

Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова
Филологический факультет

На правах рукописи

Гимадеев Ильяс Рустэмович

Опыт системного анализа римских кулинарных терминов в поэзии Горация

Специальность 10. 02. 14 — классическая филология, византийская и новогреческая филология

Диссертация на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Научный руководитель —
доктор филологических наук,
профессор А. И. Солопов

Москва 2018

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	5
Актуальность исследования	5
Степень разработанности темы	7
Современное состояние вопроса	20
Рукописная традиция и издания Горация	26
Материал исследования	35
Объект исследования	35
Предмет исследования, цель и задачи работы	36
Научная новизна	38
Теоретическая и практическая значимость работы	39
Методология и методы исследования	39
Положения, выносимые на защиту	40
Структура исследования	41
Апробация работы	41
ГЛАВА I. НАЗВАНИЯ ВИДОВ МЯСА И МЯСНЫХ БЛЮД У ГОРАЦИЯ	43
Раздел 1. Мясо животных	44
Caro «мясо»	44
Omasum «говяжьих потрохов»	44
Aper «кабан»	45
Porcus «свинья, поросёнок», porca «свинья (самка)»	46
Продукты из свинины: perna, hilla, lardum	46
Agna и haedus «агница» и «козленок» в описании жертвоприношения, agnina «ягнятина»	49
Раздел 2. Молоко и яйца	53
Lac «молоко»	53
Ouum «яйцо», uitellus «яичный желток»	54
Раздел 3. Мясо птицы: aues	55
Columba «голубь», palumbus (=palumbes, palumbis) «вяхирь»	57
Gallina «курица»	59
Pullus «цыпленок»	63
Pauo «павлин»	64
Turdus «дрозд», merula «черный дрозд»	65
Grus «журавль»	67
Anser «гусь»	68

Lagois «рябчик или тундряная куропатка»	68
Ciconia «аист»	69
Mergus «чайка, буревестник или баклан»	70
Раздел 4. Рыба	71
Pisces «рыбы».....	71
Scarus «морской попугай»	74
Rhombus «ромб, тюрбо».....	76
Passer «речная камбала».....	78
Acipenser «осётр».....	79
Mullus «барабулька, краснобородка»	82
Lupus «морской волк, лаврак».....	84
Muraena «мурена».....	86
Thynnus «тунец»	88
Выводы	90
ГЛАВА II. НАЗВАНИЯ МОЛЛЮСКОВ И СОУСОВ У ГОРАЦИЯ	95
Раздел 1. Моллюски: mituli «ракушки»	95
Ostrea «устрица или моллюск».....	96
Murex «мурекс, иглянка»	100
Peloris «пелорида»	102
Раздел 2. Соусы	105
Muria «рассол»	106
Garum «гарум» et allec «галекс».....	108
Выводы	110
ГЛАВА III. НАЗВАНИЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ У	
ГОРАЦИЯ	112
Panis (хлеб и его классификация).....	112
Жертвоприношение зерном и мукой (мукой с солью) у Горация	120
Libum «пирог или жертвенный пирог»	124
Pastillus «жевательная резинка».....	128
Placenta «небольшой торт или пирожное»	132
Crustulum «род сладкой выпечки»	135
Laganum «оладья».....	137
Выводы	139
ГЛАВА IV. НАЗВАНИЯ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО	
ПРОИСХОЖДЕНИЯ У ГОРАЦИЯ	141

Раздел 1. Овощи и зелень: holera et herba	141
(H)olus, (h)olusculum «овощи или зелень»	141
Caulis «капуста».....	143
Urtica «крапива».....	144
Cichorēum (cichorium) «цикорий»	145
Malua «мальва»	145
Inula «девясил».....	146
Rapulum «репка»	147
Раздел 2. Бобовые: legumina	148
Lupinus «люпин».....	148
Faba «фасоль»	148
Cicer «нут».....	150
Eguum «вика чечевицевидная»	150
Раздел 3. Масло: oleum, oliuum	151
Раздел 4. Рис: oryza	159
Раздел 5. Деревья и плоды: arbores et poma	160
Olea (=oliua) «олива»	160
Ficus «инжир»	165
Nux «орех».....	168
Glans «желудь».....	170
Выводы	171
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	174
БИБЛИОГРАФИЯ	181
Издания Горация и схолии	181
Комментарии, переводы и схолии	182
Библиографии к Горацию	183
Прочие издания и переводы	183
Словари	184
Статьи, монографии и прочее	186
Интернет ресурсы	195
СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ	196
УКАЗАТЕЛЬ	198

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность исследования

В настоящее время в мировой науке появляются исследования латинской лексики и терминологии, а также создаются словари¹, посвященные отдельным областям лексики. Область кулинарной лексики и история кулинарии вызывает заслуженный интерес у зарубежных исследователей. Создаются фундаментальные труды² и энциклопедии³. Что касается литературы, посвященной поэтическому наследию Горация, то она поистине необъятна: достаточно упомянуть объемные библиографии по исследованиям творчества Горация⁴.

В отечественной классической филологии также активно исследуются различные области латинской лексикологии. Среди таких исследований можно назвать докторские диссертации А. И. Солопова, посвященную греко-латинской географической номенклатуре, Е. В. Антонца о проблемах терминологии рукописной традиции в античности, кандидатские диссертации О. С. Павловой о латинской мореходной лексике в античности, Э. В. Янзиной об античных спортивных единоборствах в терминологическом, практическом и общекультурном аспектах, Н. В. Драчевой о лингвистической терминологии Марка Терренция Варрона и кандидатскую диссертацию А. А. Григорьевой о древнеримской кулинарной лексике и проблемах терминологии на материале Апициевского корпуса, представляющую для нас особый интерес из-за близости темы⁵. Изучение творчества Горация

¹ Примеров тому множество. См. обзор в кн. А. И. Солопов, *Начала латинской стилистики*. Москва: Индрик, 2008. К нашей тематике непосредственно относятся следующие: J. André, *Les noms d'oiseaux en latin*. Paris: Klincksieck, 1967; J. André, *Les noms de plantes dans la Rome antique*. Paris: Les belles lettres, 1985; W. G. Arnott, *Birds in the Ancient World from A to Z*. London & New York: Routledge, 2007 etc.

² E. g. *Histoire de l'alimentation*. Sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari. Paris: Fayard, 1996, которую составляли 44 ученых.

³ E. g. A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*. London – New York: Routledge, 2003.

⁴ Из относительно новых W. Kißel, *Horaz 1936-1975. Eine Gesamtbibliographie*, ANRW II 31.3, 1981, 1403-1558; W. Kißel, *Gesamtbibliographie zu Horaz 1976-1991*, — in: Koster 1994, 115-192; E. Burck, *Nachwort und bibliographische Nachträge*, — in: Kießling u. Heinze (⁴1914=)⁵1957 u.ö., 381ff.; (⁵1921=)⁶1957-⁸1961, 353ff.; (⁷1930=)⁸1955-¹²1966, 569ff; G. Draeger, M. Angermann, *Horaz-Bibliographie seit 1950 bis zum Horatianum*. Berlin 1975; N. Holzberg, *Horaz. Eine Bibliographie*. München 2007.

⁵ А. И. Солопов, *Греко-латинская географическая номенклатура*. Ее внешняя и внутренняя структура: автореф. дисс. докт. филол. наук. М., 2008; Е. В. Антонца, *Проблемы терминологии рукописной книг в античности (II в. до н. э. — III в. н. э.)*: автореф. дисс. докт. филол. наук. М., 2009; А. А. Григорьева, *Древнеримская кулинарная лексика. Проблема терминологии (на материале текстов апициева корпуса)*: автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2000; О. С. Павлова, *Латинская мореходная лексика в античности (опыт системного анализа)*: автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2016; Э. В. Янзина, *Античные спортивные единоборства в терминологическом, практическом и общекультурном аспектах*: автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2004; Н. В. Драчева, *Лингвистическая терминология Марка Терренция Варрона (на материале VIII — X книг трактата «De lingua Latina»)*: автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2013.

важно для нашей науки уже потому, что его наследие отразилось на наследии целой вереницы русских поэтов и переводчиков⁶.

Однако, несмотря на то, что латинская лексикология, горациеведение и изучение античной кулинарии бурно развиваются, до сих пор ни зарубежных, ни отечественных исследователей практически не интересовал вопрос кулинарной терминологии и кулинарных реалий у Горация.

Круг употребляемой Горацием кулинарной лексики, ее выбор, семантика отдельных слов, проблемы идентификации некоторых кулинарных реалий, особенности использования кулинарной лексики в образном поэтическом языке Горация — весь этот спектр вопросов остается неизученным. Между тем сам поэт уделял значительное внимание вопросам питания и был явно не прочь «урвать часть рабочего дня для отдыха» (Hor. carm. I 1, 20 sq.: *pec partem solido demere de die / spernit*) с бокалом старого массийского и хорошей закуской.

Отсутствие должного интереса исследователей к кулинарным реалиям у Горация стало причиной того, что современная наука зачастую до сих пор имеет весьма смутные представления о значении некоторых слов, обозначающих многие продукты и блюда. Вследствие этого мы неизбежно испытываем затруднения при чтении од, эподов, посланий, и прежде всего, сатир, чрезмерно изобилующих наименованиями различных лакомств. Немногочисленная узкоспециальная литература никогда не преследовала цели собрать воедино названия всех продуктов питания в корпусе текстов Горация, проанализировать и классифицировать их⁷.

Тем временем интерес филологов, историков, биологов и энтузиастов-реконструкторов к пище в античном мире за последние двадцать лет породил достаточно материала, позволяющего взглянуть по-новому на вкусовые предпочтения древних, и предоставил инструментарий, позволяющий дать научное описание и критический анализ встречающихся у Горация кулинарных терминов, обозначающих продукты питания⁸.

Вышеозначенные положения призваны засвидетельствовать важность и актуальность исследуемой проблемы построения культурной парадигмы питания через систематическое описание кулинарного изобилия, изображенного поэтом, особенно в настоящее время, когда в изучении вопроса могут быть использованы современные методы и источники. Кроме того, актуальность обуславливается малоизученностью латинской кулинарной терминологии в отечественной литературе.

⁶ W. Busch, *Horaz in Russland*. München: Eidos, 1964.

⁷ Обзор литературы, посвященной теме, см. в разделе «Современное состояние вопроса».

⁸ *ibid.*

Степень разработанности темы

Уже в античности тема еды и кулинарии занимала писателей и поэтов.

Так, Архестрат (середина IV в. до Р. Х.) составил шуточный эпос о поварском искусстве Ἠδύλαθεια, своего рода кулинарное путешествие по Средиземноморью. Частично труд Архестрата был сохранен для нас Афинеем (ок. 200 г. по Р. Х.), египетским греком из города Навкратис. Его сочинение Δειπνοσοφισταί — объемная энциклопедия в 15 книгах, написанная в форме разговора 16 ученых людей, которые делятся друг с другом мнениями по разным вопросам, затрагивая вопросы медицины, кулинарии, хлебопечения и многое другое.

Помимо Архестрата Афиней пять раз упоминает и Гераклида Сиракузского, греческого автора, занимавшегося кулинарией, а также грека Паксама, писавшего в Риме сочинения о кулинарии и земледелии.

Среди римских авторов, писавших о кулинарии, важное место занимает Катон (234 – 149 гг. до Р. Х.) — государственный деятель и моралист. В своем сочинении *De agricultura* (также известно как *De re rustica*) Катон затрагивает вопросы выращивания фруктовых деревьев, олив и винограда, приводит множество рецептов, описывая собственный опыт по управлению поместьем.

Кроме того, сохранилась небольшая латинская поэма *Moretum*, повествующая о приготовлении одноименного блюда и включенная в *Appendix Vergiliana*. Возникновение поэмы относят ко временам Вергилия.

В 60-ые гг. по Р. Х. руководство по земледелию *De re rustica* составил Колумелла, который поделился с читателем секретами управления поместьем, описал, как следует ухаживать за скотом, возделывать сад, выделил обязанности управляющего имением и его супруги.

Палладий, творивший в IV в. по Р. Х., оставил 14 книг *Opus agriculturae* по ведению сельского хозяйства.

В *Mosella*, поэме Авзония (310 – 395 гг.), латинского поэта из Бордо, долгое время находившегося при дворе Валентиниана, мы находим интересные описания рыб.

Пир Тримальхиона в «Сатириконе» Петрония (умер ок. 69 г. по Р. Х.) также дает представление о питании древних.

Анфим (473 – 511 гг.), придворный врач императора Зенона, позже посланный императором Феодосием с дипломатической миссией к франкам, составил труд по диететике *De obseruatione ciborum ad Theodoricum regem*, который отчасти является медицинским трактатом, отчасти поварской книгой.

Важное значение имеет Апициевский корпус — единственная дошедшая до нас кулинарная книга, которая состоит из двух частей: *Apici decem libri de re coquinaria* (Десять книг Апиция о поварском искусстве), включающей 468 рецептов, и *Apici excerpta a Vinidario* (Извлечения из Апиция, сделанные Винидарием), содержащие 31 рецепт. Оба сборника восходят к произведениям Марка Гавия Апиция, кулинара, жившего в I в. по Р. Х., хотя окончательно Апициевский корпус формируется в эпоху поздней империи, в IV – V вв., подытоживая историю развития римского кулинарного искусства⁹.

Помимо сочинений, посвященных непосредственно кулинарии, питанию, диететике, медицине, сельскому хозяйству, описаниям пиршеств, незаменимым источником является энциклопедическое сочинение Плиния Старшего, а также зоологические и ботанические сочинения Аристотеля.

В средние века и новое время специальной литературы о кулинарных терминах у Горация не было, но в XIX в. реалии, которые встречаются в сочинениях Горация в целом и кулинарные реалии, в частности, заинтересовали В. Гемолля (1850–1934)¹⁰.

Отдельную главу своего труда о реалиях у Горация В. Гемоль посвятил еде и напиткам.

Анализ кулинарных реалий В. Гемоль начинает с термина *uictus* (питание, пропитание). У Горация это слово встречается в следующих контекстах: о пропитании вызывает клиент (*epist.* I 17, 48: *uictum date*), а скряга боится лишиться его (*sat.* I 1, 98); пища его груба (*sat.* II 2, 53), пища же мудреца проста (*sat.* II 2, 53, 70: *tenuis*) и прилична (*epist.* I 4, 11: *mundus*)¹¹, пища первых людей, напротив, мерзка (*epist.* II 3, 392: *foedus uictus*).

К общим названиям еды, которые Гемоль объединил понятием «Speise», относятся слова *esca* (пища, еда, корм) (*sat.* II 8, 5; 2, 73), *cibus* (еда, пища, корм) (*sat.* II 3, 153; *sat.* II 2, 15 *uilis*; *sat.* I 10, 61 *ante cibum*; *epod.* 6, 10), *cibaria* (съестные припасы, провизия, продовольствие, пропитание, солдатский паёк; корма, фураж) (*sat.* I 1, 32: *c. congerere*).

Понятие *epulae* (яства, кушанья, еда, торжественный обед, трапеза; *carm.* I 36; III 8, 6; IV 8, 30; *sat.* II; 2, 45; 3, 86; 119; 7, 107) и *daps* (*carm.* I 32, 13; I 37, 2; II 7, 17; III 1, 18; IV 4, 12; *epod.* 2, 48; 3, 8; 5, 33; 9, 1; 17, 66; *sat.* II 6, 67; 89; 108) Гемоль объединяет в категорию «Mahlzeit» (трапеза), которое подразделяется на *prandium* (*sat.* II 4, 22; *pransus*,

⁹ Apicius, *L'art culinaire, De re coquinaria*, ed. J. André. Paris: C. Klincksieck, 1965 (=1987). См. также: А. А. Григорьева, Древнеримская кулинарная лексика. Проблема терминологии (на материале текстов апициева корпуса): автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2000, 3 sqq.

¹⁰ W. Gemoll, *Die Realien bei Horaz*, 2. H. Berlin: Gärtner, 1892, 73 sqq. в главе *Speisen und Getränke, Mahlzeiten*.

¹¹ Для *tenuis* мы бы скорее предложили «дешевый» вм. *einfach* («простой»); *mundus* Гемоль переводит «*anständig*» («приличный»).

inpransus), состоящий отчасти из холодных закусок, отчасти из горячих блюд, мяса, овощей и вина, cena и conuiuium — основной прием пищи (Hauptmahlzeit), при это conuiuium обозначает трапезу, на которую приглашают гостей, впрочем, римляне обычно наслаждались едой в обществе.

Гемолль отметил, что у Горация встречаются намеки на т.н. symbola (carm. IV 12, 14 sqq.; epist. I 5, 6: si melius quid habes, arcesse), т.е. взносы участника общего пиршества. Эти взносы вошли в употребление уже во времена Плавта, о чем свидетельствует, например, следующий контекст: (Plaut. Epid. 125) paratae jam sunt scapulis symbolae (т.е. для лопаток готово уже угощение — такой эвфемизм использует Плавт для обозначения побоев). Отдельно описывается у Горация порядок греческого симпозиа (carm. III 19, 5–8), где выбирали по жребию председателя пира (гр. βασιλεύς, лат. rex; carm. I 4, 18: regna uini sortiere talis; II 7, 25: arbiter bibendi), который ведал устройением пира (sat. II 6, 68 leges insaniae).

Гораций упоминает также и греческий обычай comissationes, т.е. гуляний в сопровождении музыки и пения, перерастающих в пиршество (carm. IV 1, 11: comissari) у гостеприимца, которого называет поэт по-разному: cenaе pater, herus, parochus, conuiuator, dominus, qui praebet aquam (sat. I 4, 88; II 2, 68, так как хозяин предлагал воду для омовения рук). Скорее всего, слово hospes в эпоху Горация не обозначало хозяина пира (sat. I 5, 71; II 6, 107).

Гостей (conuiua, comis) всегда приглашали ограниченное число. Еще Варрон предписывал приглашать от трех до девяти гостей, от числа Граций до числа Муз (ap. Gell. XIII 11, 2: conuiuarum numerum incipere oportere a Gratiarum numero et progredi ad Musarum). Гораций упоминал троих (epist. II 2, 61), девятерых (sat. II 8, 20) и дюжину гостей (sat. I 4, 86), но такое большое число уже не могло возлечь с удобством (epist. I 5, 29: sed nimis arcta premunt olidae conuiuia caprae).

По свидетельству Варрона, следовало соблюсти четыре условия, чтобы пир прошел прекрасно (ap. Gell. XIII 11, 3): si belli homunculi conlecti sunt, si electus locus, si tempus lectum, si apparatus non neglectum. Часто первое условие было весьма непросто соблюсти, так как за приглашенными увязывались непрошенные гости, называемые umbrae (sat. II 8, 22; epist. I 5, 28), которых можно сопоставить со scurrae (e.g. epist. I 15, 26). Кроме того, к этому понятию подходят в некоторых контекстах слова conuictor (sat. I 6, 47) и amicus (sat. I 4, 96), parasitus edax (epist. II 1, 173), parasitae (sat. I 2, 98). Следуя словам Варрона, В. Гемолль переходит к времени, подходящему для трапезы. Вольтея Мену приглашают к трапезе после 9-ого часа по римскому счёту времени (epist. I 7, 71: post nonam uenies), что, вероятно, соответствует приличиям, тогда как Ювенал порицал Мария, который пьет с

восьмого часа (Iuш. 1, 49), на закате поэт ожидает в гости Манлия Торквата (epist. I 5, 3: *supremo te sole domi manebo*), сам поэт по повелению Мецената отправляется на пиршество поздно (sat. II 7, 32 sqq.: *iusserit ad se / Maecenas serum sub lumina prima uenire conuiuiam*). Гемолль замечает, что изначально основной прием пищи происходил днем, но из-за режима работы разнообразных лавок в городе до девятого часа постепенно время принятия пищи изменяется. Поэтому возникает и дневной прием пищи *prandium* (Fest. ep. p. 54, 4: *cena apud antiquos dicebatur, quod nunc est prandium; uesperna, quam nunc cenam appellamus*). Но чаще все-таки основная трапеза начиналась до десяти, особенно по праздничным дням (epist. II 3, 209 sq.; на празднике в честь Нептуна *carm. III 28, 5*). Впрочем, некоторым кутилам ничто не мешало начать пировать уже днем (sat. II 8, 2; *carm. I 1, 20*; автопортрет Горация см. *carm. II 7, 6; IV 5, 39*).

Сам Гораций в молодые годы предпочитал долгие застолья (sat. I 5, 70) до полуночи (epist. I 14, 34; sat. II 6, 65; *carm. III 29, 10*) или до утра (*carm. III 8, 14; 21, 23*), но с возрастом стал нахваливать трапезы покороче (epist. I 14, 35; II 3, 198).

Гемолль указывает, что следует отличать места для попоек и *comissatio* от мест, где происходил званый ужин. Попойки происходят подле земляничного дерева (*carm. I 1, 21*), платана (*carm. II 11, 13*), пинии (*carm. II 3, 9*), просвирника (он же мальва, *carm. II 3, 9*), винограда (I 38, 8), лавра (*carm. II 7, 19*), у ручья (*carm. I 1, 22*), на поросшей травой лужайке (*carm. II 3, 6: in remoto gramine*). Пиршества, напротив, происходят в кругу семьи (sat. II 6, 65), где слуги рассажены по скамьям (*carm. I 8, 2: scamnum*) или расставлены вокруг ларов (epod. 2, 65), летом в пристройке дома (итал. *pergola*), или на верхнем этаже (Varr. l. L. 5, 162), зимой в триклинии (*carm. I 9, 5; III 19, 8*), для отопления которого служил *caminus* (sat. I 5, 81; II 3, 321; epist. I 11, 19). Полы и потолки зала были украшены как в атрии. Пол очищали опилками (sat. II 4, 81: *scobis*) с помощью метел из пальм (sat. II 4, 81: *scopae ueles*; sat. II 4, 83: *lutulenta palma*) и рассыпали по нему цветы (epist. I 5, 14; *carm. I 36, 15; III 19, 22*) и благовонные растения (epist. I 10, 19).

Стены обеденного зала обычно красиво драпировались тканью (*aulaea*, *carm. III 29, 15: cena sine aulaeis*), как нам известно из более поздних источников, однако Гораций, по мнению Гемолля, не может подразумевать под *aulaea* украшение стены, по крайней мере, при описании обрушения занавеса на пиршественный стол Назидиена, так как стол был расположен довольно далеко от стен и отделен ложами (*lecti*, sat. II 8, 54 sqq.: *interea suspensa grauis aulaea ruinas / in patinam fecere, trahentia pulueris atri / quantum non Aquilo Campanis excitat agris*). Предполагают, что у Горация *aulaea* — скорее подобие балдахина (epod. 9, 16: *turpe ... conopium*). Подвергается сомнению и известное из других источников украшение стен мрамором или фресками. Гемолль склоняется к тому, что стены обеден-

ного помещения, привычного Горацию, украшали картины (e.g. epist. II 3, 6: *tabula*; epist. II 2, 180: *tabella* etc.; часты также употребления *pingere* и различных производных). Предметы искусства (carm. IV 8, 5), статуи и статуэтки (*signum*; epist. II 2, 180: *Tyrrhena sigilla*), за которые могли отдать сто тысяч (sat. II 3, 23: *huic signo ponebam milia centum*), бронзовые сосуды, зачастую работы старых мастеров (carm. IV 8, 1: *aera grata*; epist. I 6, 17: *aeraque et artis suspice*; sat. II 3, 21: *quo uafet ille pedes lauisset Sisyphus aere*), различные изображения из мрамора, слоновой кости и серебра (epist. II 2, 180: *marmor, ebur, argentum*; epist. I 6, 17: *argentum et marmor uetus*) — вот украшения, радовавшие глаз поэта в триклинии.

Общее слово, обозначающее у Горация освещение — *lumen* (sat. II 7, 33; epist. II 2, 98; carm. III 6, 28; epist. I 2, 35). Факелы, делавшиеся из смолистых пород дерева (*fax*, sat. I 4, 52; carm. IV 13, 28; перен. *fax mutua* III 9, 13) были известны римлянам с древнейших времен и являлись самым примитивным средством освещения. Факел из папируса или волокон других растений, которые были переплетены наподобие веревки и пропитаны воском или смолой, назывались *funale* (carm. III 26, 7). Их могли делать и из вощенной веревки. Если на улице чаще использовали факелы, то свет в доме давали светильники (*lucerna*: carm. I 27, 5; III 21, 23; sat. I 6, 124; II 1, 25; 7, 48) или люстры, на которые Гораций, вероятно, намекает (sat. II 7, 48: *sub clara l.*; sat. I 6, 124). Находили применение и фонари (sat. II 7, 34: *nemon' oleum fert ocus*).

Под словом *apparatus* (см. выше) Варрон понимает необходимые для трапезы приспособления, предлагаемые яства и напитки. Предметы домашнего обихода назывались *supellex* (carm. I 6, 118; epist. I 5, 7), а бедняки, по словам Горация, использовали всякое старье (epist. I 7, 65: *scruta*). Среди утвари, упоминаемой Горацием, встречаются сундуки (epist. I 17, 54: *cista*; sat. II 7, 59: *arca*), ткацкие станки (carm. III 12, 3: *tela* «станок»; epod. 13, 15: *subtemen* «уток, пряжа»), корзина для пряжи (carm. III 12, 3: *qualus*). Среди убранства спальни, где могли принимать гостей, упоминается солома (sat. II 3, 117) и ложе (sat. I 3, 100; epod. 16, 38: *pl. cubilia*; sat. I 1, 81: *lectus* etc.). У состоятельных граждан могло быть ложе (*sponda*, epod. 3, 22: *extrema*), которое умащали благовониями (epod. 5, 69) и снабжали прочим постельным убранством (epod. 12, 12). Стулья хотя и были необходимы для гостей, однако их было немного, и они были не в каждой комнате (sat. I 6, 67: *sella*; sat. I 10, 91: *cathedra discipularum*; epist. I 17, 34; II 2, 17: *solium*). В трапезной римляне возлежали (e.g. epist. I 5, 1) на обеденных ложах (*ibid.*; sat. II 6, 112; sat. I 3, 90 etc.), сделанных из дерева, иногда из слоновой кости (sat. II 6, 103), больших или маленьких (epist. I 5, 1: *Archiaci*; Porfyr. ad l. c.: *Archias breues lectos fecit*). На ложах находились матрацы (*tori*), покрытые *toralia* и *stragulae uestes*, т.е. покрывалами (sat. II 3, 118). Покрывала у состоятель-

ных людей были выкрашены в пурпур (sat. II 6, 106 *purpurea uestis*; sat. II 4, 84: *Tyriae uestes*; epist. I 6, 18: *Tyrios mirare colores*, III 29, 15 *cena sine ostro*; epist. I 10, 26: *Sidonium ostrum*) или ярко-красный оттенок (sat. II 6, 103: *rubro cocco tincta super lectos canderet uestis*). Подушки могли быть шелковыми (carm. I 37, 3: *puluinar*; epod. 8, 16: *serici puluilli*).

Гораций в точности передает порядок (sat. II 8, 20–23), согласно которому три лежа (sat. II 8, 40: *summus, medius, imus*) окружали стол (sat. I 4, 86). Три лежа вокруг стола (sat. I 3, 90) составляли три стороны четырехугольника, у четвертой стороны которого, где не было лежа, присутствовали рабы. Столы бывали на четырех или на трех ножках, последние считались старомодными (sat. I 3, 12: *sit mihi mensa tripes*); со времен Варрона распространились *monopodia*, которые Гораций не отмечает. Кленовый стол, покрытый пурпурной материей, по-видимому, почитался во времена Горация роскошью (sat. II 8, 10: *acerna*; sat. II 8, 11: *gausape purpureo mensam pertersit*), однако во времена Марциала такие столы стали дешевле столов из древесины туи (Mart. XIV 90). Существовали маленькие столики, *abaci*, такой мраморный круглый столик был у Горация (sat. I 6, 116: *lapis albus*; cf. *Pseudoacr.*). На столе лежали салфетки (e. g. sat. II 4, 81: *maprae*).

Из домашней утвари (sat. I 3, 56, epist. I 2, 54 *uas*) Гораций упоминает сосуды для жидкостей *uinarium* (sat. II 8, 39) и *lagoena* (sat. II 8, 41; 81; epist. II 2, 134) — глиняный сосуд с глиняной пробкой, на которой стояла печать хозяина. В путешествие брали специальный ящик для бутылок (sat. I 6, 109: *oenophorum*). Масло на столе у скряги налито в рог (sat. II 2, 61: *cornu bilibre*). *Crater*, сосуд для смешивания вина с водой, у Горация встречается в форме *cratera* (carm. 18, 8; cf. I 25, 20), а также *creterra* (sat. II 4, 80). Зачерпывали вино с помощью киафа (carm. III 19, 14; sat. I 1, 55; 6, 117: *cyathus*), который вмещал двенадцатую часть секстария (sat. I 1, 74: *uini sextarius*), чтобы затем разлить его гостям (carm. I 29, 8; III 19, 12). Упоминается сосуд *trulla*, сделанный в Кампании из глины (sat. II 3, 144), Cic. Verr. IV 27, 62 описывает *trulla* дорогой работы (*erat etiam uas uinarium, ex una gemma pergrandi trulla excauate manubrio aureo*). Из того же недорогого материала сделан *guttus* (sat. I 6, 118), употребляемый часто для масла (e.g. Iuu. 3, 263; 11, 158), но также и для вина (Plin. n. h. XVI 73). Гемолль полагает, что сосуд у Горация также служил для переливания вина по кубкам, сравнивая выражения *cum patera guttus* и *rocula cum cyatho*¹². Непосредственно для питья используются бокалы и чаши. При этом бокалы (*roculum*, e. g. carm. I 1, 19; IV 12, 23 etc.), упоминаются гораздо чаще, чем чаши. Гостю полагалось два бокала, по-видимому, один для вина, а другой для воды¹³. У греков заимствованы *scyphus*, *cantharus*, *ciborium*. Деревянный *scyphus* упоминает Гомер (Od. XIV 112); из Горация ясно

¹² W. Gemoll, *Die Realien bei Horaz*, 88.

¹³ *ibid.*

только, что сосуд был вместителен и служил для более бурных возлияний (*carm.* I 27, 1; *epod.* 9, 33). Большими размерами отличался и *cantharus* (*epist.* I 5, 23), хотя и называется *modicus* (*carm.* I 20, 1), при этом имея ручки. *Ciborium* упомянут единожды с эпитетом *lëuis* (*carm.* II 7, 21). Термин *calix* является общим обозначением для чаш разного вида (*sat.* II 4, 79; *epist.* I 5, 19), соответственно и размеры их были самыми разными (*sat.* II 6, 68: *inaequales calices siccare*; *sat.* II 8, 35: *c. poscit maiores*). Чаши, называемые *culillus* (*carm.* I 31, 10; *epist.* II 3, 434), Порфирион называет видом *calices* и сообщает об использовании их в культовых обрядах понтификами и весталками (*Porfyr. ad l. c.*). Сосуд, обозначенный как *patera*, также мог использоваться в бытовой (*carm.* IV 8, 1; *sat.* I 6, 118) и религиозной (*carm.* I 19, 14; 31, 2; IV 5, 34) сферах. Описания сосуда Allifana нет; ясно лишь, что это был большой сосуд и что он получил свое название от города Allifae (*sat.* II 8, 39).

У Горация посуда почти всегда называется словами исконно латинского происхождения: *lanx* (*sat.* II 2, 4; 4, 40; *epist.* I 5, 23), *catinus* (*sat.* I 3, 92; 6, 115; *sat.* II 2, 39; 4, 77), *catillus* (*sat.* I 3, 91; II 4, 75), *patina* (*sat.* I 3, 80; *sat.* II 2, 95; 8, 43; 54; 72; *epist.* I 15, 34), *patella* (*epist.* I 5, 2). Термин *mazonomus* (*sat.* II 8, 86: *m. magnus*) заимствован из греческого, но претерпел в латинском изменение значения, так как греки понимали под ним круглую деревянную миску для подачи ячменной выпечки, а у Горация (*cf. Varr. r. r.* III 4) *mazonomus* — большая миска, в которой на стол подают паштет из птицы¹⁴. Основным материалом для изготовления таких мисок служила глина (*sat.* II 8, 72) или металл (*epist.* I 5, 23; *sat.* II 4, 40). Часто встречаются слова *aera*, *argentum*, *artès* (е. г. *carm.* IV 11, 6), употребленные метонимически в значении посуды, встречается и обозначение *uasa argentea* (*sat.* II 7, 72). Из серебра, возможно, была сделана и упомянутая Горацием солонка (*carm.* II 16, 13 sq.: *cui paternum splendet in mensa tenui salinum*), у певца Тигелия для этих целей служила раковина (*sat.* I 3, 14).

Со стола убирали, используя корзины (*sat.* II 6, 105: *canistra*). Ножом (*sat.* I 9, 74: *culter*; *epist.* I 7, 51: *cultellus*) раб (*scissor* или *structor*) разделял блюдо, скорее всего на кухне (*sat.* II 8, 72). В месте, где принимали пищу, стоял сосуд для ополаскивания бокалов, «ёж» (*sat.* I 6, 117: *echinus*), названный так то ли за схожую с морским ежом форму, то ли потому, что его делали из морского ежа. Перечисляются различные горшки, кувшины и банки (*sat.* II 4, 71: *olla*; *epist.* II 3, 22: *urceus*; *sat.* I 1, 54: *urna* etc.), сковорода (*sat.* I 5, 36: *uatillum*), обычно метонимически обозначен котелок (*epist.* II 2, 169: *sub noctem gelidam lignis calefactat aenum*). Только термины *tripus* (*carm.* IV 8, 3), котелок с тремя ножками, и *lasanum* (*sat.* I 6, 109), обозначающие утварь для приготовления пищи, заимствованы у

¹⁴ W. Gemoll, *Die Realien bei Horaz*, 90.

греков. Бочка (*orca*), в которой перевозят засоленного тунца, скорее всего, сделана из глины (*sat.* II 4, 56: *orca Byzantia*; cf. *Paul.* p. 180).

Итак, в исследовании В. Гемолля детально рассмотрены такие реалии, как мебель, посуда, предметы интерьера, время трапез, виды трапез, названия трапез и их участников, детали организации пиршества.

Затем Гемолль в том же разделе кратко рассматривает пищу у Горация¹⁵. Это материал, собранный немецким филологом, имеет большое значение для нашей работы.

Анализ продуктов Гемолль начинает со злаковых культур. Полба, столь популярная культура на заре цивилизации, ко временам Горация становится пищей рабов (*sat.* I 5, 69: *farris libra*; *epist.* I 14, 40). Римские граждане питались пшеницей, из которой делали *panis secundus* (*epist.* II 1, 123) — хлеб второго сорта, перечисленный Горацием среди продуктов первой необходимости (*sat.* I 1, 74 sq.: *panis ematur, holus, uini sextarius, adde / quis humana sibi doleat natura negatis*), очень простых (*sat.* II 2, 18) и здоровых (*epist.* I 10, 11). Старались, чтобы такой хлеб не подгорел (*sat.* II 8, 68: *adustus*), не был черствым,¹⁶ как хлеб в Канузии (*sat.* I 5, 91: *lidosus*). Переносили хлеб в специальной сетке (*sat.* I 1, 47; cf. 5, 89 sq.). По форме хлеб был круглым, а разделяли его на *quadrae* (*epist.* I 17, 49). Сладкая выпечка делалась из муки, молока и меда (*epist.* I 10, 11: *mellitae placentae*; *sat.* II 8, 24; cf. *Mart.* V 39, 3). Самой простой формой подобной выпечки были блинчики (*sat.* I 6, 115), затем жертвенные пироги или лепешки (*epist.* I 10, 10: *liba*); их ели свежими (*sat.* II 7, 102). К сладостям относятся *crusta* (*epist.* I 1, 78) и *crustula* (*sat.* I 1, 25; II 4, 47). Вторыми после хлеба названы овощи (e.g. *sat.* II 6, 64: *olus, oluscula*), которые заправляются маслом (*sat.* II 3, 125; *unctum* cf. *epist.* II 3, 422; *epist.* I 15, 44). Для бедняков большое значение приобретали различные бобовые (*faba, eruum, cicer*)¹⁷. Растительной пищей люди питались издревле, тогда как мясо и рыба появляется на столах в большом количестве гораздо позже. Об этом, по Гемоллю, показывает изменение значения слов *pulmentum* (*sat.* II 2, 34; *epist.* I 18, 48) и *obsonium* (*sat.* I 2, 9; II 2, 41; 7, 106). Ведь *pulmentaria* изначально означало все, что ели с кашей (*Varr. l. l. VII 168: cum pulte*), а затем уже термин стал обозначать рыбную или мясную закуску. *Obsonium* же — изначально все, что готовили на огне, а потом уже рыбная закуска. Древние испытывали страх перед убийством крупного рогатого скота (*Plin. n. h. VIII 180*), но к эпохе Горация страх этот уже пропал. Известно употребление субпродуктов из говядины (см. *omasum*). Из мяса употребляли в пищу коз (*sat.* II 2, 121; *epod.* 2, 60), ягнят (*epist.* I 15, 35; *epod.* 2, 59), свинину, особенно предпочитая матку

¹⁵ W. Gemoll, *Die Realien bei Horaz*, 91–96.

¹⁶ W. Gemoll, *Die Realien bei Horaz*, 92 переводит *lidosus* словом «sandig», т.е. не характеризует его как черствый, но указывает на его, по-видимому, рыхлую структуру.

¹⁷ О них смотри соответствующий параграф. В. Гемолль подробно не говорит о них.

(epist. I 15, 41: uulua), сало или бекон (sat. II 6, 64; 85: lardum), ветчину или окорок (sat. II 2, 117: perna), колбасу (sat. II 4, 60: hilla).

Далее Гемолль кратко рассматривает птиц. Разведение птицы приносило хороший доход. На столах хватало специально откормленной птицы (epist. I 7, 35: altilia), которую выращивали fartores (sat. II 3, 229, Porfyg. ad l. c.). Доступнее всего были гусь и курица, как будет показано ниже. Возрастает интерес гурманов к рыбе, которая раньше не пользовалась спросом; тайком ей лакомятся даже рабы (sat. I 3, 81), а повара в приготовлении рыбы могут использовать все свои знания и навыки, выбирая, какую пожарить, какую сварить (sat. II 4, 38 sq.), каким маслом приправить (sat. II 4, 50).

В своем исследовании Гемолль уделяет внимание соусам (см. ius). Помимо рыбных соусов, использовался acetum (sat. II 3, 240; 2, 62; 3, 117), анализ описания (sat. II 4, 64–69; sat. II 8, 45–50) которого у Горация будет представлен в настоящей работе. Для приготовления соусов нужен повар. Слово coquus у Горация не встречается, но засвидетельствованы однокоренные слова: coquo (sat. II 2, 28), decoquo (sat. II 1, 74), recoctus (sat. II 5, 55). Потребности постепенно возрастают, и уже с 179 г. до Р. Х. известно о существовании рынка (sat. II 4, 76; 3, 229; epist. I 15, 30: macellum). Поэтому Гораций высмеивает «гастрономию» в 4-ой сатире (sat. II 4, 36: tenuis ratio saporum; sat. II 4, 35: ars cenarum). Если в древности люди, изголодавшись (sat. II 2, 38: ieiunus stomachus; sat. II 2, 14: inanis), не брезговали залежалым кабаном (sat. II 2, 89: rancidum aprum antique laudabant; ibid. 91: uitiatum), то теперь нужно было раздражить обессилевшие желудки (sat. II 4, 58: marcentem; sat. II 2, 43: aegrum) современников Горация не простой пищей (sat. II 2, 72: simplex esca), но сложными блюдами (sat. II 2, 77: dubia cena), смешав жареное с вареным, дроздов с раковинами (sat. II 2, 73 sq.). При этом, естественно, случались несварения (sat. I 5, 49: crudus). В сельской местности, напротив, придерживались простого питания, предпочитая овощи, оливы, щавель, мальву (epod. 2, 55 sqq.), бобовые, капусту (sat. II 6, 63 sq.), чеснок (epod. 3, 4). Если ели мясо, то только солонину, а по праздникам закалывали ягненка или козленка. Городские жители ели нут и жареные каштаны (epist. II 3, 249). Скрыга ест цикорий или пятилетние оливки с кизилом (sat. II 2, 57), грубый хлеб (epist. II 1, 123). Невзыскательные люди, как и сам Гораций, питаются оливами, цикорием, мальвами (sat. I 31, 15 sq.), луком, чиной, оладьями (sat. I 6, 115) и не стесняются поставить перед гостем разнообразные овощи (epist. I 5, 2: nec cenare times olus omne). Такая простая пища не привлекала богачей, которые могли полакомиться дичью, особо предпочитая кабана (sat. II 2, 42; 89; 91 sq.; epist. I 6, 61), подававшегося на блюде целиком (cf. Iuu. 1, 140 sq.), дичь (см. aues), рыб (см. pisces), устриц (см. mituli) и грибы (sat. II 4, 20: fungi pratenses).

В. Гемоль также затрагивает тему вина и напитков, которая заслуживает отдельного исследования, а потому не рассматривалась в настоящей работе.

Среди обычных напитков (*epod.* 5, 73: *potio usitata*) еще индоевропейцам были известны вода, молоко, мед, напиток получаемый из воды и меда, позже появляются такие напитки как вино, *calda* (*carm.* III 19, 6: *quis aquam temperet ignibus*), т.е. смесь вина с горячей водой с добавлением приправ, *mulsum*, т.е. напиток, приготовленный из вина с медом (*mulsum*, *lene sat.* II 4, 26; *sat.* II 2, 15; 4, 24). Родину вина, по В. Гемоллю, следует искать у семитов¹⁸, где виноградарство было развито с древнейших пор. Так, хотя Авраам еще не предлагает Господу, явившемуся ему в трех ипостасях, вина (*Быт.* 18, 8), однако в Ханаане оно уже было к тому времени распространено (*Быт.* 14, 18). В Италию вино завезли первые греческие колонисты, но уже в V веке Софокл называет Италию любимым местом обитания Вакха¹⁹.

Обычно вино обозначали термином *uinum* (*carm.* I 7, 31; plur.: *carm.* II 3, 13; IV 12, 16; *horna: epod.* 2, 47; *quinquenne: sat.* II 8, 46; *diurnum: epist.* II 3, 209; *mutatum: sat.* II 2, 58; *dulce: carm.* III 12, 1; *feruida: sat.* II 8, 38; *languidiora: carm.* III 21, 8; *post uina: carm.* I 18, 5; *inter uina: carm.* III 6, 26). По-видимому, исконно итальянское слово *temetum* у Горация характеризует вино как пьянящий напиток (*epist.* II 2, 163), неразбавленное вино обозначается термином *merum* (*carm.* II 7, 6; *molle: carm.* I 17, 19; *dulce: carm.* III 13, 2, *lene: carm.* III 29, 2; *pingue: sat.* II 4, 64, *superbum: carm.* II 14, 27; *bimum: carm.* I 19, 15; *quadrimum: carm.* I 9, 7; *super mero: carm.* I 18, 8; *nimius mero carm.* II 12, 5; *Damalis multi meri: carm.* I 36, 13; *mero caluisse: carm.* III 21, 12; *certare: carm.* IV 1, 31; *curabis genium: carm.* III 17, 14; *prosequi: carm.* IV 5, 33; *irriguumque mero sub noctem corpus habento: sat.* II 1, 8; *nocturno certare mero, putere diurno: epist.* I 19, 11; *torquere mero: epist.* II 3, 435).

Вино обычно смешивали с водой (*carm.* II 11, 18 *retinguere lympa*) в пропорции 3 части вина к 9 частям воды или 9 частей вина к трем воды (*carm.* III 19, 11. 12 *tribus aut novem miscentur cyathis pocula commodis*). Греческое вино смешивали с морской водой (*sat.* II 8, 15: *Chium maris expers*). Применяли и купаж, смешивая более тонкие сорта вин (*carm.* II 3, 8 *nota interior*; *sat.* I 10, 24 *ut Chio nota si commixta Falerni est*, *sat.* II 4, 55 *Surrentina vafer qui miscet faece Falerna uina*). Использовали виннокаменную соль (*faex sat.* II 114, 73; *faecula Coa sat.* II 8, 9; в значении «осадок» *carm.* I 35, 27; III 15, 16).

Гораций упоминает молодое вино (*mustum Falernum sat.* II 4, 19; *de patera novum fundens liquorem carm.* I 31, 1) и испортившееся (*vappa sat.* I 5, 16; II 3, 144; *mutatum uinum sat.* II 2, 58).

¹⁸ W. Gemoll, *Die Realien bei Horaz*, 97 со ссылками.

¹⁹ V. Hehn, *Kulturpflanzen und Haustiere*, 27.

Согласно Плинию (Plin. n. h. XIV 5, 16), существовало 80 сортов вина. Гораций называет 17: альбанское (carm. IV 11, 1 *nonum superans annum*; sat. II 8, 16), цекубское (I 20, 9; 37, 5; II 14, 25 *servata centum clavibus*; III 28, 2 *reconditum*; epod. 9, 1 *repostum*; 36; sat. II 8, 15), каленское (carm. I 20, 9; 31, 9; IV 12, 14), хиосское (carm. III 19, 5; epod. 9, 34; sat. I 10, 24; II 3, 115; в лучшие сорта не добавляли морскую воду sat. II 8, 15), косское (sat. II 4, 80; 8, 9), фалернское (carm. I 20, 10; 27, 9 *severum*; II 3, 8; 6, 19; 11, 19 *ardens*; III 1, 43; sat. I 10, 24; II 2, 15; 3, 115; 4, 19. 24 *forte*, 8, 16; epist. I 14, 34; 18, 91), формийское (I 20, 10; III 16, 34), лесбосское (carm. I 17, 21 *innocens*; epod. 9, 33), мареотийское, т.е. из Египта (carm. I 37, 14), массийское (carm. I 1, 19; II 7, 21 *obliviosum*, III 21, 5; sat. II 4, 51; cf. Mart. XIII 111), метимнейское (sat. II 8, 49), минтурнское (epist. I 5, 4 sq.), сабинское (carm. I 20, 1 *vile*; 9, 6), синуэское (epist. I 5, 4 sq.), суррентийское (sat. II 4, 55), тарентское (sat. II 6, 18), вейентанское (sat. II 3, 143). В. Гемолль провел сравнение названий вин у Горация с сортами, встречающимися у Марциала²⁰, что позволило сделать предположение о высоком качестве некоторых вин.

Недорогие сорта вина после долгой выдержки приобретали положительные свойства (*meliora dies uina reddit* epist. II 1, 34) как, к примеру, упомянутое четырехлетнее сабинское (carm. I 9, 6). Славилось старое формианское (carm. III 16, 34), фалернское (sat. II 3, 115), массийское (carm. I 1, 19), цекубское (carm. I 37, 5), девятилетнее альбанское (carm. IV 11, 1); кроме того, вино урожая 728-ого года, запечатанное в год консульства Тавра (epist. I 5, 4), Тулла (721) (carm. III 8, 12), Бибула (695) (carm. III 28, 8), Л. Манлия Торквата (epod. 13, 6), в год рождения самого Горация (carm. III 21, 1), во времена Союзнической войны (carm. III 14, 18 *cadum Marsi memorem duelli*, *Spartacum si qua potuit vagantem fallere testa*).

Mustum переливали в большие бочки, называемые *dolia* (*dolia* epod. 2, 47; *horna dulci uina promens dolio*; cf. carm. III 11, 26; 27 *inane lymphae dolium fundo pereuntis imo*) для осветления, а следующей весной содержимое переливали в сосуды меньшей емкости (*condere* carm. I 20, 3; cf. Mart. II 40, 6; *diffundere*, epist. I 5, 4, однако для обозначения разлития вина по бокалам употребляется гл. *defundere*, sat. II 2, 58), где оно выдерживалось дальше. Обычно для этого использовали амфоры, вмещавшие две урны (*amphorae* epist. II 3, 21; *pura* epod. 2, 15; *cessans* carm. III 28, 8; *Laestrygonia* carm. III 16, 34; *fumum bibere instituta* carm. III 8, 11; *promere* carm. I 36, 11; *ampulla* epist. II 3, 97; *ampullari* epist. I 3, 14), с двумя ручками (*diota Sabina* carm. I 9, 8), или более емкие, в три урны, сосуды *cadī* (carm. IV 12, 17; *Chius* III 19, 5; *positis intus Chii mille cadis* sat. II 3, 115; *plenus Albani* carm. IV 11, 2; *tibi destinatus* II 7, 20; *Marsi memor duelli* carm. III 14, 18; *non ante versus* carm. III 29, 2;

²⁰ W. Gemoll, *Die Realien bei Horaz*, 100.

poti faece tenuis carm. III 15, 16; siccare I 35, 26). Подобные глиняные сосуды обозначали общим словом *testa* (carm. III 14, 20; *pia* carm. III 21, 4; *Graeca* carm. I 20, 2, *quo semel est imbuta recens servabit odorem testa diu* epist. I 2, 69 sq.).

В. Гемолль указывает на то, что для больших сосудов, в которых выдерживали вино, используются латинские названия, а для сосудов меньшего объема греческие, из чего делается вывод о том, что первоначально римляне употребляли собственное скоропортящееся вино (*wenig haltbaren Weine*), а затем, еще задолго до Плавта, научились у греков, населявших юг Италии, возделывать благородные сорта винограда и производить более качественные вина. Созревание ускоряли чаще всего тем, что помещали вино на солнце (Plin. n. h. XIV 136). По сообщению Горация, этому процессу способствовала также ночная прохлада (sat. II 4, 51 sqq.: *Massica si caelo suppones uina sereno, / nocturna siquid crassi est tenuabitur aura / et decedet odor nervis inimicus*). Применялся способ окуривания, при котором вино помещали в специальные винные погреба в верхних этажах (*apotheca* sat. II 5, 7), а в нижнем помещении устраивали коптильню (*fumarium*) (carm. III 8, 11: *amphorae fumum bibere institutae*). Гемолль находит безнадёжной попытку различить на материале Горация *apotheca*, *cella* (carm. I 37, 5) и *horreum* (carm. III 28, 7; IV 12, 17). После разлива вина амфоры запечатывали (carm. III 8, 10 *corticem adstrictum pice dimovebit amphorae*; carm. I 20, 3 *testa conditum levi*), а для определения сорта и года на горлышке сосуда оставляли табличку или этикетку (*nota* carm. II 3, 8; sat. I 10, 24; cf. Petron. 44: *pittacium*); подобные пометки могли нарисовать и прямо на амфоре.

Перед подачей на стол вино обязательно процеживали от осадка (carm. I 11, 6 *uina liques*; cf. Mart. IX 2, 5). Вино могли очищать при помощи голубинового яйца (см. *vitellus*; sat. II 4, 56), сита (*colum*), ткани (*saccus*; cf. Mart. II 40, 5 *saccare*). Хорошим винам такая процедура могла нанести вред (sat. II 4, 54: *illa (Massica) integrum perdunt lino vitata saporem*).

О близкой дружбе Горация с вином свидетельствует богатый пласт лексики (*bibere* carm. I 37, 1; *bibulus*, epist. I 14, 84 *liquidi media de luce Falerni*; *potare* carm. II 11, 17; epist. I 5, 14, *de medio p. die* sat. II 8, 3, *ludus erat culpa potare magistra* sat. II 2, 123; *potor* carm. II 20, 20; epist. I 19, 3, *acer* sat. II 8, 36; *siccare calices* sat. II 6, 68, *uvescit modicis poculis* sat. II 6, 70, *capit acria fortis pocula* sat. II 6, 69, *amystis* carm. I 36, 14, *bacchari* carm. II 7, 27, *ibid.* 28 *furere*, carm. III 19, 18 *insanire*, carm. IV 1, 11 *comissari*). Если человек трезвый обозначается одним словом (*siccus* carm. I 18, 3; sat. II 2, 14), то пьяный называются по-разному (*ebrius* carm. I 37, 12, *ebrietas* epist. I 15, 16; *uvidus* carm. II 19, 18, *uda Lyaeo tempora* carm. I 7, 22, *lymphatus* carm. I 37, 14, *uinosus* epist. I 19, 6, *ut semel icto accessit fervor capiti numerusque lucernis* sat. II 1, 25). Прежде всех деревьев советует Гораций сажать виноград (carm.

I 18, 1) и пить вино (*carm.* I 9, 6; 11, 6; 37, 1; *carm.* II 3, 13), созданное на радость человеку (*carm.* I 27, 1), что он делает и сам (*carm.* II 7, 26; *epist.* I 5, 14). Вино крепит желудок (*epod.* 9, 34. 35), усыпляет (*sat.* II 1, 8), заставляет время бежать быстрее (*carm.* II 7, 6), дарует забвение (*carm.* II 7, 21; *epod.* 14, 3), изгоняет заботы (*carm.* I 7, 31; *epod.* 9, 37; *epist.* I 15, 19; *epist.* I 5, 18; *sat.* II 7, 114) и горести (*carm.* I 7, 17; *epod.* 13, 17. 18), облегчает жалобы (*epist.* I 5, 20; I 18, 5; *epod.* 13, 7), утешает (*carm.* III 21, 17; *epist.* I 5, 17; 15, 19), веселит (*carm.* IV 15, 26; *sat.* II 2, 125), развязывает язык, приоткрывая секреты (*epod.* 11, 13; *epist.* I 5, 16; *epist.* II 3, 434; *sat.* I 4, 89), придает мудрости (*carm.* III 21, 14; *epist.* I 5, 18), размягчает (*carm.* III 21, 18). Пьет его и поэт (*epist.* I 19, 2), и оратор (*epist.* I 5, 19; 15, 20), и герой (*epist.* I 5, 17), и юноша (*epist.* I 15, 21).

Иногда радость от вина обманчива: друзья, когда бочки осушены, коварно отказываются разделить бремя несчастья (*carm.* I 35, 26—28), пиршество перетекает в шумную попойку (*demens strepitus* *carm.* III 19, 23, *inpius clamor* *carm.* I 27, 7), за вином может разгореться шумная перепалка (*epist.* I 18, 91), драка (*carm.* I 27, 2 sqq.; 18, 10) или страсть (*carm.* I 18, 8. 10 *lubidinum avidi*).

Мы видим, что В. Гемолль исчерпывающе описал семантическое поле пира у Горация, но он не преследовал цели глубокого анализа кулинарных терминов, ограничившись общим обзором встречающихся у Горация названий отдельных продуктов. В то же время его работа остается в отношении кулинарных реалий у Горация основополагающей.

Отдельные вопросы, связанные с античной кулинарией, получили очень глубокую разработку. Проблема технологий и терминов, связанных с возделыванием хлебных культур, молотью, веянием зерна, лущением, сушкой, помолом в той или иной форме, приготовлением теста, выпечкой, производством оливкового масла со всеми технологическими тонкостями была основательно исследована Г. Блюмнером в его «Технология и терминология ремесел и искусств у греков и римлян»²¹, кроме того, он дал прекрасное описание римского застолья в другом своем труде «Римские частные древности»²², входящем в «Руководство по изучению классической древности» (*Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft*) Ивана фон Мюллера. Здесь он продолжил традицию исследования И. Марквардта, совместно с Т. Моммзеном трудившегося над 4-м и 5-м томом «Руководства по римским древностям» (*Handbuch der römischen Alterthümer*), и А. Май.

²¹ Blümner H., *Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern*, Bde. 1–4, Leipzig: Teubner, 1875–1887 (1. Band in 2. Aufl. 1912), Nachdr., Hildesheim: Olms, 2004.

²² H. Blümner, *Die römischen Privataltertümer*, 3. Aufl. München: C. H. Beck, 1911, 385 sqq., где подробному описанию пира посвящена глава *Mahlzeiten und gesellige Unterhaltungen*.

Ввиду неизбежного пересечения вопроса питания с жертвенным обрядом у греков и римлян мы не можем обойти молчанием тему греческой и римской религий. Реалии греческой религии, мифологии и культа с непревзойденной полнотой были изложены О. Группе²³ в начале XX в. Во второй половине XX столетия вышел не менее основательный труд М. П. Нильссона²⁴ по истории греческой религии. Латинский материал, в свою очередь, изложен Г. Виссовой²⁵, а затем К. Латте²⁶. Все четыре работы изданы в составе «Руководства по изучению классической древности» (*Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft*). Обрядовая сторона религии греков и римлян, а также развитие предварительной жертвы была описана С. Эйтремом²⁷, учеником Дильса. Греческий обычай жертвоприношения описан П. Штенгелем²⁸.

Современное состояние вопроса

Дж. Оллок, автор фундаментального труда о пище в античности, отмечает необычайный интерес к её изучению, возросший с начала 90-х годов XX века²⁹. Тому свидетельством являются как различные издания общего характера, посвященные питанию³⁰, так и подробные исследования по отдельным продуктам³¹ и эпохам³².

Тема еды у Горация специально затрагивалась лишь в трех работах. Это следующие труды: диссертация Н. Гадсон «Еда: удачная тема для римской сатиры» (1991 г.), статья К.-И. Классена «Гораций — повар?» (1978 г.) и статья М. Иегер «Почему в сатирах Горация не упоминается сыр?» (2015 г.). Авторы перечисленных работ не ставили цели составить картину пиршественного стола у Горация и ограничились описанием всех продуктов в историческом контексте.

²³ O. Gruppe, *Griechische Mythologie und Religionsgeschichte*, Bde. 1–2, München: C. H. Beck, 1906 (*Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft* V, 2).

²⁴ M. P. Nilsson, *Geschichte der griechischen Religion*, Bde 1–2, 3. Aufl., München: C. H. Beck, 1967 (*Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft* V, 2).

²⁵ G. Wissowa, *Religion und Kultus der Römer*, 2. Aufl., München: C.H. Beck, 1912 (*Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft* V, 4).

²⁶ K. Latte, *Römische Religionsgeschichte*, München: C.H. Beck, 1960 (*Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft* V, 4).

²⁷ S. Eitrem, *Opferitus und voropfer der Griechen und Römer*. Kristiania: J. Dybwad, 1915.

²⁸ P. Stengel, *Opferbräuche der Griechen*. Leipzig: B. G. Teubner, 1910.

²⁹ J. P. Alcock, *Food in the Ancient World*. Westport, Connecticut, London: Greenwood Press, 2006.

³⁰ H. McGee, *Food and Cooking: An Encyclopaedia of Kitchen Science, History and Culture*. London: Hodder, 2004. Larousse gastronomique. New York: Clarkson Potter, 2001. A. Davidson, *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford UP, 1999.

³¹ J. Robinson, *The Oxford Companion to Wine*. Oxford: Oxford UP, 1994.

³² К примеру, кроме процитированной книги Дж. Оллок можно назвать книгу J. M. Wilkins, S. Hill, *Food in the Ancient World*. Oxford: Blackwell, 2006.

Никола Гадсон в диссертации «Food: A suitable subject for Roman Verse Satire»³³ рассматривает в основном сатиры Горация (sat. II 2, 4, 8) и Ювенала (4, 5, 11, 15) с привлечением материала из Луцилия и Персия. Прежде всего исследовательница объясняет причины, почему еда вообще может быть подходящей темой для римской сатиры, и дает краткий обзор тех форм, которые принимают яства в жанре сатиры. Этот обзор сопровождается анализом гастрономической терминологии, которой сатирики пользуются для того, чтобы достигнуть сатирического эффекта.

Основная часть работы Н. Гадсон посвящена разбору особых областей (specific areas), интересующих писателей, когда те касаются еды: противопоставление деревенского и городского быта, гастрономия, пиршество (сена), обжорство. Античные писатели создают для развлечения читателя набор «идеальных» ложных толкований роли еды: отказываются рассматривать ее только как питание, придают кулинарному делу чересчур ученый характер, создают впечатление злоупотребления застольями. Поэтому Гадсон настаивает на том, что сатиры совсем не дают всестороннего и правильного представления о вкусовых пристрастиях и пиршественном этикете современников Горация или Ювенала, а изображают перед читателем картину изысканной литературно обработанной беседы гостей и кулинаров за столом.

По мнению Н. Гадсон, в римской сатире еде уделено непропорционально много внимания. Она отмечает, что из восьми сатир второй книги Горация в четырех (2, 4, 6, 8) еда выступает основным сопоставительным материалом при сравнении простого и роскошного быта.

После введения, во II гл., Н. Гадсон исследует сатиры, в которых описывается деревенский образ жизни (Hor. sat. II 2, 6; Pers. 6, Iuv. 11), приходя к выводу, что деревенская пища призвана дать представление о спокойной гавани в сердце стремительно меняющегося мира. Гораций в устах Офелла использует пищу, чтобы передать контраст с умеренным потреблением еды в Риме, Персий использует тему пищи, когда критикует образ жизни, приводящий к расстройству дел и личной самодостаточности³⁴, а Ювенал, упоминая деревенскую пищу, порицает современные ему городские ценности. Исследовательница заключает, что, как привычки в еде отражают все стороны человеческого потребления, так и «город» может быть не просто синонимом Рима, но и империи или современности. Деревня и деревенская пища — прежде всего, синоним деревенской жизни и деревенского прошлого. Поэтому «сатирическая пища» предназначена отнюдь не для того, чтобы дать точную и всеобъемлющую картину городских или деревенских предпочте-

³³ N. Hudson, Food: A suitable subject for Roman Verse Satire. Diss. Leicester University, 1991.

³⁴ ibid. 99: Persius' satirist uses it as a base to criticise dysfunction in issues of ownership, property and individual autonomy.

ний в еде, не для того, чтобы призывать всех к деревенскому быту, но для того, чтобы «доставить удовольствие аудитории, жаждущей иногда отдохнуть от реальности»³⁵. В IV и V гл. разбираются кулинарные сатиры Горация (sat. II 4; 8), однако в них почти не разбираются кулинарные термины.

Хотя наименования продуктов встречаются почти во всех произведениях Горация, основными источниками являются 4-ая и 8-ая сатиры II книги, где особенно ярким представляется неподдельный интерес Горация к кулинарии: поэт с любовью и знанием дела подходит к описанию яств в форме дидактической поэзии³⁶. Классен под смелым названием “Horace — A Cook?” представил подробный комментарий 4-ой сатиры II книги. По мнению Классена, греческим образцом и источником вдохновения могла служить кулинарная поэма Архестрата, этого, по выражению Афиней, Гесиода или Феогнида чревоугодников (Athen. 320f), изрекавшего золотые слова (Athen. 320f). Если даже оригинал не был известен поэту, то с передачей этого произведения Эннием или с περὶ ἐδεσμάτων Варрона Гораций должен был быть хорошо знаком³⁷. Не могла не оказать влияния и греческая комедия³⁸. В новой комедии, как у Горация, кулинарное искусство познают от учителя³⁹.

Собеседник поэта, Катий (sat. II 4), словно ожившая кулинарная книга⁴⁰, наставляет в выборе продуктов, сервировке, правильном приготовлении, рассказывает, как правильно выбрать еду и питье, в каком порядке вкушать, чтобы не нанести вред здоровью, чем спастись от переедания, и какие вина смешать с медом. Катий знает даже, как удивить завязатого гурмана, предложив ему умбрийского кабана, питавшегося желудями, или лопатки сукотной зайчихи, угадать с соусом к дорогой рыбе, возбудить жажду или аппетит подходящим аперитивом, наконец, порадовать десертом, не забыв и о внешнем убранстве покоев. Комментаторы обратили внимание, что почти все яства и напитки, перечисленные Катием, происходят из Италии⁴¹. Белое косское вино (29), африканские улитки (58), рассол из Византия (66) и шафран из Коринфа составляют редкое исключение. Косское вино

³⁵ *ibid.* 100: to give pleasure to an audience who like to take a holiday from reality occasionally.

³⁶ На это указывает С. J. Classen, “Horace — A Cook?”, *Classical Quarterly* 72, 1978, 333. Там же смотри о сходстве начала Hor. sat. II 4 с Федром Платона, что было показано еще у D. Heinsius, *De satyra Horatiana liber*, Leiden, 1612, 62–9; 188 sqq.; 131 sq., дополнено в E. Fraenkel, *Horace*, Oxford, 1957, где указано на переработку первых трех строк сатиры с греческого оригинала, и W. S. Anderson, “The Roman Socrates: Horace and his Satire”, — in: *Critical Essays on Roman Literature: Satire*, ed. J. P. Sullivan, London, 1963, 33. Там же о критике Френкеля у N. Rudd, *The Satires of Horace*, Cambridge, 1966.

³⁷ Quintus Ennius, *Ennianae poesis reliquiae* rec. Iohannes Vahlen, Lipsiae: in aedibus Teubneri, 1903, 218–220. Cf. E. H. Warmington, *Remains of old Latin I, Ennius and Caecilius*. Cambridge: Harvard university press, 1956, 406–411.

³⁸ H. Dohm, *Mageiros: die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, *Zetemata* 32, Munich: C. H. Beck, 1964. Kowalski G., *De Horatii satira II 4*, in *Commentationes Horatianae*, Cracoviae, 1935, 25–26.

³⁹ Kock: Anaxippus F 1; Damoxenus F 2; Euphro F 1, 1–12; 10, 11; 11, 1–5.

⁴⁰ См. Apicius, *L'art culinaire, De re coquinaria*, ed. J. André, Paris: Librairie C. Klincksieck, 1965.

Фрагменты кулинарных книг у F. Bilabel, «Kochbücher», *RE* XI/1, 1922, 932–944.

⁴¹ Cf. C. J. Classen, *op. cit.*, 337; P. Lejay, *Oeuvres d'Horace. Satires*, Paris, 1911, 450 sq.; N. Rudd, *op. cit.*, 212.

упоминает даже Катон Старший (Cato 112). Для Рима, куда вели дороги из всех уголков известного мира, такой набор привозных продуктов выглядит скромно, разительно отличаясь от того, что можно найти у Апиция⁴².

Классен, подробно описав структуру «кулинарной» четвертой сатиры, объясняет тонкую иронию Горация. В повествовании Катия встречаются необычные наставления, которые своей новизной и странностью могли вызывать улыбку современников поэта, чем достигался комический эффект⁴³. Так, Катий первым научился на вкус распознавать происхождение (*natura*) и возраст птицы и рыбы (*sat. II 4, 45–46*), к изюму подавать яблоки, виннокаменную соль и галекс использовать в качестве приправ, а также сервировать белый перец с черной солью (*sat. II 4, 73–75*)⁴⁴. Кроме того, знание свое не вполне известный нам гурман⁴⁵ ставит превыше учения Пифагора, Сократа и Платона (3), используя в речи такие возвышенные речения, как *doctus eris* (19), *nec satis est... ignarum* (37–38), *sapiens* (44), *est operae pretium* (63), *rectius* (72), *immane est uitium* (76), *flagitium ingens* (82). Нельзя, по его мнению, кичиться кулинарным искусством, не изучив прежде утонченную теорию вкусов (36: *non prius exacta tenui ratione saporum*). В выпренных выражениях пишет он, что не достаточно расточать свое попечение (*curam consumere*) в приготовлении одного блюда, хотя есть такие, чей талант (*ingenium*) выражается только в изобретении новых пирогов (47–48). Наконец, Гораций не может не вызвать улыбку на лице современника явной отсылкой к Лукрецию⁴⁶, когда говорит о кулинарной науке, словно о далеком источнике, откуда можно черпать наставления в благоденственном житии (94–95: *fontis ut adire remotos / atque haurire queam uitae praecepta beatae*), и к Эпикуру, который видел в утробе начало и корень всякого блага (*Athen. XII 546f = fr. 409*)⁴⁷. В сатире мы находим как элементы эпического стиля (*sat. II 4, 10 sq.: ede hominis nomen, simul et Romanus an hospes / ipsa memor praecepta canam, celabitur auctor*)⁴⁸, так и явные признаки дидактической поэмы (*sat. II 4, 37–38: nec satis est... ignarum; 45: quae natura et foret aetas; 47–48: sunt quorum ingenium... / nequaquam satis in re una consumere curam; 63: est operae pretium; 76: immane est uitium; 12, 89: memento etc.*).

Классен делает следующие выводы:

⁴² C. J. Classen, *ibid.*

⁴³ C. J. Classen, *op. cit.*, 338. Старые комментаторы Дасье и Санадон, хотя и заходили далеко в своей критике, отрицая некоторые вкусовые пристрастия древних (е. г. A. Dacier, *op. cit.*, 164 ad *sat. II 4, 44*; N. E. Sanadon, *ibid.*, 159 ad *sat. II 4, 15, 20, 22*), однако сделали это важное наблюдение.

⁴⁴ C. J. Classen, *ibid.*

⁴⁵ Имя Катия вызывало в традиции многочисленные споры.

⁴⁶ C. J. Classen, *op. cit.*, 340 замечает о целом ряде подобных аллюзий во всей сатире. Cf. *Lucr. I 927 sq.: ...iuvat integros accedere fontis / atque haurire iuvatque novos decerpere flores.*

⁴⁷ Последнее вызывало насмешки и в греческой традиции, и в латинской. См. C. J. Classen, *op. cit.*, 341.

⁴⁸ «Выдай имя человека, римлянин ли он или чужестранец. Сам по памяти воспою наставления, учителя ж скрою».

1. Гораций или является эпикурейцем, или разделяет некоторые их взгляды, не забывая критиковать тех последователей учения, которые, по его мнению, впадают в заблуждение.

2. Открыто поэт не нападает на Эпикура, потому что цель его лишь в осуждении искажений философии, которые нельзя отнести ни к Эпикуру, ни к его верным последователям.

3. Катий не учит тому, чему учил Эпикур, с чем согласны слушатели, поэтому Гораций и выбирает его объектом насмешек.

4. Классен, ссылаясь на Порфириона, предлагает под Катием понимать Катия Инсубрия, что Ганс фон Арним⁴⁹ и Виссова⁵⁰ считали глупостью. Это, полагает Классен, позволяет понимать сатиру более широко, как критику против ложного толкования философии Эпикура. Сам Катий во время появления сатиры уже почил, но Гораций, как и другие римляне, не усматривали ничего плохого в нападках на покойников. А список книги рецептов Катия вполне мог оказаться в кружке Мecenата и быть доступным Горацию, как позже это сочинение было доступно Квинтилиану.

М. Иегер в своей статье «Почему в сатирах Горация не упоминается сыр?» («Why Is There No Cheese in Horace's Satires?: And Related Questions for Vergil and Varro?») ⁵¹, упоминая о великом разнообразии яств в поэзии Горация, обращает внимание на пренебрежение поэта к сыру (*caseus*) и молоку (*lac*) ⁵², что вызывает недоумение исследовательницы, так как, по ее словам ⁵³, сыр упоминается почти во всей античной литературе, называется среди продуктов в *lanx satura* ⁵⁴, неизменно связан в традиции, и до и после Горация, с простым образом жизни, о котором постоянно говорится в сатирах ⁵⁵. Исследовательница обращает внимание на соблюдение поэтом «почти безлактозной диеты» (!) ⁵⁶, ссылаясь на то, что поэт в сатирах упоминает молоко только косвенно, рассказывая, как человек восхищается теми, кто ведет другой образ жизни, и изнывает [от зависти] от того, что у чу-

⁴⁹ E. Groag, »Catius«, RE, Bd. III 2, 1899, Sp. 1792: Mit dem C. der horazischen Satire ihn zu identifizieren ist Thorheit.

⁵⁰ *ibid.*

⁵¹ M. Jaeger, Why Is There No Cheese in Horace's Satires?: And Related Questions for Vergil and Varro, — in: *American Journal of Philology*, 136 (2015), 63-90.

⁵² M. Jaeger, *op. cit.*, 63: make little reference to cheese and milk. В действительности молоко Гораций называет не реже других продуктов, хотя совсем не упоминает его в сатирах и не упоминает прямо об употреблении его в пищу людьми (см. ниже раздел «Молоко»). Подобную неточность М. Иегер допускает, указывая на упоминание Горацием в сатирах 6 наименований рыб (*ibid.*), которых в действительности упоминается им гораздо больше.

⁵³ *ibid.* 64 с многочисленными ссылками.

⁵⁴ *ibid.* 64 со ссылкой на Филоксена Киферского, Fr. 836b, и комментарием к этому месту J. Wilkins, *The Boastful Chef*. Oxford: Oxford UP, 2000, 304 sq.

⁵⁵ Обедневший Офелл на ужин не ест сыра (Hor. sat. II 2, 112–125); сыра не едят даже мыши из шестой сатиры (sat. II 6.79–117). См. M. Jaeger, *op. cit.*, 65 со ссылкой.

⁵⁶ Данное положение подкрепляется ссылкой на Paschalis, M., Tityrus and Galatea (Virgil, Eclogue 1): An Expected Relationship, — in: *Dictynna*, 5 (2008), 153–169.

жой козы сильней оттянуто вымя (Hor. sat. I 1, 109–111: *ac potius laudet diuersa sequentis / quodque aliena capella gerat distentius uber / tabescat*). Ссылаясь на ряд статей других филологов, автор находит некоторые сомнительные, на наш взгляд, пересечения упомянутого места у Горация с Lucr. I 257–261; Verg. ecl. IV 21–22; VII 1–3, где встречается непосредственно слово *las*, которое Гораций опускает. По замыслу М. Иегер, Гораций специально опускает его, чтобы его ученый читатель, вспомнив строки из Лукреция и Вергилия, мысленно дополнил прочитанное⁵⁷. Все это, по её мнению, должно свидетельствовать об «особом вкусе сатиры», вкусе вина, масла, мяса, колбас, рыбы, но никак не молока, а следственно, и не сыра⁵⁸. Относительно сыра делается еще более смелое предположение, основанное на фрагменте Луцилия (*caseus alium olit* 14 fr. 2 Charpin⁵⁹) из которого явствует, что сыр сильно отдавал чесноком. Гораций, избегая упоминания сыра, по мнению М. Иегер, таким образом, пытается переписать устаревшую сатиру Луцилия с ее непереносимым для века Августа чесночным духом, а кроме того, сыр оказывается слишком жирным для поэзии, которая предпочитает лишь «a gloss of bacon grease on its greens»⁶⁰, т. е. блеск жира от бекона на овощах (sat. II 6, 64: *uncta satis pingui ... holuscula lardo*). Следует отметить, что вряд ли овощи, приправленные, а тем паче приготовленные на сале, менее жирны, чем сыр. Во второй книге сатир М. Иегер находит упоминание *libum* и *placenta* (см. Классификация хлеба: *libum*, *placenta*)⁶¹, которые, как известно, могли содержать сыр, что, впрочем, неточно. На дымящийся пирог *libum* может польститься раб Дав (sat. II 7, 102–103: *si ducor libo fumante*), а паразит Порций на пиру у Назидиена вызывал всеобщий смех, поглощая *placenta* целиком (sat. II 8, 24: *ridiculus totas semel absorbere placentas*).

Собрав богатый материал, исследовательница приходит к выводу, что сыр в представлении римлян слишком сильно связан с простым пастушеским образом жизни и совсем не подходит быту Рима августовской эпохи. Тем более, по ее словам, трудно представить подачу сыра на пиру у Мецената и соотнести этот продукт с аристократическим образом жизни⁶².

Отечественная литература о реалиях у Горация вообще, а в особенности о реалиях кулинарных, крайне бедна. Из новых публикаций необходимо упомянуть статью В. С. Ду-

⁵⁷ M. Jaeger, op. cit., 68: Whereas Lucretius and Vergil mention milk explicitly, Horace pulls himself up just short, making his learned readers complete the thought by supplying the stuff from his poetic predecessors.

⁵⁸ *ibid.*: Horace's full and varied platter, his *lanx satura*, will taste of wine, oil, meat, legumes, and fish, fish, but neither of milk, nor, consequently, of cheese.

⁵⁹ Текстологически фрагмент сложен, поэтому все выводы изначально строятся на зыбком основании. M. Jaeger, op. cit., 69, 22: Charpin's apparatus reads: *alium olit* Mueller edd.: *ala mol lit* aut *alumol liet* N al *molis Coloniensis aula mollis* Marx.

⁶⁰ M. Jaeger, op. cit., 72.

⁶¹ *ibid.*, 84.

⁶² *ibid.*, 88 sq.: Cheese is too pastoral for modern Rome... it does not belong to the urbane social circle around Maecenas, nor to that of the Roman aristocracy living, at least in its imagination, off its virtuously cultivated lands.

рова «Гастрономический опыт Горация»⁶³, которая затем была включена в книгу «Незнакомый Гораций. Мир повседневности римского поэта эпохи Августа». В этой статье латинские цитаты почти везде заменены поэтическими переводами Дмитриева, Гинзбурга или авторскими прозаическими, а чаще всего даются просто ссылки. «Гораций — знаток изысканной кухни, чтобы в этом убедиться, достаточно взглянуть на его так называемые гастрономические сатиры (2, 2 и 2, 4)», — автор забывает при этом упомянуть восьмую сатиру (пир у Назидиена), один из самых главных источников по кулинарным реалиям, хотя в конце статьи он все же обращается к этому источнику. В статье собран далеко не весь материал: перечислены, к примеру, далеко не все птицы и рыбы, упомянутые у поэта. «Из рыб у Горация упомянуты *lupus* «морской волк», его добывают в Тибре или в море (Сатиры 2, 2, 31–32), *mullus* «краснобородка» (стих 34), *rhombus* «ромб» (один из видов камбалы, возможно, «морской фазан») (1, 2, 116; Эподы 2, 50), *scarus* «скар», морская рыба, высоко ценившаяся римскими гастрономами (Сатиры 2, 2, 22), *murena* «мурена» (2, 8, 42), *asipenser* «осетр» (2, 2, 47)», — таким образом, без внимания оставлены *mergus*, *passer*, *thynnus*. Однако, несмотря на неполноту материала, статья дает неплохое представление о кулинарных предпочтениях Горация и его современников.

Таким образом, наименования продуктов питания и блюд, представляющие собой не только весьма объемный, но и весьма значимый пласт лексики Горация, не получили всестороннего освещения в науке. Наше исследование призвано восполнить эту лауну.

Рукописная традиция и издания Горация

Рукописная традиция Горация чрезвычайно обширна.

В 90-е гг. прошлого века Клаудия Вилла опубликовала список всех рукописей Горация, написанных до середины XVI в. и хранящихся ныне в библиотеках мира⁶⁴. В каталог вошли 820 рукописей Горация, известных науке на сегодняшний день. К ним К. Вилла добавила список утраченных рукописей, а также полный список рукописей античных комментаторов Горация — Помпония Порфириона (рукописей Порфириона сейчас известно 23) и Псевдоакрона (рукописей Псевдоакрона К. Вилла насчитала 49). Каталог К. Виллы определил число средневековых рукописей Горация, дошедших до наших дней, что долгое время считалось практически неосуществимым⁶⁵.

⁶³ В. С. Дуров, Гастрономический опыт Горация, — в: Мнемон XIV, СПб., 2013, 301–312.

⁶⁴ C. Villa, I manoscritti di Orazio I–III, — in: *Aevum* (1992) 66, 95–135; (1993) 67, 55–103; (1994) 68, 117–146. Предварительный каталог рукописей Горация опубликовала Г. Буттенвизер, которая насчитала около 300 рукописей; см.: H. Buttenwieser, Popular Authors of the Middle Ages: The Testimony of the Manuscripts, — in: *Speculum* (1942) 17, 53–55.

⁶⁵ C. O. Brink, *Horace on Poetry. The 'Ars Poetica'*. 1 ed., Cambridge: Cambridge UP, 1971, 1.

Традиционно к изданию привлекается ограниченное число древнейших рукописей, а изучение и оценка рукописной традиции Горация происходили постепенно трудами нескольких поколений филологов. Так, Ричард Бентли использовал в своем издании Горация около 15 рукописей, большая часть которых хранилась в библиотеках Британии⁶⁶. Критический аппарат первого издания И.-К. Орелли основан на чтениях пяти рукописей. Однако в четвертом издании В. Мевес и Г. Гиршфельдер использовали больше рукописей, чтения которых стали известны, после выхода труда О. Келлера и А. Гольдера⁶⁷.

Важнейшей вехой для текстологии Горация стало *editio maior* Горация, подготовленное Отто Келлером и Альфредом Гольдером⁶⁸. Это издание стало первым научным критическим изданием текста Горация. Первое издание вышло в свет в 1864–1870 гг., второе издание первого тома (содержащего оды, эподы и *carmen saeculare*) — в 1899 г. В предисловии ко второму изданию (занимающем более 100 страниц) Келлер подробно описал около 60 рукописей и представил их классификацию, разделив рукописи на три класса (I, II, III классы) и отметив связь между I и II классами в лирических произведениях и между I и III классами в дактилических⁶⁹. Этот грандиозный труд Келлера и его коллег стал не только прорывом в исследовании рукописной традиции Горация, но и базой последующих текстологических штудий. До сих пор критический аппарат этого издания остается самым полным.

В своей фундаментальной работе «*Horatiana*»⁷⁰, посвященной, в частности, рукописной традиции и истории текста Горация, Вильгельм Христ предложил ограничить число рукописей, важных для издания текста, 12–15 наиболее древними или ценными манускриптами. Кроме того, Христ предположил, что архетипы, к которым восходят наши лучшие рукописи, содержали не полный текст Горация (т.е., например, протограф рукописей A и B в первых трех книгах од восходит к одному архетипу, а в четвертой книге од — к другому). Христ предположил существование как минимум трех античных списков V–VI вв., к которым можно возводить нашу традицию.

⁶⁶ Q. Horatius Flaccus ex recensione et cum notis atque emendationibus Richardi Bentleii, tt. I–II. Lipsiae: Weidmannia G. Reimer, 1826, VII–VIII (Первое издание Бентли вышло в Кембридже в 1711 г.).

⁶⁷ Horatius Flaccus, Q., Odae. Carmen Saeculare. Epodi. Rec. atque interpretatus est Io. G. Orellius, ed. IV maior, emend. et auc., quam post Io. G. Baierum cur. G. Hirschfelder; Satirae. Epistulae. Lexicon Horatianum. Rec. atque interpretatus est Io. G. Orellius, ed. IV maior, emend. et auc. quam post Io. G. Baierum cur. W. Mewes, 2 voll., Berolini: S. Calvary, 1886–1892.

⁶⁸ Q. Horati Flacci Opera rec. O. Keller et A. Holder, ed. 2, vol. I. Lipsiae: in aedibus B. G. Teubneri, 1899; ed. 2, Vol. II. Jena: Fromann, 1925. Развернутый текстологический комментарий с критическим разбором отдельных мест см.: O. Keller, *Epilegomena zu Horaz*, tt. I–III. Leipzig: Teubner, 1879–1880.

⁶⁹ См. также: O. Keller, *Über die Handschriftenklassen in den Carmina und Epoden des Horaz*, — in: *Rheinisches Museum für Philologie* (1878) 33, 122–127.

⁷⁰ W. Christ, *Horatiana*, — in: *Sitzungsberichte der philosophisch-philologischen und der historischen Classe der k. b. Akademie der Wissenschaften zu München* (1893) 1, 83–116.

Фридрих Фолльмер, который стал следующим после Келлера и Гольдера издателем, подготовившим тейбнеровское издание Горация, продолжая работу над классификацией рукописей предложил свою гипотезу⁷¹. Он исключает I класс Келлера (отказывая этому классу в самостоятельности). Фолльмер полагает, что после VI в. в Европе забывают Горация и не читают его произведений. Возрождается чтение Горация в каролингскую эпоху, до которой, по мнению Фолльмера, дошло одно-единственное античное издание Горация, а именно — издание, выполненное римским грамматиком I в. н.э. Пробом и сохранившее комментарий Порфириона. Текст этого издания Проба сохранился в позднеантичной рукописи Маворция, которая дошла до каролингских эрудитов. С экземпляра Маворция, как полагает Фолльмер, в каролингскую эпоху были сделаны два списка, которые и положили начало разделению рукописной традиции на два класса: I (рукописи A B C E D) и II (рукописи R F φ λ l δ π, а также V (codex Blandinianus vetustissimus)). Главным критерием классификации Фолльмер считал порядок следования произведений в рукописях.

Линию, намеченную Келлером, продолжил Фридрих Клингнер. Отмечая ценность проделанной О. Келлером и А. Гольдером работы, Клингнер полагал, что их попытка возвести существующие рукописи Горация к общему архетипу I–II в. неудачна⁷². Основным вопросом в истории текста Горация Клингнер считает вопрос о том, восходит ли разделение средневековых рукописей на классы к античности. Все рукописи Клингнер разделил на две группы, к первой из которых (Ξ) он отнес кодексы A B C K (и манускрипт а в тех частях, где он совпадает с A), т.е. рукописи II класса Келлера. Ко второй группе (Ψ) Клингнер относит рукописи φ ψ λ l δ π u z R (и манускрипт а в тех частях, которые отсутствуют в рукописи A), т.е. рукописи III класса Келлера. Еще один класс, Q (= I класс Келлера), по мнению Клингнера, образовался в IX в. из смешения чтений классов Ξ и Ψ.

Критериями для выделения двух указанных классов Клингнер считал не только общие для рукописей каждого класса ошибки и порядок следования произведений (например, в рукописях класса Ψ *Ars poetica* находится после од, т.е. следует на втором месте, а в рукописях класса Ξ она находится после *carmen saeculare*, т.е. занимает четвертое место). Клингнер отметил, что классы рукописей различаются формой и стилем заглавий (инскрипций) од и эподов, которые даются к каждому произведению. Например, 16-я ода II книги в рукописях класса Ξ имеет заглавие “*ad Pompeium Grosphum*”, а в рукописях класса Ψ — “*hypotetice Grospho, ostendens quam iocundum sit otium*”.

⁷¹ F. Vollmer, Die Überlieferungsgeschichte des Horaz, — in: *Philologus*, (1905) Supplementband X, Heft 2, 259–260. В 1907 г. вышло первое издание Горация, подготовленное Фолльмером.

⁷² F. Klingner, Über die Recensio der Horazhandschriften, — in: *Hermes*, (1935) 70, 249–268. *Horatius Flaccus Q., Opera*. ed. Friedrich Klingner, 3. Aufl., Leipzig: Teubner, 1959 (Nachdr. 1970, 1982, 2008).

Считается, что в целом рукописи класса Ξ сохранили лучший текст, чем рукописи класса Ψ, однако нередко лучшее чтение представлено в рукописях класса Ψ. Примером верного чтения в Ψ может служить чтение *te deos oro* в восьмой оде I книги (*Lydia, dic per omnes*), сохраненное именно рукописями класса Ψ, тогда как в рукописях класса Ξ, встречаем античную интерполяцию: “*hoc deos vere*”.

Совершенно очевидно, что многие разночтения, которыми отличаются два класса рукописей, существовали уже в античности. Так, например, в комментарии Порфириона к 22 стиху шестой оды третьей книги упоминаются оба варианта, сохранившиеся в средневековой рукописной традиции: *artibus* (Ξ) и *artubus* (Ψ) (*Et fingitvr artibvs.*] ‘*Artub<u>s*’ legendum, quia non uenit a nominatiuo ‘*artes*’, sed ‘*artus*’ (Porph. ad c. II 6, 22)). Упоминание разных вариантов текста в 4 стихе 17-й оды третьей книги мы встречаем у Присциана (GLK II 256, 16): “*apud Horatium duplicem inuenio scripturam et fastos et fastus in III carminum...*”.

С другой стороны, четкое разделение рукописей на классы можно проследить только на небольшом числе мест⁷³. Любая рукопись класса Ξ нередко содержит варианты текста, представленные в рукописях класса Ψ.

В силу этого не все издатели принимали идею классификации рукописей Горация. Одним из принципов издания текста Горация является перечисление разночтений без указания рукописей, в которых эти разночтения встречаются. Этот принцип был применен, в частности, в издании⁷⁴ Августа Мейнеке 1854 г. Это издание стало весьма значимым изданием Горация. Фр. Вильнёв⁷⁵, подготовивший издание Горация в серии *Budé*, и М. Ланшантен де Губернатис⁷⁶, издавший Горация в *Corpus scriptorum latinorum Paravianum*, отказались от какой-либо классификации рукописей.

Чарльз Бринк в своем издании *Ars poetica* Горация подверг критике классификацию Клингнера⁷⁷. Он предложил, учитывая сложность и запутанность рукописной традиции Горация, проводить классификацию не рукописей, а вариантов текста. Этот принцип Бринк кладет в основу своего издания, сопровождая каждое разночтение перечнем руко-

⁷³ *Texts and Transmission. A Survey of the Latin Classics*. ed. L. D. Reynolds. Oxford: Oxford UP, 1983, 182–186. Там же см. основную библиографию по вопросам текстологии.

⁷⁴ Q. Horatius Flaccus denuo rec. et praefatus est Augustus Meineke. Berolini: typis et impensis Georgii Reimeri, 1854.

⁷⁵ Horace, Odes et Épodes, Texte établi et traduit par F. Villeneuve, Paris: Les Belles Lettres, 1927; Horace. Satires. Texte établi et traduit par F. Villeneuve, Paris: Les Belles Lettres, 1989; Horace, Épîtres. Texte établi et traduit par F. Villeneuve, Paris: Les Belles Lettres, 1934.

⁷⁶ Q. Horatius Flaccus, Opera, vol. I: Carminum libri IV, Epodon liber, Carmen saeculare, rec. M. de Lenchantin de Gubernatis, ed. II cur. D. Bo. Augustae Taurinorum: in aedibus Paraviae, 1958; vol. II: Sermonum libri II, Epistularum libri II, De arte poetica liber, rec. D. Bo. Aug. Taurin.: in aed. Paraviae, 1959; vol. III: Indices nominum propriorum, metricarum rerum prosodiacarum grammaticarumque, cur. D. Bo. Aug. Taurin.: in aed. Paraviae, 1960.

⁷⁷ C. O. Brink, Horace on Poetry. The ‘Ars Poetica’, t. I. Cambridge: Cambridge UP, 1971. 15–20.

писей, в которых оно засвидетельствовано, в алфавитном порядке (например, а.р. 53 — cadent B C¹ K R V δ¹ λ l φ ψ : cadant a C² δ²)⁷⁸.

Иштван Боржак в своем издании Горация, опубликованном в 1984 г.⁷⁹, продолжая придерживаться мнения, высказанного им еще в 1972 г.⁸⁰, обращается к самому старому способу составления критического аппарата, указывая чтения каждой рукописи отдельно.

Д.-Р.-Ш. Бейли строит аппарат своего издания Горация⁸¹ на результатах, полученных предшественниками, не занимаясь специально изучением рукописей. Бейли отдельное внимание уделяет конъектурам, многие из которых предлагает сам.

Текст Горация относительно неплохо сохранился, древних списков поэта не так много, интерполяции встречаются редко, так как Горацию трудно подражать, и косвенная традиция не предлагает вариантов прочтения текста, которые не были бы обнаружены в средневековых рукописях⁸². Некоторые видят в этом относительном единстве текста влияние видного критика I в. по Р.Х. Валерия Проба, который работал над текстом Горация, (GLK, VII, 534). Но явного свидетельства о том, что Проб выпустил издание Горация не сохранилось; имя Проба не упоминается даже в позднеантичных комментариях к Горацию. Его издание, даже если оно и было, могло не иметь влияния на традицию, как это произошло в случае с Вергилием, когда мнение Проба часто цитируется древними комментаторами, но почти не оставило следа в рукописной традиции Вергилия.

Перечислим важнейшие рукописи, которые обычно используются в критических изданиях.

Знаменитая Бернская рукопись (Bern, Bürgerbibliothek Bern 363), обозначаемая в изданиях сиглом В, была впервые привлечена И.-К. Орелли в его первом издании Горация (1837 г.). Рукопись датируется IX в. и написана островным минускулом; содержит ирландские глоссы.

Кодекс представляет собой сборник и содержит первую книгу «Историю» Беды, фрагменты «Метаморфоз» Овидия, сочинения Августина, Горация, грамматические сочинения (рукопись использовалась К. Гальмом в его издании *Rhetores Latini minores*), комментарий Сервия к Вергилию (рукопись использована в издании Г. Тило и Г. Гагена под сиглом β), различные стихотворения.

⁷⁸ С. О. Brink, *Horace on Poetry. The 'Ars Poetica'*, 20–27.

⁷⁹ *Horatius Flaccus Q., Opera.* ed. Stephanus (= István) Borzsák, Leipzig: Teubner, 1984.

⁸⁰ I. Borzsák, *Zur Überlieferungsgeschichte des Horaz*, — in: *Acta Antiqua Academiae Scientiarum Hungaricae. Tomus XX, fasciculi 1–2*, 1972.

⁸¹ *Horatius Flaccus Q., Opera.* ed. D. R. Shackleton Bailey, ed. stereotypa ed. quartae (Monachii – Lipsiae: K. G. Saur, 2001). *Berolini et Novi Eboraci*: Walter de Gruyter, 2008.

⁸² F. Vollmer, *Die Überlieferungsgeschichte des Horaz*, 291–296; W. Christ, *Horatiana*, S. 83.

На листах 167–186 кодекс содержит сочинения Горация: оды (многие оды полностью, некоторые фрагментарно, отдельные оды повторяются), эподы, *carmen saeculare*, *Ars poetica* (1–440) и часть сатир (до sat. I 3, 134). Фототипическое издание рукописи было издано в 1897 г. в серии *Codices Graeci et Latini photographice depicti* и в настоящее время в оцифрованном виде доступно в архиве интернета⁸³. Предисловие к этому изданию с подробным описанием кодекса и его палеографическим и текстологическим анализом написал Германн Гаген.

Одной из лучших рукописей Горация является парижская рукопись Paris. BN Lat. 7900 A, впервые привлеченная к изданию Отто Келлером. Эта рукопись ныне хранится в Парижской национальной библиотеке и обычно датируется 901–1000 г.⁸⁴ Местом его написания считают Милан. Рукопись сохранила лучший текст Горация; в критических изданиях Горация она обозначается сиглом A. Помимо текста Горация, кодекс содержит лучший текст комментария Псевдо-Акрона, написанный рядом с текстом Горация, а также комедии Теренция, поэму Лукана и сатиры Ювенала.

Текст, близкий к тексту кодекса A, сохранила рукопись, тоже впервые введенная Келлером и обозначенная им сиглом a. Эта рукопись была переписана во Франции в IX/X вв. Ныне она хранится в Амброзианской библиотеке Милана (*Ambros. O. 136 sup.*).

Рукопись Vat. Reg. lat. 1703 (сигл R) была отнесена Келлером к VIII в., однако палеографы обычно датируют ее 2-ой четвертью IX в.⁸⁵ Возможно, это — самая древняя из дошедших до нас рукописей Горация. Рукопись содержит глоссы Валафрида Страбона (ум. в 849 г.). Эта рукопись была известна науке давно, но впервые ее чтения были привлечены к изданию только Келлером и Гольдером в их *editio minor* 1878 г.

Рукопись, обозначаемая сиглами C/E (*München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 14685*), в настоящее время датируется XI в.⁸⁶ и представляет собой конволют, первая часть которого содержит сочинения Саллюстия (рукопись привлекается в издании А. Курфесса 1957 г.) и *Ars grammatica* Доната. Вторая часть рукописи (лл. 56–105) содержит почти полный текст Горация (отсутствует текст *carm.* IV 7, 21 — *epod.* 1, 23). Текст Горация в этой рукописи переписан с двух разных протографов (отражающих чтения разных ветвей

⁸³ Augustinus, Beda, Horatius, Ovidius, Servius, alii. *Codex Bernensis 363 phototypice editus*. Praefatus est Hermannus Hagen Bernensis. Lugduni Batavorum: A.W. Sijthoff, 1897 (*Codices Graeci et Latini photographice depicti* duce Scatone De Vries. T. II). См. также: E. Chatelain, *La Paléographie des classiques latins*, pt. I–II. Paris: Hachette, 1884–1900, tab. LXXVI, LXXVII.

⁸⁴ Оцифрованная версия рукописи доступна по ссылке: <http://beta.bibliissima.fr/ark:/43093/mdatade19c2757fdfe4aa1cd37dda1a1b86b2fc901031>.

⁸⁵ Воспроизведение отдельных листов этой рукописи см. в: E. Chatelain, *La Paléographie des classiques latins*, tab. LXXXVII.

⁸⁶ Полное описание рукописи доступно по ссылке: http://www.manuscripta-mediaevalia.de/?xdb_objtype%21%2522digitalisierteHandschriften%2522%20r5a:%20r5a%21%2522M%25C3%25BCnchen%2522#7

традиции) почти одновременно и похожим почерком, поэтому одну часть рукописи в изданиях обозначают сиглом С, а другую — сиглом Е. В части С текст рукописи отражает традицию класса Ξ Клингнера и близок к рукописям А и В.

Рукопись, обозначаемая в изданиях сиглом К (St. Claude (Dép. Jura), Bibl. Municipale, no. 2; XI в.), была впервые введена в научный оборот Фридрихом Фолльмером в 1912 г.⁸⁷ Рукопись представляет собой палимпсест и содержит фрагменты разных авторов, среди которых есть Гораций (в настоящее время сохранились *Ars poetica* и сатиры I 1, 1 — II 2, 24.

Хранящаяся в настоящее время в Британской библиотеке рукопись δ (The British Library, Harley Ms. 2725, IX в. (северная Франция))⁸⁸ содержит фрагментарно все сочинения Горация, только *Ars poetica* представлена полностью.

Рукопись π (Paris, BN lat. 10310) датируется IX/X вв. и содержит лакуну (Hor. sat. I 2, 71 — до конца)⁸⁹.

Сиглом l обозначают рукопись, хранящуюся в библиотеке Лейденского университета (Leiden, Bibl. der Rijksuniversiteit B. P. L. 28). Рукопись датируют X в., она содержит оды, *Ars poetica*, эподы, *carmen saeculare*, сатиры и послания.

Парижская рукопись Paris. BN Lat. 7972 в изданиях Горация обозначается сиглом λ. Она была написана в Милане в конце IX — начале X в.⁹⁰

Кодекс φ (Paris. BN Lat. 7974) происходит из Реймса и датируется X в., рукопись ψ (Paris. BN Lat. 7971) тоже была создана в Реймсе в X в., затем оказалась во Флери.

Blandinius vetustissimus (сигл V) — древнейшая из четырех рукописей из бенедиктинского монастыря в Бланкенберге (недалеко от Гента в Бельгии). Чтения этой рукописи известны из издания Якоба Круквия (1565 г.) и сделанного с нее списка XV в. (сигл g (Gotha, Forschungsbibl. Cod. Chart. B 61); с лакунами (*carm.* III 10, 4 — III 15, 16 и а. р.)). Все четыре рукописи были утрачены во время пожара в аббатстве в 1566 г. Возможно, *Blandinius Vetustissimus* восходит к третьей античной ветви традиции Горация⁹¹. Рукопись согласна в хороших чтениях и с Ξ, и с Ψ. В ней нет общих с ними ошибок, а также она содержит некоторые значительные и, возможно, неискаженные чтения, из которых самое важное: *campum lusumque trigonem* (Hor. sat. I 6, 126), в то время как в рукописях класса Ξ (конкретно в К), Ψ и в древних схолиях содержится чтение *rabiosi tempora signi*.

⁸⁷ Q. Horati Flacci Carmina rec. Fridericus Vollmer, ed. maior iterata et corr. Lipsiae: in aedibus B.G. Teubneri, 1912, VIII.

⁸⁸ Воспроизведение см.: E. Chatelain, *La Paléographie des classiques latins*, tab. LXXXIII.

⁸⁹ Воспроизведение см.: E. Chatelain, *La Paléographie des classiques latins*, tab. LXXXVI.

⁹⁰ Оцифрованная версия рукописи Paris, BN Lat. 7972 доступна по ссылке: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b90664859>.

⁹¹ G. Pasquali, *Storia della tradizione e critica del testo*, 2 ed. Firenze: Le Monnier, 1952, 385; C. O. Brink, *Horace on Poetry*, 28.

Несколько средневековых рукописей⁹², среди которых три рукописи, обычно используемые издателями (A λ I), содержат в конце Эподов субскрипцию⁹³, которая говорит о том, что рукопись прочел и редактировал консул 527 г. Маворций (Vetius Agorius Basilius Mavortius): “legi et ut potui emendavi conferente mihi magistro Felice oratore Urbis Romae”. Фолльмер считал экземпляр Маворция архетипом для всей традиции, однако многим это представляется сомнительным.

Важнейшим источником понимания текста Горация являются античные схолии. В эпоху поздней античности Гораций становится школьным поэтом (Hor. epist. I 20, 17), его много читают и часто комментируют.

Гелений Акрон написал комментарии к комедии Теренция «Братья» и «Евнух», а также к произведениям Горация и, вероятно, к Персию, но труды его погибли. Комментарий к Горацию был использован несколько десятков лет спустя в сохранившихся комментариях Помпония Порфириона. Текст комментария Порфириона издан А. Гольдером и О. Келлером⁹⁴. Издание Порфириона опирается на ватиканскую рукопись (Vat. lat. 3314) IX в. из центральной Италии, мюнхенскую (München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 181) IX в. из западной Германии и парижскую (Paris, BN, lat. 7988).

Разрозненный античный материал, собранный в V в., был назван в XV в. в честь Акрона, поэтому эти схолии и известны под названием Псевдоакроновых. Скорее всего, эти схолии опирались на подлинные комментарии Акрона к Горацию. Их издание основано главным образом на парижской рукописи A (Paris, BN Lat. 7900 A), с которой очень близко соотносится Ватиканская Vat. lat. 3257. Издание схолиев Псевдоакрона подготовил О. Келлер⁹⁵.

Отметим, что многие рукописи Горация IX–X вв. содержат схолии различного происхождения. Схолии трех кодексов (λ φ ψ) представляют собой конгломерат из античных и каролингских комментариев,⁹⁶ а схолии рукописей Paris. Lat. 17897 и Paris. Lat. 8223 со-

⁹² Рукописи Горация, содержащие субскрипцию Маворция, перечислены Келлером в предисловии ко второму изданию 1899: Q. Horati Flacci Opera rec. O. Keller et A. Holder, ed. 2, vol. I. Lipsiae: in aedibus B. G. Teubneri, 1899, XXV–XL.

⁹³ О субскрипциях в рукописях римских авторов см. классическую работу Отто Яна: O. Jahn, Über die Subscriptionen in den Handschriften römischer Classiker, — in: Berichte über die Verhandlungen der Königlich Sächsischen Gesellschaft der Wissenschaften zu Leipzig. Philologisch-Historische Classe, Bd. 3, (1851), 327–383.

⁹⁴ Scholia antiqua in Q. Horatium Flaccum, rec. A. Holder et O. Keller, vol. I, Porphyronis commentum, rec. O. Keller, ad Aeni Pontem: Wagner, 1894. Многие важные принципы устройства комментария Порфириона рассмотрены в книге А. Калинин, Der Horazkommentar des Pomponius Porphyrio. Stuttgart: Franz Steiner, 2007.

⁹⁵ Pseudoacronis Scholia in Horatium vetustiora, rec. O. Keller, ed. stereotypa ed. primae (1902–1904), 2 voll., Stuttgart: B. G. Teubner, 1967.

⁹⁶ Текст схолиев, содержащихся на полях этих трех кодексов, издан Г.-И. Ботсхейвером: Scholia in Horatium λ φ ψ codicum Parisinorum Latinorum 7972, 7974, 7971. Edidit et apparatu critico instruxit dr. H. J. Botschuyver. Amstelodami, 1935.

держат только каролингский комментарий, принадлежащий, по-видимому, Гейрику Осерскому.⁹⁷

Материал античных схолиев к Горацию был использован в настоящем исследовании при работе с текстом Горация.

Настоящая работа построена на использовании критического издания Горация, подготовленного О. Келлером и А. Гольдером, и критического изданием Ф. Клингнера. Кроме того, она опирается на издания И. Боржака и Фр. Вильнева; было учтено популярное в настоящее время издание Д.-Р.-Ш. Бейли.

Все цитаты в работе приведены по изданию И. Боржака, если специально не оговорено другое.

Исследование опирается на богатейшую традицию комментирования Горация. Из основных комментированных изданий следует назвать французский комментарий А. Дасье и Н. Э. Санадона в 10 тт., который подробнейшим образом охватывает все творения поэта, поражая читателя полнотой собранного материала и энциклопедическими познаниями авторов. Существуют разные его издания⁹⁸.

Было использовано упомянутое издание Р. Бентли в 2 тт., впервые увидевшее свет в Кембридже в 1711 г. и переизданное в 1826 г.

Комментарий И.-К. Орелли в 2 тт., составленный на латинском языке, переиздавался четыре раза. Первый том четвертого издания, содержащий оды и эподы, был переработан Г. Гиршфельдером, второй том, куда входят сатиры и послания, дополнил В. Мевес. Оба переработчика вносили свои замечания и дополнения на немецком языке⁹⁹.

Комментарий Кисслинга, переработанный Гейнце, представляет немецкую традицию. Данный трехтомник является, пожалуй, наиболее цитируемым изданием, например, первый том, содержащий оды, переиздавали около 15 раз¹⁰⁰.

При исследовании этимологии, если в том возникала необходимость, настоящее исследование опиралось прежде всего на основные этимологические словари латинского и греческого языков¹⁰¹.

⁹⁷ Текст этих каролингских схолиев издан: *Scholia in Horatium a, b in codicibus Parisinis Latinis 17897 et 8223 obvia, quae ab Heirico Autissiodorensi profecta esse videntur. Edidit et apparatu critico instruxit H. J. Botschuyver. Amstelodami, 1942. См.: Texts and Transmission. A Survey of the Latin Classics, ed. L. D. Reynolds, 186.*

⁹⁸ Dacier A., *Œuvres d'Horace en latin et en François, avec des remarques critiques et historiques*, 1–10 тт., Amsterdam: Wetstein, 1727 и др.

⁹⁹ Horatius Flaccus, Q., *Odae. Carmen Saeculare. Epodi. Rec. atque interpretatus est Io. G. Orellius, ed. IV maior, emend. et auc., quam post Io. G. Baiterum cur. G. Hirschfelder; Satirae. Epistulae. Lexicon Horatianum. Rec. atque interpretatus est Io. G. Orellius, ed. IV maior, emend. et auc. quam post Io. G. Baiterum cur. W. Mewes, 2 voll., Berolini: S. Calvary, 1886–1892.*

¹⁰⁰ Horatius Flaccus, Q., Kiessling A., Heinze R., 1. Teil: Oden und Epoden, Berlin 1930⁷ (Nachdr. Hildesheim, 1999¹⁵); 2. Teil: Satiren. Berlin, 1921⁵ (Nachdr. Dublin – Zürich, 1977); 3. Teil: Briefe. Berlin, 1914⁴ (Nachdr. Hildesheim, 1984).

Материал исследования

Материалом исследования является корпус сочинений Горация, включающий оды, эподы, сатиры, послания, «Науку поэзии» и «Юбилейный гимн». К исследованию привлекаются сочинения других античных авторов, имеющие отношение к теме работы.

Объект исследования

Объект исследования составляет лексика, обозначающая продукты питания и блюда, которая встречается у Горация.

Исследование ограничено именно этой сферой кулинарной лексики, во-первых, потому, что она представлена в произведениях Горация достаточно широко, но не становилась объектом отдельного изучения. Между тем, например, лексика, обозначающая многочисленные реалии организации трапез и пиров у Горация (т.е. семантическое поле¹⁰² «пира» — названия трапез и их участников, мебели, предметов интерьера, посуды, и пр.) была с известной долей подробности описана В. Гемоллем¹⁰³ в конце XIX в.

Во-вторых, не представляется возможным выделить в произведениях Горация систематически полноценный пласт лексики, обозначающей всю *ars coquina* (т.е. различные кулинарные процессы, кулинарную утварь и пр.), как это было возможно в случае Апиция¹⁰⁴. Названия продуктов питания у Горация, тем не менее, составляют вполне цельную, единую и весьма объемную категорию, представляющую большой исследовательский интерес.

¹⁰¹ R.S.P. Beekes, *Etymological Dictionary of Greek*. Leiden, Boston: Brill, 2010; Chantraine P. *Dictionnaire étymologique de la langue grecque. Histoire des mots*. T. I-IV. Paris, 1968-1977; Frisk H. *Griechisches etymologisches Wörterbuch*. Bde. 1-3. Heidelberg, 1972; M. Vaan de, *Etymological Dictionary of Latin and the other Italic Languages*, Leiden: Brill, 2008; Ernout A. et Meillet A. *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots*. 4-е éd. Paris – Klincksieck, 1985; Walde A., Hofmann J.B. *Lateinisches Etymologisches Wörterbuch*. 3. Aufl. Heidelberg, 1938 (= 6. Aufl., 2008).

¹⁰² Относительно лексико-семантического поля см. Кузнецов А. М. Поле, — в: *Лингвистический энциклопедический словарь*. Гл. ред. В. Н. Ярцева. М.: Советская энциклопедия, 1990, 380–381.

¹⁰³ W. Gemoll, *Die Realien bei Horaz*, 73 sqq. в главе *Speisen und Getränke, Mahlzeiten*. Впрочем, для полноценного такого исследования необходимо использовать не только корпус Горация, но и все имеющиеся источники, как это с успехом проделано в Н. Blümner, *Die römischen Privataltertümer*, 3. Aufl. München: C. H. Beck, 1911, 385 sqq. в главе *Mahlzeiten und gesellige Unterhaltungen*.

¹⁰⁴ Как это было возможно сделать на материале Апиция. Кулинарную лексику Апиция проанализировала А. А. Григорьева в диссертации «Древнеримская кулинарная лексика. Проблема терминологии (на материале текстов Апиция корпуса)».

Предмет исследования, цель и задачи работы

Предметом исследования служит семантика терминов, обозначающих продукты питания и блюда у Горация, и проблемы их интерпретации, а также стилистические особенности их употребления в контексте творчества Горация.

М. М. Покровский, заложивший основы латинской семасиологии, писал: «Необходима предварительная классификация изучаемых слов по тем сферам представлений, к которым они принадлежат», а для понимания истории каждого слова нужно обязательно изучить связь с теми словами, которые относятся к одному «кругу представлений»¹⁰⁵. Таким образом, следуя современной методологии, для описания лексики мы работаем не просто с отдельными словами, но классифицируем термины, выявляя лексические группы¹⁰⁶, в которые выделяются лексические единицы для установления взаимосвязи между ними.

Употребление терминов, относящихся к лексикографии, отличается в работах разных исследователей, что неизбежно вызывает трудности в процессе лексикографической работы и при описании ее итогов, поэтому совершенно необходимо уже в начале труда прийти к пониманию того, чем является «термин», а также другие близкие к нему понятия «специальная лексика», «прототермин», «терминоид» и «профессионализм»¹⁰⁷.

Термин, как и остальные названные понятия, являются составными (а термин, более того, основополагающим) элементами специальной лексики, представляющий собой отдельное слово или даже целое словосочетание, которому присуща системность, стилистическая нейтральность, однозначность, хотя бы в отдельной сфере, и неэкспрессивность¹⁰⁸; поэтому термин противопоставлен общеупотребительной и поэтической лексике и часто зафиксирован в официальных документах. Прототермины — это специальные лексемы, которые еще не обозначают какое-либо понятие, требующее научного осмысления и фиксации в виде термина, но отражают только специальные представления. Под терминоидами понимают специальные лексемы, служащие для наименования натуральных понятий, которые еще не нашли однозначного понимания и не успели устояться; профессионализм могут сопоставлять с терминами в широком смысле слова или связывать с древним пластом «ремесленной» лексики. Профессионализм может резко отличать-

¹⁰⁵ М. М. Покровский, Семасиологические исследования в области древних языков. М., 2006, 55, 60.

¹⁰⁶ Н. Ю. Шведова Предисловие, — в: Русский семантический словарь. Под общ. ред. Н. Ю. Шведовой. М., 1998; Новиков Л. А. Семантика русского языка. М., 1982, 73–74; С. И. Ожегов, Лексикология: Лексикография: Культура речи. М., 1974, 47.

¹⁰⁷ С. В. Гринёв-Гриневиц, Терминоведение. Под ред. А. Б. Васильева. Москва: Издательский центр «Академия», 2008, 43–47.

¹⁰⁸ Н. В. Васильева Термин, — в: Лингвистический энциклопедический словарь. Гл. ред. В. Н. Ярцева. М.: Советская энциклопедия, 1990, 508.

ся и противопоставляться термину в названном выше значении отсутствием нормы употребления, зачастую присущей ему выразительностью и функциональными ограничениями, вызванными вербальной сферой применения.

Кулинарные термины, отобранные и классифицированные нами, не могут быть названы терминами в узком смысле слова с точки зрения современного терминоведения, также они едва ли претендуют на звание профессионализмов или терминоидов. Однако некоторые из них, особенно обозначения животных и растений, употребляемых в пищу, мы вполне можем отнести к прототерминам или терминам в широком смысле, а другие слова, к примеру, *ius*, употребленные Горацием, могут быть отнесены скорее к бытовой лексике¹⁰⁹.

Исходя из вышесказанного, под понятием «термин» в исследовании мы будем понимать термин в широком смысле слова, как *terminus technicus*.

Цель работы состоит в том, чтобы провести классификацию и всесторонний анализ кулинарной лексики Горация, обозначающей продукты питания и блюда.

Данная цель объясняет задачи исследования:

1. Выявить кулинарные термины, обозначающие продукты питания и блюда, в произведениях Горация. Эта задача имеет первостепенное значение ввиду отсутствия первоначальной систематизации данной сферы лексики Горация.
2. Провести классификацию терминов, обозначающих продукты питания, по их происхождению и семантике.
3. Установить точное значение или предложить интерпретацию ряда терминов; провести идентификацию реалий, обозначавшихся кулинарными лексемами.
4. Исследовать семантическое развитие и историю употребления кулинарных терминов, встречающихся у Горация, и обозначаемых ими продуктов для уяснения их места в античном культурном пространстве.
5. Выявить функции кулинарной лексики в образном поэтическом языке Горация.

¹⁰⁹ Хотя, к примеру, у Апиция слово *ius* скорее нужно назвать термином даже в узком смысле слова. О сложности соотношения античных терминов с тем или иным типом терминологических лексем ср. О. С. Павлова, Латинская мореходная лексика в античности (опыт системного анализа): автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2016, 21: на примере мореходной лексики она указывает на маловероятность существования строгой терминологической системы в узком смысле слова, однако считает возможным соответствие мореходной лексики описанным понятиям прототермина, профессионализма и вообще термина в широком смысле слова.

6. Представить реконструкцию технологии производства ряда продуктов, требующих сложной обработки, от начального до заключительного этапа изготовления.

7. Установить этимологию ряда терминов и их греческие соответствия. Провести сравнительный анализ латинских и греческих кулинарных терминов, употребляемых Горацием.

Научная новизна

Исследователи, которые так или иначе касались темы еды в произведениях Горация (см. выше раздел «Современное состояние вопроса»), не предлагали комплексного анализа кулинарной лексики у Горация. Это объясняется тем, что одни не преследовали такой цели, а другие не имели еще в своем распоряжении должного лингвистического инструментария.

Научная новизна настоящего исследования заключается в том, что в нем впервые представлен системный анализ терминологии еды у Горация с опорой на материал греческих и латинских писателей, археологические данные, эпиграфический, папирологический и палеографический материал (который постоянно обновляется¹¹⁰), современные данные палеозоологии и палеоботаники, новые открытия западных и отечественных коллег в области исследований еды древних.

В работе выявлены и впервые исследованы все наименования продуктов питания и блюд, которые встречаются у Горация. Проведена семантическая классификация названий продуктов и блюд, произведен их лингвистический анализ. Термины, обозначающие животных и растения, снабжены подробным историко-филологическим и реальным комментарием с привлечением биологических данных. Впервые проведено максимально точное отождествление встречающихся у Горация наименований животных и растений с современными видами; для наглядности представлены иллюстрации. Обозначено, какой социальный статус подчеркивают различные продукты и блюда, упоминаемые Горацием, уточнена цена и популярность тех или иных продуктов среди различных социальных слоев населения Древнего Рима. Внесены существенные уточнения в толкование ряда мест в тексте Горация. Предложены новые интерпретации отдельных лексем, толкование которых вызывало трудности или разногласия.

¹¹⁰ Многие из наших предшественников, к примеру, не могли использовать материал табличек из Виндоланды.

Теоретическая и практическая значимость работы

Теоретическая значимость работы обуславливается тем, что предложенный в ней комплексный анализ одной из важнейших сфер лексики Горация (наименований продуктов питания) позволил не только составить по возможности наиболее ясное представление о том или ином римском продукте или блюде, но и по-новому оценить семантические и стилистические функции наименований еды в творчестве Горация. Анализ кулинарной лексики проливает свет на многие аспекты культуры питания в Древнем Риме I века, показывает картину гастрономических и общекультурных взглядов той эпохи и вкусовых пристрастий самого поэта.

Практическая значимость исследования состоит в том, что ее результаты могут быть использованы при составлении новых словарей античных реалий, а также словарей римской и древнегреческой специальной лексики. Подробный анализ кулинарных лексем, данный в работе, дополнит комментаторскую традицию Горация свежими данными и окажет важную поддержку в курсе аудиторного чтения поэзии, прежде всего кулинарных сатир (*Hor. sat.* II 2, 4, 8 и др.), Горация. Представленные в работе реконструкции античных технологий производства отдельных продуктов и блюд могут быть использованы в качестве учебного пособия в курсе римских и греческих древностей.

Методология и методы исследования

Исследование продолжает традицию семантических исследований, ставших неотъемлемой частью научной работы кафедры классической филологии Московского государственного университета имени М. В. Ломоносова. С точки зрения методологии старый филологический инструментарий исследования в духе немецкой *Alttertumswissenschaft* подкрепляется семасиологическим и ономасиологическим подходами в работе с терминами.

В работе используется метод комплексного историко-филологического анализа текста, основанный на лингвистическом, литературоведческом, и риторическом изучении произведений Горация. При анализе кулинарных терминов широко использовался сравнительно-лексикологический метод. Метод жанрового анализа применялся при определении специфики использования Горацием кулинарной лексики в сатирах. Для идентификации реалий привлекались методы палеоботаники и палеозоологии.

Положения, выносимые на защиту

На защиту выносятся следующие положения:

1. Рост естественнонаучного знания делает необходимой ревизию употребляемых Горацием слов, обозначающих продукты питания, в частности, наименований животных и растений, которые употреблялись в пищу в античности. Междисциплинарный подход с привлечением данных ботаники и зоологии в филологическом изучении лексем, обозначающих продукты и блюда, является сегодня одним из основных методов проведения подобных исследований.

2. Филологический анализ контекстов сочинений Горация, в которых встречаются названия продуктов питания и блюд, дополненный изучением данных палеоботаники, палеозоологии и данных смежных историко-филологических дисциплин позволил предложить идентификации следующих лексем: слово *passer* отождествлено с видом *Platichthys flesus* (Linnaeus, 1758) (речная камбала); слово *acipenser* — с видом *Acipenser sturio* Linnaeus 1758 (атлантический осётр), *Acipenser naccarii* Bonaparte, 1836 (адриатический осётр) или *Acipenser stellatus* Pallas, 1771 (севрюга); слово *peloris* — с видом *Gari depressa* (Pennant, 1777) (пелорида; этот вид впервые описан на русском языке в настоящем исследовании); слово *pastillus* отождествлено с реалией, являющейся аналогом современной жевательной резинки; слово *lardum*, под которым в литературе обычно понимают бекон, отождествлено с понятием «соленое свиное сало». На основании данных реконструкций античных пищевых технологий объяснено значение лексемы *alles* и выявлено ее соотношение со словом *garum*.

3. Кулинарная лексика составляет обширный и важный пласт поэтического языка Горация. Гораций широко использует эту лексику при создании поэтических образов, поэтому знание и ясное представление о соответствующих реалиях необходимо для понимания этих образов (например, Hor. sat. II 5, 40–41; I 2, 24; II 3, 182).

4. Анализ и классификация лексики, обозначающей продукты питания и блюда у Горация, показывает, что из сочинений Горация можно составить практически полную картину римских кулинарных традиций I в. до н.э. — I в. н.э. Несмотря на то, что Гораций нередко для создания комического эффекта описывает либо слишком скромные, либо слишком роскошные яства, все же продукты и блюда, упоминаемые им, были обычными на столах его современников.

5. Несмотря на ряд заимствований из греческого языка, кулинарная лексика Горация представляется самобытно-римской, что может служить отражением живой разговорной речи.

6. Отражением разговорного языка в сочинениях Горация являются половицы и поговорки, в состав которых входят названия различной снеди и продуктов питания.

7. Изучение кулинарной лексики Горация важно для понимания обрядовой, религиозной и социально-экономической жизни древних. В поэзии Горация представлены описания не только религиозных ритуалов, составной частью которых было вкушение пищи, но и социальных явлений и нравов, включавших использование продуктов питания (например, разбрасывание бобов и орехов).

Структура исследования

Работа состоит из введения, четырех глав и заключения. К работе прилагается список использованной литературы и список сокращений.

Работа снабжена указателем латинских, греческих и русских наименований продуктов питания и блюд, которые рассматриваются в настоящем исследовании.

Апробация работы

Материалы и предварительные результаты исследования были представлены к обсуждению на следующих конференциях: на XVII Международной конференции студентов-филологов (Санкт-Петербург, СПбГУ, 2014 г.); на конференции «Ломоносов»

(Москва, МГУ имени М. В. Ломоносова, 2014, 2018 гг.); на XII Всероссийском открытом конкурсе научно-исследовательских и творческих работ молодежи «Меня оценят в XXI веке» (ФГБУ ДДО «Непецино» УД Президента РФ, 2015 г.); на конференции «Классическая филология в контексте мировой культуры» (Москва, МГУ имени М. В. Ломоносова, 2016, 2017 гг.); на чтениях, посвященных памяти профессора И. М. Тронского (Санкт-Петербург, ИЛИ РАН, 2017, 2018 гг.).

Предварительные результаты работы опубликованы в статьях:

1. Гимадеев И. Р. *De agna haedoque Fauno immolandis* (Hor. carm. 1, 4, 11-12), — в: *Philologia classica* 1, 12 (2017), 115–118.
2. Гимадеев И. Р. Была ли известна жевательная резинка в эпоху Горация? (о значении слова *pastillus* у Hor. sat. I 2, 26; 4, 91), — в: *Индоевропейское языкознание и классическая филология* 22 (2018), 355–362.
3. Гимадеев И. Р. Названия рыб в античной литературной традиции (на примере поэзии Горация), — в: *Ученые записки Петрозаводского государственного университета* 170 (2018), 65–72.
4. Гимадеев И. Р. О происхождении и развитии слов *κόλλιξ* и *colluta*, — в: *Вестник Московского университета. Серия 9: Филология* 3 (2018), 73–85.
5. Гимадеев И. Р. Об одном моллюске у Горация (*peloris*: Hor. sat. II 4. 32), — в: *Вестник древней истории* 78, 1 (2018), 36–40.

ГЛАВА I. НАЗВАНИЯ ВИДОВ МЯСА И МЯСНЫХ БЛЮД У ГОРАЦИЯ

Первую категорию кулинарной лексики, представленной у Горация, составляют слова, обозначающие продукты животного происхождения.

Среди таких продуктов первое место занимает мясо. Мясо было одним из важнейших продуктов питания в античности, что, конечно, отразилось и в поэзии Горация. К продуктам животного происхождения относятся также молоко и яйца.

Настоящая глава посвящена тем лексемам, обозначающим мясо и мясные блюда, которые мы встречаем в поэзии Горация. Кроме того, в главе будет рассмотрено употребление лексем *lact* «молоко», *ovum* «яйцо» и *vitellus* «яичный желток».

Лексику, обозначающую виды мяса и мясные продукты, которую использует Гораций, можно разделить на следующие три группы:

1. Лексика, обозначающая мясо животных. У Горация встречаются следующие слова: *caro* «мясо», *omasum* «говяжьё потроха», *aper* «кабан», *porcus* «свинья, поросёнок», *perna* «окорок», *hilla* «колбаса», *lardum* «солонина, бекон, сало», *agna* «овечка», *haedus* «козлёнок», *agnina* «ягнятина».

2. Лексика, обозначающая мясо птиц. В корпусе Горация мы выявили 12 наименований птиц, употреблявшихся в пищу: *aves* «птицы», *columba* «голубка, голубь», *palumbus* «вяхирь», *gallina* «курица», *pullus* «цыплёнок, птенец, молодое животное», *rauo* «павлин», *turdus* «дрозд», *merula* «чёрный дрозд», *grus* «журавль», *anser* «гусь», *lagois* «рябчик или тундряная куропатка», *ciconia* «аист», *mergus* «чайка, буреветник или баклан».

3. Лексика, обозначающая мясо рыб. У Горация мы обнаружили 8 слов, обозначающих съедобных рыб: *pisces* «рыбы», *scarus* «морской попугай», *rhombus* «ромб, тюрбо», *passer* «речная камбала», *acipenser* «осётр», *mullus* «барабулька, краснобородка», *lupus* «морской волк, лаврак», *muraena* «мурена», *thynnus* «тунец».

Рассмотрим последовательно все указанные группы лексем.

Раздел 1. Мясо животных

Caro «мясо»¹¹¹

Общим словом для обозначения мяса у Горация, является слово *caro*. Лексема *caro* встречается у Горация трижды. При этом один раз она употреблена по отношению к мясу птицы, когда речь идет о сравнении вкусовых качеств павлина и курицы (Hor. sat. II 2, 29: *carne tamen quamuis distat nil*).

Кроме того, Гораций упоминает безвкусное или пресное мясо (*caro iners*), которому лучше предпочесть умброского кабана, питавшегося желудями (Hor. sat. II 4, 40: *Umber et iligna nutritus glande rotundas / curuat aper lances carnem uitantis inertem*).

Наконец, словом *caro* Гораций называет мясо рыбы мурены с икрой (*grauida*), которая, отнеся икру, становится жестче (Hor. sat. II 8, 43 sq.: *sub hoc erus "haec grauida" inquit / "capta est, deterior post partum carne futura*).

Omasum «говяжьи потроха»¹¹²

В одах Горация мы находим упоминание о заклании тельца (Hor. carm. I 36, 2), но нигде Гораций не упоминает говядину или телятину (*bubula*, *uitulina*, гр. βόειον).

Согласно Плинию, некогда римляне чтили быков настолько, что человека, решившегося убить быка и есть *omasum*, однажды выслали как за убийство земледельца (Plin. n. h. VIII 180: *socium enim laboris agrique culturae habemus hoc animal, tantae apud priores curae, ut sit inter exempla damnatus a p<opulo> R<omano> die dicta, qui concubino procaci rure omassum edisse se negante occiderat bouem, actusque in exilium tamquam colono suo interempto*).

Современники Горация уже не испытывали страха перед убийством быка. Шут (*scurra*) Мэний целыми мисками поедает ливер и ягнятину, да в таком количестве, что хватило бы на трех медведей (Hor. epist. I 15, 34 sq.: *aut paulum abstulerat, patinas cenabat omasi / uilis et agninae — tribus ursis quod satis esset*).

Еще раз слово *omasum* встречается у Горация, когда он высмеивает дурного эпического поэта Фурия (в данном случае речь идет либо о Фурии Альпине, либо о Фурии Бибакуле): «или Фурий, объевшись жирными говяжьими потрохами, заплевал зимние Альпы седыми снегами» (Hor. sat. II 5, 40 sq.: *seu pingui tentus omaso / Furius hibernas cana niue conspuet Alpis*).

¹¹¹ Слово *caro* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 29; 4, 40; 8, 43.

¹¹² Слово *omasum* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 5, 40; epist. I 15, 34.

Квинтилиан приводит неуклюжий стих: *Iuppiter hibernas cana niue conspuat* (который высмеивает Гораций) в качестве примера неудачной метафоры (*translationes durae*) (Quint. VIII 6, 17: *translationes durae, id est a longinqua similitudine ductae*)¹¹³.

По-видимому, Гораций неслучайно выбрал чужеродное латинскому языку *omasum* с интервокальным *s*, чтобы этим подчеркнуть все варварство Фурия. О галльском происхождении *omasum* писал Филоксен¹¹⁴.

Апер «кабан»¹¹⁵

Гораций описывает как охоту на кабана, так и использует образ бегущего кабана в сравнениях: волосы ведьмы Саганы напоминают поэту бегущего кабана (*aper currens*) или морского ежа (Hor. *epod.* 5, 28). Примечательно, что кабана ловят при умеренной жаре, так как при сильном зное он неизбежно испортился бы (cf. Hor. *sat.* II 2, 41).

Мясо кабана римляне охотно употребляли в пищу, причем при выборе мяса учитывался ареал обитания кабанов. Это отразилось в произведениях Горация. Описывая сцену охоты, Гораций говорит, что вепрь разрывает крепко сплетенные марсийские сети (Hor. *carm.* I 1, 28), т.е. речь идет о марсийском кабане. Кроме марсийского кабана, Гораций упоминает кабана из Умбрии (*sat.* II 4, 40) и Лукании (II 3, 234; 8, 6). В ход шло мясо любого кабана, лишь бы кабан не жил в болотистой местности латинского побережья у Лаурента (Kiessling u. Heinze ad *sat.* II 4, 40 sq.). Гораций пишет: «и кабан из Умбрии, вскормленный дубовым желудем гнет круглые чаши того, кто избегает безвкусного мяса; ведь лаврентский кабан плох, жирный от морского латука и камыша» (Hor. *sat.* II 4, 40–42: *Umber et iligna nutritus glande rotundas / curuat aper lances carnem uitantis inertem; / nam Laurens malus est, uluis et harundine pinguis*).

Кабан как блюдо встречается в сатирах еще два раза. Один раз Гораций говорит, что когда желудок переполнен, будет казаться, что кабан и свежий ромб воняют (Hor. *sat.* II 2, 42).

Кроме того, кабан в качестве первого блюда упоминается одним из персонажей 8-й сатиры II книги, Фунданием, в его описании *gustatio* (закуски) перед началом пира у Назидиена:

«Прежде всего, был луканский кабан, пойманный при умеренном австре, как говорил устроитель пира: вокруг острые репки, латук, коренья, какие возбуждают спокойный желудок, сахарный корень, галекс, виннокаменная соль» (Hor. *sat.* II 8, 8: *in primis Lucanus*

¹¹³ Cf. Kiessling u. Heinze ad l. c., ad *sat.* I 10, 36.

¹¹⁴ CGL s.v. *omasum*: βόειον κόπαιον λιπαρὸν τῇ τῶν Γάλλων γλώττῃ II 138, 29 (ἐντερον post βόειον addit Vulc...).

¹¹⁵ Слово *aper* встречается у Горация в следующих местах: Hor. *carm.* I 1, 28; III 12, 12; *epod.* 2, 32; 5, 28; 16, 20; *sat.* II 2, 42; 89; 3, 73; 234; 4, 41; 8, 6; *epist.* I 6, 61; 15, 22; 18, 51; а. р. 30.

aper: leni fuit austro / captus¹¹⁶, ut aiebat cenae pater: acria circum / rapula, lactucae, radices, qualia lassum / peruellunt stomachum, siser, allec, faecula Coa).

Слова qualia...peruellunt stomachum, как и отсутствие вина, по мнению Кисслинга и Гейнце, указывают на описание gustatio. Кабана, по-видимому, подают в данном случае целиком (cf. sat. II 4, 40) в качестве холодной закуски с пряными гарнирами. Такая деталь должна подчеркнуть роскошь пира, ведь обычно кабана подавали как основное блюдо.

Ко временам Плиния могли, в стремлении к роскоши, подавать по два или по три целых кабана для возбуждения аппетита (Plin. n. h. VIII 210: in principio (cenae) bini ternique manduntur apri).

Porcus «свинья, поросёнок», porca «свинья (самка)»¹¹⁷

Porcus (поросёнок) часто упоминается при совершении жертвоприношения: ларам, богине Tellus или вообще богам с воскурением ладана и приношением плодов (Hor. carm. III 23, 4: si ture placaris et horna / fruge Lares auidaue porca; Hor. sat. II 3, 164: inmolet aequis / hic porcum Laribus; Hor. epist. I 16, 58: quodcumque deos uel porco uel boue placat; Hor. epist. II 1, 143: Tellurem porco).

Гораций упоминает откорм поросят (Hor. epist. I 7, 19: haec porcis hodie comedenda relinques) и картину из сельского быта с приношением Гению вместе со слугами неразбавленного вина и двухмесячного поросенка (Hor. carm. III 17, 15: cras genium mero / curabis et porco bimenstri / cum famulis operum solutis). По завершении обряда должна начинаться трапеза из жертвенных блюд.

Себя поэт называет жирным поросенком со шкурой, блестящей от жира, из стада Эпикура (Hor. epist. I 4, 16: me pinguem et nitidum bene curata cute uises, / cum ridere uoles, Epicuri de grege porcum).

Продукты из свинины: perna, hilla, lardum

Perna «ококор»¹¹⁸

Эта лексема встречается в поэзии Горация два раза. По-видимому, ококор входил в повседневный рацион сельского жителя. Так, Гораций пишет, что когда состояние обедневшего нынче Офелла было цело, он, однако, и тогда жил не на широкую ногу (sat. II 2, 113: non latius). Теперь, арендуя землю, этот крестьянин говорит: «Без причины (temere) я

¹¹⁶ Kiessling u. Heize ad l. c.: captus ist nicht mit fuit asl periphrastisches Tempus zu verbinden, sondern ist echtes Prädikatsnomen: 'es war ein leni austro eingefangener'.

¹¹⁷ Слово porcus встречается у Горация в следующих местах: Hor. carm. III 17, 15; 23, 4; sat. II 3, 165; epist. I 4, 16; 7, 19; 16, 58; II 1, 143.

¹¹⁸ Слово perna встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 117; 4, 60.

ничего не ел по будням кроме овощей с копченым окороком» (sat. II 2, 116 sq.: 'non ego' narrantem 'temere edi luce profesta / quicquam praeter holus fumosae cum pede pernae).

Кроме того, из 4-й сатиры II книги мы узнаем, что колбасы и окорок могут оживить вялого собутыльника (*marcentem potorem*). Раздраженный желудок стремится восстановить силы скорее окороком, скорее колбасою, и даже предпочитает скворчащую еду навынос из грязных харчевен (sat. II 4, 60–62: *perna magis et magis hillis / flagitat inmorsus refici, quin omnia malit / quaecumque inmundis feruent allata popinis*).

Из других источников мы знаем, что *perna* (Tab. Vindol. 2, 182; Poll. VI 52; Apic. VII 4, 2), гр. κολήν, позд. πέρνα¹¹⁹ — свиная нога, засоленная или предназначенная для засолки.

Согласно Афинею, лучший окорок привозили из Галлии, но хорошие сорта доставляли также из Азии и Ликии (Athen. 657e–658a); Страбон говорит об окороках из северной Испании (Strabo III 4, 11), которые сегодня нам известны под названием *jamón*. Производят его, разумеется, по всей Испании. Катон и Колумелла дают указания по засолке (Cato 162; Colum. XII 55). Для обозначения солонины вообще или солонины из свинины Э. Долби приводит гр. ἀλίπαστα, а для обозначения свиного сала — *abdomen*¹²⁰.

Hilla «копченая колбаса»¹²¹

Термин *hilla* встречается у Горация всего один раз (Hor. sat. II 2, 60) и обозначает копченую колбасу¹²².

Псевдоакрон так описывает эту колбасу: *Hillae et hilli dicuntur salsa intestina. Hirri positivus est, diminutivus hilli dicuntur. Haec hilla quidam in diminutione neutri generis esse dicunt, alii: hilli siue hilla fartata salsicia* (Pseudoacr. ad l. c.).

Слово *hilla* (pl. neutr.; но, если верить Псевдоакрону, то его возможно понимать как sg. femin. или *hilli*, т.е. pl. masc.) является редким и, по-видимому, довольно древним, так как встречается уже у Децима Лабера (Laber. fr. 15, 83)¹²³, автора I в. до Р.Х.¹²⁴

Оно является диминутивом от редкого слова *hira* (обычно pl.) «кишки», «тощая кишка», которое употребляет Плавт (Curs. 238), но которое потом не встречается до эпохи Апулея (Plat. I 15).

¹¹⁹ LSJ: (late [dialect] Ep. [full] πέρνα Batr.37 (s.v. l.)), ης, ῆ,ham, Str.3.4.11, Poll.2.193 (πέρνα codd.), PSI6.683.33 (ii A. D.), Athen. 14.657e, Edict. Diocl.Aeg.4.8 :—also [full] πέρνη, Hdn.Gr.2.939 (fort.πέρνη). (Borrowed from Lat. perna.)

¹²⁰ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 269.

¹²¹ Слово *hilla* встречается у Горация в одном месте: Hor. sat. II 2, 60.

¹²² Orelli ad Hor. sat. II 4, 60: *hira, quod est intestinum ieiunum* (Leerdarm), *farciminis genus* (Knackwurst Voss.).

¹²³ Laberius D. *The Fragments*, ed. C. Panayotakis. New York: Cambridge University Press, 2010.

¹²⁴ W.-H. s.v. *hira*.

Словарь Феста так комментирует это слово: (Paul. Fest. 101 M = 90 L): *hira, quae deminutius dicitur hilla, quam Graeci νῆστιν, intestinum est, quod ieiunum uocant*. Однако греческий термин νῆστις не обозначает колбасу, но только тощую кишку, названную так за то, что она постоянно остается пустой¹²⁵.

Варрон употребляет слово *hila* для обозначения колбасы, но дает неверную этимологию от слова *hilum* (пустяк): *in eo quod tenuissimum intestinum fartum, hila ab hilo dicta* (Varr. l. L. V 111).

Ноний Марцелл сообщает, что *hilla* могли называть луканскими колбасами (Non. 122. *Hillae sunt andullae uel salsicia quae et Lucanica dicitur*). Если речь идет действительно о луканской колбасе, то нам хорошо известен ее рецепт: перец растирался с сатуреей, а также ягодами лавра, сельдереем, перцем в зернах и рутой, все сдабривалось гарумом, а основным ингредиентом служило мясо с большим количеством жира (Apic. II 56). Этот сорт колбасы мог быть завезен в Рим солдатами из Южной Италии (Varr. *ibid.*). В новогреческом языке сохранилось слово Λουκάνικο¹²⁶, которым обозначают сорт копченой колбасы.

Гораций не использует более распространенные слова для обозначения колбасы — *botulus*, *botellus* или *farcimen*.

Lardum «солонина, сало»¹²⁷

Э. Долби объясняет *lardum* как бекон (*bacon*), т.е. копченую свиную грудинку, ведь бекон делается именно из грудинки, хотя сам Э. Долби понимает термин несколько шире¹²⁸, полагая, что *laridum* могли либо просто поджарить, либо для усиления вкуса добавить в блюдо.

Схожим образом поясняет слово *lardum* Макробий, называя его солониной (Macrob. sat. VII 12, 2: *salita carne quam laridum uocamus*).

Однако Гораций, говоря о *lardum*, употребляет глагол *ungere*, который обычно он использует в описаниях еды, одобренной оливковым маслом. Так, мы встречаем описание овощей, приправленных *pingui lardo* (Hor. sat. II 6, 64: *uncta satis pingui ponentur holuscula lardo*), из чего можно сделать вывод о том, что речь идет скорее не о беконе или солонине, но о приготовлении овощей на сале или о добавлении растопленного свиного жира в овощи. В той же сатире есть эпизод, когда бедная сельская мышь встречает городскую скромными кушаньями, среди которых нут, овёс, изюм и полуобглоданные кусочки сала

¹²⁵ LSJ s.v. νῆστις: the intestinum jejunum, from its always being found empty.

¹²⁶ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 295.

¹²⁷ Слово *lardum* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 6, 64; 85.

¹²⁸ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 269, объясняя слово *bacon*: in other words, sliced ham (or any other cut of salt pork), re-fried, or added to other foods when cooking for the sake of the flavour.

(Hor. sat. II 6, 83–86: neque ille / sepositi ciceris nec longae inuidit avenae, / aridum et ore ferens acinum semesaue lardi / frusta dedit).

Итак, соленое свиное сало называли *lardum* (*laridum*), гр. *λάρδος*¹²⁹.

Agna и *haedus* «агница» и «козленок» в описании жертвоприношения¹³⁰, *agnina* «аг-
нятина»¹³¹

Среди описаний жертвоприношений у Горация мы находим эпизод заклания Фавну агницы и козленка: *nunc [uere scil.] et in umbrosis Fauno decet immolare lucis, / seu poscat agna siue malit haedo* (Carm. I 4, 11–12)¹³².

Представляется целесообразным подробнее рассмотреть это место. Его особенность заключается в том, что мужскому божеству приносят в жертву двух животных разного пола.

Едва ли поэт упомянул о жертвоприношении двух животных, допустив поэтическую вольность или *metri causa*.

Порфирион дважды обращает внимание на принесение в жертву самки животного вместо самца и единожды упоминает о несходстве пола божества и жертвенного животного¹³³. Последнее расходится с римским обычаем.

Комментируя пассаж из 4-й оды I книги, Порфирион замечает (ad l. c.): *Adtende feminino genere agnam maluisse dicere quam agnum, secundum illud Vergilianum: Et caesa iungebant foedera porca* (Aen. 8, 641)¹³⁴. *Nescio quid enim quaedam eloquutiones per femininum genus gratiores fiunt.*

Псевдоакрон не акцентирует внимания на количестве и поле животных, а только говорит об обычае приносить в сельской местности весной жертву (ad v. 11)¹³⁵.

Более смелое размышление приводит Сервий, комментируя аналогичный случай у Вергилия, а именно — употребленное Вергилием слово *porca* (SD ad Aen. 8, 641): *falso autem ait 'porca': nam ad hoc genus sacrificii porcus adhibebatur. ergo aut usurpauit genus pro genere, ut timidi 'uenient ad pocula dammae', cum has dammas dicamus, item supra 'lupam',*

¹²⁹ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 269 приводит *lardion*. LSJ s.v. *λάρδος*: A salted meat, *Lyd.Mens.4.92*, *Hero *Stereom.2.54*, *PLond. ined.2147* (iv A. D.).

¹³⁰ Результаты исследования опубликованы в статье: И. Р. Гимадеев, *De agna haedoque fauno immolandis* (Hor. carm. 1, 4, 11–12), — в: *Philologia classica* 1, 12 (2017), 115–118.

¹³¹ Слово *agnina* встречается у Горация в следующих местах: Hor. epist. I 15, 35.

¹³² «Нынче [весной] подобает приносить в тенистых рощах жертву Фавну, если попросит — агницей, или козленком, если будет удобнее».

¹³³ Cf. Porfyr. ad Epod. 9, 22: *et intactas boves, id est: indomitas. Feminino autem genere boues non sic dixit, quasi feminis tantum triumphantes sacrificent, sed quia nescio quid gratius feminino genere boues quam masculino dicuntur. Denique et Vergilius: Ille meas errare boues, ut cernis* (Ecl. 1, 9); ad Epist. 2, 1, 143: *tellvrem porco, pro porca. Vt e contrario Verg(ilius): Et caesa iungebant foedera porca* (Aen. 8, 641).

¹³⁴ Verg. Aen. 8, 641: h.l. цари приносят жертву перед алтарем Юпитера.

¹³⁵ *Quasi expleto anno et novo redeunte reddenda sunt diis agrestibus vota, ut Vergilius* (Georg. 1, 341): *Tum pingues agni et tum mollissima uina.*

cum artis sit ‘hic’ et ‘haec lupus’: aut certe illud ostendit, quia in omnibus sacris feminini generis plus ualent uictimae. denique si per marem litare non possent, succidanea dabatur femina; si autem per feminam non litassent, succidanea adhiberi non poterat. quidam ‘porcam’ euphoniae gratia dictam uolunt.¹³⁶

Арнобий (Nat. 7, 19) и другие свидетельства указывают на то, что римляне имели обыкновение приносить богам жертвенных животных мужского пола, а богинь почитать жертвой женской. Это и вызвало недоумение Сервия, который посчитал, что ‘porcam’ euphoniae gratia dictam, т. е. ‘porcam’ сказано для благозвучия. Задолго до Сервия то же мнение высказал Квинтилиан (Quint. inst. VIII 3, 19)¹³⁷, полагавший, что Вергилий руководствовался скорее принципами благозвучия, так как ‘porca’, по его мнению, звучит лучше.

Авл Геллий (13, 21, 14)¹³⁸ в своем комментарии к Эннию согласен с Квинтилианом относительно употребления женского рода и уточняет, что поэт пишет aere fulua вм. aere fuluo не только в подражание гомеровскому образцу (cf. ap. Hom. ἡέρα βαθεΐαν), но и для большего изящества¹³⁹.

Комментаторы Нового времени по-разному относились к рассматриваемому месту.

И.-К. Орелли объясняет лишь употребление immolare с асс. и abl., но не придает значения необычности жертвоприношения. Не придают этому значения Кисслинг и Гейнце.

Нисбет и Габбард настаивают на том, что Гораций заимствовал первую часть оды либо из Алкея (fr. 286)¹⁴⁰, либо из Леонида Тарентского (AP 10, 1).

Как отметили Нисбет и Габбард, у Леонида Тарентского и других греческих поэтов Приап выступает как покровитель плодородия и защитнике моряков (AP 10, 2; 4; 5; 6; 14; 15; 16). Агафий, к примеру, пишет о жертвоприношении Приапу двух рыб (μοῦνον ἐνορμίταο παραὶ βομοῖσι Πριήπου / ἢ σκάρον ἢ βῶκας φλέξον ἐρευθομένους: AP 10, 14, 9–10), почти на то же указывает Теэтет (AP 10, 16, 11–14: ναυτίλε, ποντομέδοντι καὶ ὀρμοδοτῆρι Πριήπῳ / τευθίδος ἢ τρίγλης ἀνθεμόεσσαν ἵτυν, / ἢ σκάρον αὐδήεντα παραὶ βομοῖσι πυρώσας / ἄτρομος Ἴονίου τέρμα θαλασσοπόρει). Двойное жертвоприношение Гераклу встречается у

¹³⁶ Maurus Servius Honoratus. In Vergilii carmina comentarii. Servii Grammatici qui feruntur in Vergilii carmina commentarii; rec. Georgius Thilo et Hermannus Hagen. Georgius Thilo. Leipzig: B. G. Teubner. 1881.

¹³⁷ Quint. 8, 3, 19: Quaedam non tam ratione quam sensu iudicantur, ut illud “caesa iungebant foedera porca” fecit elegans fictio nominis, quod si fuisset “porco” vile erat.

¹³⁸ Найдено I. E. Mastellone, Osservazioni di lingua nel commento di Porfirione ad Orazio, Bolletino di Studi Latini 24, 1994, 101–128. Gell. 13, 21, 14: Contra vero idem Ennius in annali duodevicesimo “aere fulva” dixit, non “fulvo”, non ob id solum, quod Homerus ἡέρα βαθεΐαν dicit, sed quod hic sonus, opinor, vocabilior est visus et amoenior.

¹³⁹ О других случаях выбора рода см. Silke Diederich, Der Horazkommentar des Porphyrio im Rahmen der kaiserzeitlichen Schul- und Bildungstradition, 1999, 183–184; I. E. Mastellone, op. cit., 101–128.

¹⁴⁰ Poetarum Lesbiorum Fragmenta. ed. E. Lobel & D. Page, Oxford: Clarendon, 1955.

Антипатра (АР. 10, 72, 3–5: ἀλλ' οὐχ Ἡρακλῆς· ἓνα δὲ κτίλον ἢ παχὺν ἄρνα / αἰτεῖ καὶ πάντως ἐν θύοις ἐκλέγεται).

Основываясь на этих греческих примерах, Нисбет и Габбард полагают, что Гораций отождествил греческого Приапа с родным итальянским Фавном, который, хотя и не имел никакого отношения к покровительству морякам, однако был связан с плодородием¹⁴¹. Отсюда делается вывод о том, что Гораций фактически описывает греческий обычай, и римских реалий мы здесь вовсе не должны усматривать. Эта версия представляется весьма сомнительной.

В своей диссертации, посвященной жертвоприношениям в Древнем Риме, К. Краузе, в защиту предположения английских ученых, указывал, что в Риме имело место приношение богиням самок, а богам животных обоего пола¹⁴², а свидетельства поэтов, которые нередко отмечают приношение богам самок, а богиням самцов, он всерьез не воспринимает¹⁴³, считая их не посвященными в религиозные таинства, а потому заблуждающимися. Кроме того, свидетельства эти могут вообще относиться к частному культу¹⁴⁴. По другим свидетельствам, замечает Краузе, на Луперкалии луперки могли закалывать Фавну собаку или козла (*capere*) (Plut. QR 68, 111; Rom. 21. Val. Max. II 2, 9), а в частном культе козленка, овцу (*haedum et ouem femnini scilicet sexus*) и агницу (Hor. carm. II 18, 5; 17, 32; Ou. Fast. IV 653)¹⁴⁵.

Почти все комментаторы (включая Нисбета и Габбард) связывают рассматриваемое место из 4-й оды Горация с февральскими идами, опираясь на описание Овидия: *Idibus agrestis fumant altaria Fauni* (Ou. Fast. 2, 193, cf. CIL VI 2302). В февральские иды после принесения жертвы Фавну к вечеру начинались Паренталии, во время которых совершали приношения почившим родителям. Ученые даже связывают этот факт с упомянутой в оде *mors pallida* (v. 13)¹⁴⁶. А в сам день февральских ид отмечался день основания храма Фавна на о. Тиберине (Fasti Esquil., inscr. Ital. 13, 2, 32; Ou. l. c.).

Однако нам представляется несколько странным то, что вдали от столицы у источника Альбунеи строго отмечался праздник основания храма, находящегося в Риме. Нисбет и Габбард оставляют вопрос о дате описанного Горацием жертвоприношения открытым.

¹⁴¹R. G. M. Nisbet, M. Hubbard, A Commentary on Horace, Odes, Book I, Oxford: Clarendon, 1990, 60: It looks as if in Horace's ode Faunus, though he has no connection with navigation, in some way represents Priapus; both gods were connected with the fertility of the animal kingdom.

¹⁴²Carolus Krause, De Romanorum hostiis quaestiones selectae, dissertatio inauguralis quam ad summos in philosophia honores ab amplissimo philosophorum Marpurgensium ordine rite capessendos, Marpurgi Cattorum, 1894, 19.

¹⁴³Cf.: K. Latte, Römische Religionsgeschichte, 380, 1: Der Versuch von K. Krause, die entgegenstehenden Fälle zu beseitigen, ist gewaltsam.

¹⁴⁴ibid.: 22–23.

¹⁴⁵ibid.: 32.

¹⁴⁶R. G. M. Nisbet, M. Hubbard, A Commentary on Horace, Odes, Book I, Oxford: Clarendon, 1990, 66 sq.

Надписи, которые содержали бы свидетельства о частных жертвоприношениях Фавну, до нас не дошли¹⁴⁷. Важно отметить, что луперки, как уже было сказано, закалывали собаку и козла за 15 дней до мартовских календ, на Луперкалии. Первоначально этот праздник не имел отношения к Фавну, но впоследствии был с ним связан. Таким образом, мы полагаем, что описанное жертвоприношение у Горация можно связать не только с 13, но и с 15 февраля. И 15-ого февраля, на Луперкалии как раз могли в частном культе, без всяких строгих предписаний, закалывать агницу и козленка.

Никто из комментаторов не обратил внимания¹⁴⁸ на то, что сочетание *agna et haedus* Гораций употребил дважды, причём больше нигде такое сочетание у авторов не встречается (Cf.: *epod. 2, 59: uel agna festis caesa Terminalibus / uel haedus ereptus lupo*). Так как сочетание *agna et haedus* нигде больше не встречается, мы полагаем, что поэт здесь употребляет свойственное лишь ему выражение, которое однажды было им придумано не ради того, чтобы скрупулёзно следовать описанию обряда¹⁴⁹, но ради благозвучия. Пусть это изящество в употреблении женского рода и не вполне нам понятно, однако для Квинтилиана и Сервия это звучало красиво.

Двойственность жертвы Фавну в противовес мнению Нисбета и Габбард можно объяснить римским обычаем наряду с обычным торжественным жертвоприношением (*sacrificia sollemnia*) приносить так называемые искупительные и почетные жертвы (*piacularia et honoraria*)¹⁵⁰.

В древнейшие времена жертва была довольно скупой, если не сказать бедной, но с ростом благосостояния, дабы не чинить богам несправедливости, были учреждены почетные жертвоприношения. К примеру, Арвальские братья закалывали не только лучшую агницу и свиней в качестве искупительной жертвы, но и белую корову в качестве *honoraria*. Юпитеру и Юноне тоже приносили не только быка, но также и овцу или агницу¹⁵¹. Для понимания римских обычаев важно, что двойная жертва могла приноситься богам и богиням животными обоего пола. Подобное, естественно, могло иметь место и в частном культе, хотя поэт здесь, разумеется, не описывает *sacrificia honoraria*.

¹⁴⁷ G. Wissowa, *Religion und Kultus der Römer*, 175. Cf.: P. Gauckler, *Inscriptions inédites de Tunisie*, — in: *Bulletin archéologique du Comité des travaux historiques*, 24 (1894), 241: *Fauno Aug(usto) sacr(um) etc.* Сильва напротив почитали по римскому обычаю, чему мы имеем многочисленные свидетельства. G. Wissowa, *Religion und Kultus der Römer*, 176. *Hor. Epist. 2, 1, 143 et Juven. 6, 447* о подобных жертвоприношениях Сильвану.

¹⁴⁸ D. Mankin, *Horace. Epodes*, Cambridge: Cambridge University Press, 1995, 84 указывает на комм. Нисбета и Габбард ad *Hor. Carm. 1, 4, 12*.

¹⁴⁹ Cf.: *Ou. Fast. 2, 361 sq.: cornipedi Fauno caesa de more capella / venit ad exiguas turba vocata dapes; Plut. Rom. 21*. Кроме этого двойного жертвоприношения о жертве агнцем и свиньей (*agno et porca*) богу Термину ap. *Ou. Fast. 2, 655 sq.*

¹⁵⁰ G. Wissowa, *Religion und Kultus der Römer*, 349, 3.

¹⁵¹ G. Wissowa, *Religion und Kultus der Römer*, *ibid.*

Наконец, нам известны многочисленные божественные пары: Faunus et Fauna, Liber et Libera, Florus et Flora, Pomo et Pomona, Pales, которая могла быть и мужского, и женского рода, более поздние Fontanus et Fontana (CIL II 150, Dessau 3883)¹⁵². О богине Fauna нам известно довольно мало, и если мы предположим, что это божество изначально не имело пола, будем не далеки от истины. Возможно, что с появлением полового различия у этих божеств, стали различать и пол жертвы. Но с таким ли уж вниманием римляне различали пол у подобных божеств? Едва ли сейчас можно ответить на этот вопрос.

Мясо ягнят (agnina) употребляли в пищу. У Горация этот факт засвидетельствован только один раз в обсуждавшемся выше месте, где речь шла об обжорстве говяжьими потрохами и ягнятиной (Hor. epist. I 15, 34 sq.: aut paulum abstulerat, patinas cenabat omasi / uilis et agninae — tribus ursis quod satis esset) (см. omasum).

Раздел 2. Молоко и яйца

Лас «молоко»¹⁵³

Свежее молоко (гр. γάλα, лат. lac) было доступно только крестьянам и тем, кто мог позволить себе дорого заплатить за доставку. На пиру персидского царя требовалось 100 хоев (328 л)¹⁵⁴ молока, надоенного в тот же день (γάλα αὐθημερινόν); гораздо позже в Риме появятся уличные торговцы, продававшие lac uenale. Помимо овечьего, козьего и коровьего молока использовали также кобылье молоко и молоко ослицы. В источниках упоминается даже верблюжье молоко (Arist. 521b 21–523a 12, 578a 10–16). Ввиду жаркого климата почти сразу молоко перерабатывали в сыр, реже в творог (melca, μέλκα¹⁵⁵) и йогурт¹⁵⁶.

Что касается Горация, то еще М. Иегер обратила внимание на то, что в сатирах упоминание молока отсутствует¹⁵⁷. В то же время в одах и посланиях поэт молоко упоминает.

Мы встречаем реминисценцию Еврипида (Eur. Vas. 141) в строках, где описываются вакханки, находящиеся в экстазе¹⁵⁸, источник вина и млека, полноводные ручьи и по-

¹⁵² K. Latte, *Römische Religionsgeschichte*, 59 sq.; 60, 1.

¹⁵³ Слово lac встречается у Горация в следующих местах: Hor. carm. II 19, 10; IV 4, 15; epist. II 1, 143. A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 217 sq.; G. Herzog-Hauser, »Milch«, — RE XV/2, 1936, Spp. 1569–1580.

¹⁵⁴ Хой — мера жидкости = 3.28 л.

¹⁵⁵ LSJ s.v. μέλκα: A cooling food made from sour milk, = ὀξύγαλα, Gal.10.468; prob. for μέλκα, τά, in Alex. Trall. 7.3: [full] μέλκη, Gp.18.21.1.

¹⁵⁶ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 217 sq.

¹⁵⁷ M. Jaeger, *Why Is There No Cheese in Horace's Satires?: And Related Questions for Vergil and Varro*, — in: *American Journal of Philology*, 136 (2015), 63–90.

¹⁵⁸ Kiessling u. Heinze ad l. c.: pervicacis, weil sie in höchster Ekstase Tag und Nacht hindurch schwärmen.

лые стволы, источающие меды (Hor. *carm.* II 19, 9–12: *fas peruicacis est mihi Thyiadas / uinique fontem lactis et uberes / cantare riuos atque truncis / lapsa cauis iterare mella*).

В одах Гораций упоминает львенка, вскормленного молоком львицы (Hor. *carm.* IV 4, 14–16: *qualemue laetis caprea pascuis / intenta fuluae matris ab ubere / iam lacte depulsum leonem / dente nouo peritura uidit*).

Наконец, в одном из посланий говорится, что древние земледельцы (*agricolae prisci*) умилоствовали Сильвана молоком (Hor. *epist.* II 1, 143: *Siluanum lacte piabant*).

Ouum «яйцо»¹⁵⁹, uitellus «яичный желток»¹⁶⁰

Яйцо — лат. *ouum*, гр. *ὄν* — здоровая доступная пища, так как разводить кур можно было даже в городе, хотя (согласно эдикту Диоклетиана) куриные яйца продавались по довольно высокой цене (Ed. Diocl. 6, 43). Яйца других птиц скорее относятся к кулинарным изыскам. Яйца всмятку называли гр. *ὄα τρομήτα*, лат. *oua harala* и могли подать с гарумом. Жидкие яйца называли гр. *ὄα ῥοφήτα*, лат. *oua sorbilia*, вкрутую — гр. *ὄα ἐκζεστά*, яйца-пашот — гр. *ὄα πικτή*, яичницу — гр. *ὄα τηγνιστά* (*τηγανιστός* = *τηγν-ιστός*). У Петрония *oua pilleata* (Petr. 65 sq.), яйца, облаченные в шапку *pileus*, которая давалась обыкновенно вольноотпущеннику, обозначают, скорее всего, только способ сервировки¹⁶¹.

В образном смысле лексема *ouum* встречается у Горация в описании рождения Кастора, любящего коней, и его брата Поллукса, рожденного из одного с ним яйца (Hor. *sat.* II 1 26 sq.: *Castor gaudet equis, ouo prognatus eodem / pugnīs*), а также в *Ars poetica* (147: *nes gemino bellum Troianum orditur ab ouo*) встречается выражение «оба яйца»: из одного яйца родились дети Юпитера и Леды — Кастор и Поллукс, из другого — Клитемнестра и Елена.

Кроме того, яйца находили применение в магических ритуалах. Один из таких ритуалов, с применением яйца, смоченного в крови лягушки описывается в эподе против Канидии (*epod.* 5, 19: *et uncta turpis oua ranae sanguine*).

Очень близко к кулинарной тематике лежит фразеологизм, известный из Горация, — *ab ouo usque ad mala* (Hor. *sat.* I 3, 6 sq.), т.е. от яйца до фруктов, так как обед, точнее даже закуска (*gustatio*), обыкновенно начинался яйцом, а заканчивался фруктами. В сатире Горация речь идет о том, что покойный певец Тигеллий, весьма известный в свое время, захоти он сам, бывало, пел от начала пира до самого конца, но упросить его выступить не мог заставить даже Август.

¹⁵⁹ Слово *ouum* встречается у Горация в следующих местах: Hor. *sat.* I 3, 6; II 1, 26; 2, 45; 4, 12; 56; *epod.* 5, 19; *epist.* II 2, 163; а. р. 147.

¹⁶⁰ Слово *uitellus* встречается у Горация в следующих местах: Hor. *sat.* II 4, 14; 57.

¹⁶¹ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 126 sq.

Наконец, и упоминание яиц как продуктов питания находит свое место в творчестве Горация. Виноград, цыплят и яйца Гораций называет среди простой снеди (epist. II 2, 163), в сатирах говорится, что дешевые яйца и черные оливки — дешевая пища, которая, по-видимому, водилась на столах еще в стародавние времена, потому что и «сегодня ей есть место» (Hor. sat. II 2, 45: *nam uilibus ouis / nigrisque est oleis hodie locus*).

Один из персонажей сатир, Катий, советует, какие яйца подавать на пиру: «Те яйца, у которых вытянутая форма, не забудь подать, потому что они лучше на вкус и белее округлых, ведь толстостенные¹⁶² скрывают желток с мужским [зародышем]» (Hor. sat. II 4, 12 sqq.: *longa quibus facies ouis erit, illa memento, / ut suci melioris et ut magis alba rotundis, / ponere: namque marem cohibent callosa uitellum*).

Здесь Катий касается старого спора поваров и исследователей природы о том, в каком же яйце зарождается петушок, потому что Аристотель, например, придерживался противоположного мнения, полагая, что женский зародыш скрывается в большом и заостренном яйце, а мужской в округлом и шарообразном (Arist. VI 2, 2 = 559 a: Ἔστι δὲ τὰ μὲν μακρὰ καὶ ὀξέα τῶν ὧν θήλεα, τὰ δὲ στρογγύλα καὶ περιφέρειαν ἔχοντα κατὰ τὸ ὀξὺ ἄρρενα), но существовало и обратное этому мнение (Antigon. mirab. 96: τῶν δὲ ὧν τὰ μακρὰ ἄρρενα εἶναι, τὰ δὲ πλατύτερα θηλέα).

Кроме того, из Горация нам известно, что в кулинарии яичный желток находит также неожиданное применение для осветления вина (Hor. sat. II 4, 55 sqq.: *Surrentina uaffer qui miscet faece Falerna / uina, columbino limum bene colligit ouo, / quatenus ima petit uoluens aliena uitellus*). (См. columba)

Раздел 3. Мясо птицы: *aues*¹⁶³

На кухне находилось применение как домашней птице, так и дичи. Разводили, прежде всего, курицу, уток, гусей, голубей. Разведение цесарок и павлинов не занимало столь важного места в хозяйстве, однако тоже имело место.

Многих птиц, которые не размножались в неволе, отлавливали и содержали в клетках для того, чтобы в нужный момент подать приготовленное из них блюдо на стол. К та-ким следует отнести славку (итал. *beccafico*¹⁶⁴), журавля, перепела, дрозда.

Много птиц описано и названо Аристофаном (Aristoph. *Acharn.* 873–876; *eccl.* 1169; *au. passim*), однако, что касается небольших птиц, гастрономы часто вообще их не различали: так, у Архестрата говорится о любых небольших птицах, которых можно найти в

¹⁶² Kiessling u. Heinze ad l. c.: *callosa* giebt nicht eine Eigentümlichkeit dieser speziellen Art von ova, sondern eine allen Eiern zukommende Eigenschaft. Т.е. *callosa* сказано здесь вообще о всех яйцах.

¹⁶³ К контексте употребления в пищу у Горация говорится о *Afra auis* (Hor. *epod.* 2, 53), павлин называется *gala auis* (sat. II 2, 26), как общий класс яств (sat. II 8, 27).

¹⁶⁴ Клюющий инжир.

сезон (Archestr. fr. 62 Brandt: ὀρνίθων τ' ὀπτῶν ἀπαλὸν γένος, ὧν ἂν ὑπάρχη / ὥρη). У Аристофана описывается способ приготовления птицы на вертеле, которую посыпали тертым сыром, поливали маслом и уксусом, а затем сервировали со сладким соусом — κατάρχυσμα (Aristoph. Au. 535). На некоторых птиц охотились в Беотии и привозили их оттуда в Афины. Aristoph. Acharn. 873–876 перечисляет уток (νῆττα, anas), галок (κολοιός¹⁶⁵), франколинов (ἄτταγῆς¹⁶⁶), лысух (φαλαρίς¹⁶⁷), крокодильего сторожа (τροχίλος¹⁶⁸), нырков (κολυμβίς¹⁶⁹).

Некоторых птиц избегали употреблять в пищу. В античности, например, не употребляли цапель (ἐρφιδίος, ardea), хотя средневековой кухне они высоко ценились. Птиц могли убивать для использования в медицинских целях или в магических практиках¹⁷⁰, некоторых птиц было вообще запрещено убивать, среди них, конечно же, особое место занимает сова, животное посвященное Афине, и угод, которого почитали священной птицей в Египте. Ибис также был священной птицей в Египте, но, согласно Элиану, его нельзя было есть, потому что эта птица могла поедать ядовитый корм (Ael. NA X 29)¹⁷¹.

У Горация нет упоминаний об употреблении в пищу лебедей (olor, cygnus, или cypnus). Не сообщает поэт и об утках (anas).

Однако названия многих других птиц встречаются в поэзии Горация, в том числе и в качестве продуктов питания. Рассмотрим подробно все лексемы, обозначающие птиц, у Горация.

¹⁶⁵ LSJ s.v. κολοιός: A jackdaw, Corvus monedula, Il.16.583, 17.755, Ar.V. 129, Av.50, al., Thphr.Char.21.6, Sign.39, Arat.963, al., Ael.NA4.30,Dionys.Av.3.18; κραγέται κολοιοί Pi.N.3.82;— Arist.HA617b16 distinguishes three species, κορακίας, λύκος, βομολόχος (qq.v.): he also mentions a web-footed κολοιός, found in Lydia and Phrygia, which is prob. the little cormorant, Phalacrocorax pygmaeus; cf.Athen.9.395e (citing Ar.Ach.875)...

¹⁶⁶ Близок к рябчику. LSJ s.v. ἄτταγῆς: A francolin, Tetrao orientalis, Alex.Mynd. ap. Athen.9.387f; πτερυγοποίκιλος, ποικίλος, Ar.Av.247, 761; a delicacy, Hippon.36.1,Ar.Ach.875, Fr.433: prov., τὸν πηλὸν ὥσπερ ἅ. τυρβάσεις βαδίζων Id.V.257.

¹⁶⁷ LSJ s.v.: φαλαρίς, A coot, Fulica atra, so called from its bald white head,Ar.Ach.875, Av.565 (anap., in [dialect] Ion. form), Arist. HA593b16(v.l. φαληρίς), Fr.350, Alex.Mynd. ap. Athen.9.395e; φαληρίδες ταριχηραί Cleomenesap. eund. 9.393c. II canary grass, Phalaris nodosa, Dsc.3.142 (both forms in codd.);phaleri (sic), Plin. HN27.126.

¹⁶⁸ LSJ s.v. τροχίλος A Egyptian plover, Charadrius melanocephalus (or perh. spur-winged plover, Hoplopterus spinosus), said to pick leeches from the crocodile's throat by Hdt.2.68; or to pick the crocodile's teeth byArist.HA612a21; cf. Ar.Av.79, Ach.876, Pax 1004 (anap.),Clearch.73, Ael.NA3.11, 8.25, 12.15. 2 wren, Troglo-dytes europaeus, Arist.HA615a17, Plu.2.405d; cf. τύραννος 1.4.

¹⁶⁹ LSJ s.v. κολυμβίς: A diver, name of a bird, prob. grebe, Podiceps minor, Ar.Av.304,Arist.HA593b17, Alex. Mynd. ap. Athen. 9.395d; cf. κολυμβάς 11.1: as Adj., κ. αἰθυαί Arat.296.

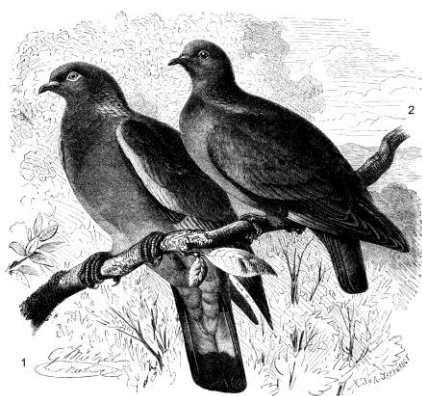
¹⁷⁰ A. Dalby, Food in the Ancient World, 39: приводит в пример использование в медицинских целях vulture, т. е. грифов или стервятников; в магической практике wtynneck, т. е. вертишейку (Jynx torquilla, или J. ruficollis).

¹⁷¹ A. Dalby, Food in the Ancient World, 39; cf. W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek Birds, London: Oxford UP, 1936.

Columba «голубь»¹⁷², *palumbus* (=palumbes, palumbis) «вяхирь»¹⁷³

Голуби, или настоящие голуби (*Columba* Linnaeus, 1758), — род птиц, относящийся к семейству голубиных (*Columbidae* (Illiger, 1811)), насчитывает порядка 35 видов¹⁷⁴. Словом *πέλεια*¹⁷⁵ обозначали, как правило, и дикого, и домашнего голубя, *περίστερά*¹⁷⁶, *columba* — домашнего, впрочем, о четком различии не может идти речи. Сизый голубь назывался *οἰνάς*¹⁷⁷ (*Columba livia* (Gmelin, 1789)); Вяхирь, или витютень — *φάσσα*¹⁷⁸, *palumbus*¹⁷⁹ (*Columba palumbus* Linnaeus, 1758). Обыкновенная горлица, птица, согласно современной биологической номенклатуре, принадлежащая к роду Горлиц (*Streptopelia* (Bonaparte, 1855)), — *τρογών*, *turtur* (*Streptopelia Turtur* (Linnaeus, 1758)). Последних, отме-

чает Э. Долби¹⁸⁰, римляне отлавливали и откармливали для употребления в пищу (e. g. *Colum. de arb.* VIII 9).



1. *Columba palumbus* (вяхирь)

2. *Columba oenas* (клинтух)

Одомашнены голуби были в Египте и иногда их использовали для жертвоприношений с эпохи второй династии. Одомашненных птиц содержали в голубятнях и специально откармливали, чтобы улучшить их вкусовые качества¹⁸¹. Катон описывает, как молодым голубям в течение семи дней насильно вдували в рот вареные и поджаренные бобы, насильно поили их, а

затем сажали на тесто из бобовой и полбяной муки, очищенной от отрубей, с маслом (*Sato* 90). Э. Долби предполагает, что во времена Катона домашних голубей (*κατοικίδιοι*¹⁸²) еще не разводили, а использовали молодых диких, тогда как со времен позднего эллинизма он отмечает распространение голубятен (*περίστερέων*, *Varr. r. r. III 7: περίστεροτροφείον*, *columbarium*) — выгодного вложения средств (*Varr. r. r. III 7*) —, где можно было, к при-

¹⁷² Вне кулинарного контекста слово *columba* встречается у Горация: *Hor. carm.* I 2, 10; 37, 18; IV 4, 32; *epod.* 16, 32. Слово *columbus*: *epist.* I 10, 5. Непосредственно в кулинарном контексте только *oium columbinum*: *sat.* II 4, 56. O. Keller, *Die antike Tierwelt*, 2. Bd., 122–131; A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 260 sq., J. André, *Les noms d'oiseaux en latin*, 58 sq.

¹⁷³ Слово *palumbus*, *palumbes* встречается у Горация в двух местах: *Hor. carm.* III 4, 12; *sat.* II 8, 91.

¹⁷⁴ По данным ITIS.

¹⁷⁵ LSJ s.v. *πέλεια* ... A dove or pigeon, esp. wild rock-pigeon, *Columba livia*.

¹⁷⁶ LSJ s.v. *περίστερά*: A common pigeon or dove, *Hdt.* I.138, *S.Fr.* 866, *Democr.* 164, etc.; specifically, *Columba livia domestica*, and so distd. from *φάψ*, *φάττα*, *οἰνάς*, *τρογών*...

¹⁷⁷ LSJ s.v. *οἰνάς*: II a wild pigeon of the colour *οἰνωπός*, the rock-dove, *Columba livia*...

¹⁷⁸ LSJ s.v. *φάσσα*: A ringdove or cushat. *Columba palumbus*...

¹⁷⁹ OLD s.v. *palumbus*: ... see *palumbes*; s.v. *palumbes*: *palumbēs*, -is, m., f. Also -us -I, m. [pal- from *paleo*, cf. Gk. *πέλεια*; for term. cf. *columbus*] A wood-pigeon. b (fig.) a dupe, gull...

¹⁸⁰ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 261.

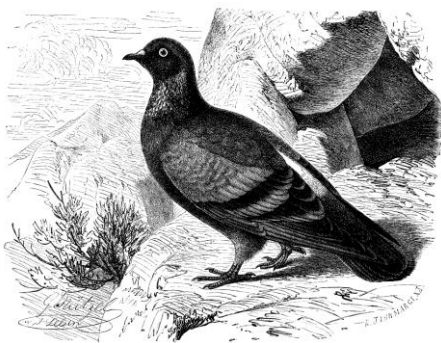
¹⁸¹ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 260.

¹⁸² LSJ s.v. *κατοικίδιος*: living in or about a house, domestic ... *ὄρνεις* *Gp.l.c.*, 2.35.5; *ὄρνις* *Longus* 3.6.

меру, еще собирать пух полудиких птиц (βοσκάδες¹⁸³, pomades), не только в Египте, где они до сих пор являются закономерной частью сельского пейзажа, но в Италии¹⁸⁴.

Слово *columba* (*columbus*?) Гораций неоднократно употребляет для обозначения голубя вне кулинарных контекстов.

Так, при описании потопа (*saeculum Pyrrhae*) Гораций говорит, что на вершинах вязов, где раньше обитали только голуби, поселились рыбы (*Hor. carm. I 2, 10: nota quae sedes fuerat columbis*). В другой оде победоносный Цезарь Август преследует Клеопатру с Антонием после битвы при Акции словно хищная птица (*accipiter*) нежных голубок или быстрый охотник зайца (*Hor. carm. I 37, 18: mollis columbas aut leporem citus / uenator in campis niualis / Haemoniae*). В пасынках Августа Тиберии и Друзе, победа которого над винделиками воспевается в *carm. IV 4*, течет кровь великого предка — Клавдия Нерона, который поразил при Метавре (207 г. до Р.Х.) брата Ганнибала, Гасбрубала, из-за чего поэт восклицает, что есть доблесть отцов и среди молодых быков, и среди коней, отважные же орлы не порождают неспособных к войне голубок (*Hor. carm. IV 4, 32: est in iuuencis, est in equis patrum / uirtus neque inbellem feroces / progenerant aquilae columbam*). В эподах, в стремлении обозначить то, что никогда не должно совершиться используется ряд выражений, среди которых называется неестественная страсть между оленем и тигрицей, коршуном и голубкой (*Hor. epod. 16, 32: adulteretur et columba miluo*). В послании Аристию Фуску,



Columba livia

любителю городской жизни, Гораций, любитель сельского быта, обращается, указывая, что они, пожалуй, расходятся только в этом, в остальном же полностью сходятся во мнениях. Себя и Фуска поэт называет «старыми знакомыми голубями» (*Hor. epist. I 10, 5: uetuli notique columbi / tu nidum seruas, ego laudo ruris amoeni / riuos et musco circumlita saxa nemusque*), Фуск только охраняет гнездо, а Гораций нахваливает ручьи

прекрасной деревни, скалы, поросшие мхом, и рошу.

В то же время лексемы *columba* и *palumbus* несколько раз встречаются у Горация в кулинарном смысле.

Гораций называет голубиное яйцо (*columbinum ouum*), которое, по его мнению, может улучшить качество дурного вина: «хитрец тот, кто суррентские вина смешивает в остатком фалернского, кто собирает голубиным яйцом осадок, потому что размешанный желток опускает примесь на дно» (*Hor. sat. II 4, 55–57: Surrentina uaffer qui miscet faece*

¹⁸³ LSJ s.v. βοσκάς: 2 of birds which feed themselves, not artificially fed, Aët.9.30.

¹⁸⁴ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 260.

Falerna / uina, columbino limum bene colligit ouo, / quatenus¹⁸⁵ ima petit uoluens aliena uitellus).

Кисслинг и Гейнце подтверждают такой способ очистки вина (Kiessling u. Heinze ad l. c.) и добавляют, что суррентские вина врачи рекомендовали за их легкость, так Тиберий называл его *generosum acetum*, т.е. благородным уксусом, а Калигула *nobilem uarrum*¹⁸⁶, т.е. славным винцом (Plin. n. h. XIV 64). Виннокаменная соль также рекомендуется Колумеллой (XII 30) для очистки. Способ этот применяется и в наши дни (*ibid.*).

Подачу вяхирей без гузок Гораций описывает вместе с подачей черного дрозда (*merula*) в 8-й сатире II книги на пиру у Назидиена (Hor. sat. II 8, 91: *sine clune palumbis*). Вообще гузка у многих птиц считалась деликатесом. Об этом упоминает и Сенека, когда рассказывает о рабе, который должен умело разделить дорогую птицу, отделяя части от грудки и гузки (Sen. ep. 47: *Alius pretiosas aues scindit; per pectus et clunes certis ductibus circumferens eruditam manum frustra excutit*).

Кисслинг и Гейнце полагают, что в эпоху Горация было не в обычае есть гузки вяхирей, по этому Назидиен и подает их *sine clune*. Уже у Марциала мы находим упоминание об употреблении в пищу гузок горлицы (*turtur*) (Mart. III 60: *turtur te clunibus implet*). Иначе гузку могли назвать *nates* (Mart. III 82: *turturum nates*).

Gallina «курица»¹⁸⁷

Курица, или домашняя курица (*Gallus gallus* (Linnaeus, 1758)), вероятно, была одомашнена в восточной Азии, ведь у китайцев ее зачастую приносили в жертву, а Веды упоминают курицу (*Atharvaveda* V 31, 2: *kṛkavāku*) среди других домашних животных. Интересно существование закона у индийцев, запрещавшего есть курицу, потому что она несет яйца, соответствие чему мы находим у британцев (Caes. b. G. V 12). Изображение петуха засвидетельствовано на драхме бактрийского царя Софита (ок. 300 г. до Р. X.). Вероятно, с ранних времен птица была распространена в Вавилонии, Бактрии и Персии, так как имела особое значение в учении Зороастры.

Самое раннее изображение петуха в Европе засвидетельствовано на камне с о. Крит¹⁸⁸, хотя Э. Долби сообщает, что ранние египетские и минойские изображения якобы

¹⁸⁵ Kiessling u. Heinze ad sat. I 1, 64: nicht einschränkend, sondern begründend = quoniam, wie stets bei Horaz.

¹⁸⁶ OLD s.v. *vappa*: ... Wine that has gone flat. b (transf., treated as masc., applied to a worthless or used-up person; cf. Plin. quot. in main. sense).

¹⁸⁷ Слово *gallina* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 24; 4, 18. A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 83 sq.; J. André, *Les noms d'oiseaux en latin*, 81 sq.; O. Keller, *Die antike Tierwelt*, 2. Bd., 131–145.

¹⁸⁸ O. Keller, *Die antike Tierwelt*, 131, cf. *ibid.* fg. 65.

курицы на самом деле показывают цесарок¹⁸⁹. Совершенно точно домашняя курица проникает в греческую часть Малой Азии с VI в. до Р. Х., о чем свидетельствуют изображения на рельефах и вазах, затем птица часто упоминается у греческих поэтов и на монетах. Греческие комедиографы называют ее персидской или мидийской (Hes. 1040) птицей, что позволяет О. Келлеру предположить ее распространение в ходе персидского нашествия в Европу. Также слово ἄλεκτρούων (петух), которое, по словам Э. Долби, часто характеризуется эпитетом «персидский», дополнительно подтверждает отмеченную версию О. Келлера. С распространением в греческом мире курицы, благодаря ее способности часто нестись, были вытеснены гусиные яйца, которые были больше распространены в доисторический период¹⁹⁰. На Сицилию птица попадает благодаря пунийцам¹⁹¹.

Римляне познакомились с курицей еще в долитературные времена. По крайней мере, уже с 322 г. до Р. Х., т.е. еще до вторжения Пирра, говорят об особой должности цыплятника, который кормил священных цыплят для предсказания будущего (Liu. VIII 30), Луцилий упоминает о боях петухов, Катон о приготовлении кур и гусей. Преемственность греческих птицеводческих традиций в Риме подтверждается заимствованием греческих терминов, относящихся к разведению домашней птицы (о разведении см. Colum. VIII 2, 7), к примеру, у Колумеллы (ornithon, gallinarium) и Варрона (ὄρνιθοβοσκήϊον), при чем ὄρνις, отметим, обозначает не только птицу вообще, но и петуха или курицу. Перегородки в курятнике назывались scandulae, насест — πέταυρον, гнездо для высиживания — ταρρός. Ухаживал за птицей gallinarius curator. Плиний и Овидий сообщают о жертвоприношениях петухов на различных праздниках. Конечно же, важен был цвет жертвы, поэтому богине ночи предназначался черный петух, египетскому Анубису — белый и цвета шафрана (Plut. Is. 61) и т.д. (о важности цвета жертвы ср. «Описание жертвоприношения»)¹⁹².

Словом ὄρνις греки обозначали не только птицу вообще, но петуха или курицу. Петух назывался ἄλέκτωρ, ἄλεκτρούων¹⁹³; курица — ἄλεκτορίς. У римлян петух — gallus, курица — gallina. Цыплята обозначали многозначными терминами νεοσσός и pullus. Афиней упоминает молодую курицу πῖλος (Athen. IX 368 f)¹⁹⁴. Венеты разводили особенных кур, называемых rumiles, rumiliones. Об одичавших курах на острове напротив Лигурии сообщает Варрон (r. r. III 9) и Колумелла (VIII 2). Э. Долби различает у Варрона и Колумеллы

¹⁸⁹ A. Dalby, Food in the Ancient World, 83.

¹⁹⁰ A. Dalby, Food in the Ancient World, 83.

¹⁹¹ O. Keller, Die antike Tierwelt, 133; О монете с изображением петуха и пунийской надписи: Berl. Blätter für Münzkunde 1869 Taf. 54, 17.

¹⁹² Подробнее о жертвоприношениях петуха или курицы см. O. Keller, Die antike Tierwelt, 134.

¹⁹³ Хотя LSJ s.v. ἄλεκτρούων II ἡ, hen, Ar.Nu.663, Fr.185, Pl.Com.19.20, Theopomp. Com.9, etc.

¹⁹⁴ Конъектура Casaub. для ἵπλους. W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek Birds, London, 148.

три вида *gallinae uillaticae*, *gallinae Africanae* (Apic. VI 8, 4: *pullus Numidicus*, у других *Africana*), *gallinae rusticae*.

Очень много рецептов блюд из курицы передает Апиций. Отмечают вкус и сочность мяса откормленных каплунов. Гален отмечал полезность куриного супа для нормализации работы пищеварительной системы. Части куриной тушки, такие как ножки, крылышки, грудка, почти никак не называются, за исключением ножек (Mart. II 37: *femur*) и потрошков (Lucilius 309 Marx; Petronius 66; Apicius IV 5.1: *gigeria* = *gizeria*), иногда упоминаются тестикулы¹⁹⁵.

Из произведений Горация мы можем почерпнуть сведения об особенностях приготовления куриных блюд и об их вкусовых качествах.

Некоторую сложность в толковании представляет Hor. sat. II 4, 17–19: *si uespertinus subito te opprresserit hospes, / ne gallina malum responset dura palato, / doctus eris uiuam mixto mersare Falerno* (пер. ниже)¹⁹⁶.

Кисслинг и Гейнце, которые, как и Ф. Клингнер, читают *musto* вм. *mixto*, отмечают (ad l. c.), что согласно списку яств *cena pontificalis* Метелла (ар. Macrobian. sat. III 13) птица относится к *gustatio*, т.е. закускам. Относительно выражения *doctus eris mersare* комментаторы (ibid.) замечают, что такое помпезное выражение, вместо простого *merses*, должно обозначать особую изысканность такого способа приготовления курицы. По их мнению, птицу не забивали, а душили (*ersticken*), относительно чего приводится, на наш взгляд не вполне уместная, цитата из Зенона о том, что задушить петуха, если в этом не было надобности, не меньшее преступление, чем задушить отца (Cic. Mur. 61: *nec minus delinquere eum qui gallum gallinaceum, cum opus non fuerit, quam eum qui patrem suffocauerit*). Не вполне понятно привлечение здесь комментаторами стоического постулата о равенстве преступлений (ibid.: *omnia peccata esse paria; omne delictum scelus esse nefarium*). Скорее всего, Цицерону было проще использовать глагол *suffocare* по отношению и к петуху, и к отцу. Далее Кисслинг и Гейнце предполагают, что животное, будучи утопленным сохраняло в себе кровь, а тем самым становилось мягче при приготовлении. Готовили же его затем, как они отмечают, непосредственно в фалернском мусте (*mustum*). *Mustum* является, по Кисслингу и Гейнце, конъектурой Бентли¹⁹⁷ вместо *mixtum*, хотя Ф. Клингнер приписывает конъектуру Ландину, что делает и Боржак, который выбирает чтение *mixto* вместо *musto*. *Mustum*, согласно OLD, — еще неферментированный виноградный сок, или

¹⁹⁵ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 83.

¹⁹⁶ Приносим благодарность рецензентам, д.ф.н. А. М. Белову и к.ф.н. А. Е. Беликову, за указание на невозможность толкования Кисслинга и Гейнце.

¹⁹⁷ Согласно Кисслингу и Гейнце. У Келлера и Голдера действительно читаем: *mixto* Ω' ζ' *mulso* у *musto* ω Bentr. Ф. Клингнер предлагает *musto*: 19 *musto* Landin. *mixto* Ψ Q. Borzak: *mixto* 19 *misto* dett. *musto* Ladinus. Keller et Holder: 19 *mixto* Ω' ζ' *mulso* у *musto* ω Bentr.

сок, который только начал подвергаться ферментации¹⁹⁸. Согласно Катону (Cato 120) *mustum* могли сохранять весь год, а поэтому и перевозить при желании, поэтому нет ничего удивительно в предложении Ландина или Бентли (?).

Однако весьма странным представляется утопление живой курицы. Кровь, оставшаяся в мясе, никак не может улучшить его вкус, более того, употребление подобного мяса в пищу противоречит многотысячелетней традиции, объединяющей и иудеев, и мусульман, и балканские народы. При забое животного кровь должна быть слита в течение часа, иначе после термической обработки такая кровь почернеет, а мясо с её остатками потеряет во вкусовых качествах, при приготовлении появится пена и грязь¹⁹⁹.

Исходя из сказанного, предлагаем понимать текст так (Hor. sat. II 4, 17–19: *si uespertinus subito te opprresserit hospes, / ne gallina malum responset dura palato, / doctus eris uiuam mixto mersare Falerno*): «Если тебя внезапно застигнет вечером гость, ты должен постичь, как курицу живьем погружать в фалернское, [смешанное с водой] (или с другим вином, из-за дороговизны фалернского), чтобы она не показалась на вкус гостя жесткой».

Курицу еще живую могли посадить в вино, где она могла пропитаться его парами и напиться, что, возможно, могло улучшить ее вкусовые качества после забоя и сделать мясо более нежным (Hor. sat. II 4, 20: *hoc teneram faciet*). Здесь нужно почувствовать иронию, с которой пишет поэт, ведь изысканность и необычность такого способа приготовления, как было отмечено, даже подчеркивает выражение *doctus eris mersare* (будешь научен погружать) вм. простого *merses*.

Предложенное толкование дает понимание текста без предложения каких-либо конъектур.

В одной из сатир Гораций сравнивает мясо курицы и павлина.

«Если подан павлин, едва смогу я отбить большую охоту пощекотать им нёбо, чем курицей» (Hor. sat. II 2, 23 sq.: *uix tamen eripiam posito pauone uelis quin / hoc potius quam gallina tergere palatum*). Гораций подчеркивает, что мясо курицы ничем не отличается от мяса павлина (Hor. sat. II 2, 29 sq.: *carne tamen quamuis distat nil, hac magis illam / inparibus formis deceptum te petere esto*).

Из двух приведенных цитат ясно, что курица была довольно обыденным блюдом.

¹⁹⁸ OLD s.v.: unfermented or only partially fermented grape-juice.

¹⁹⁹ Повторно приносим благодарность д.ф.н. А. М. Белову, указавшему на такие подробности в отзыве на работу и в устной беседе.

В продолжение куриной темы следует сказать о цыпленке. Слово *pullus* довольно многозначительно и обозначает любое молодое животное, лишним чему подтверждением является словоупотребление Горация, который называет этим термином лягушат, рассказывая историю, как теленок растоптал малышей, пока не было лягушки, а один, спасшись, прибежал жаловаться на это матери (Hor. sat. II 3, 314–316: *absentis ranae pullis uituli pede pressis / unus ubi effugit, matri denarrat, ut ingens / belua cognatos eliserit*).

В то же время под словом *pullus* часто подразумевается именно цыпленок курицы²⁰¹.

Как показано выше, курица была достаточно популярна, но в названиях блюд из нее часто встречается термин *pullus*, так Апиций передает рецепт цыпленка с укропом — *pullus anethatus* (Apic. VI 8, 1), цыпленка с горошком — *pullus conchiclatus* (Apic. V 4) etc.

У Горация слово *pullus* встречается в разных некулинарных контекстах, часто без всяких намеков на съедение птицы. В эподах птица меньше боится нападения змей на своих неоперившихся птенцов, если она рядом, хотя едва ли сможет чем-нибудь им помочь (Hor. epod. I 19 sq.: *ut adsidens inplumibus pullis auis / serpentium adlapsus timet*). В сатирах Гораций играет эвфемизмами и показывает тонкие оттенки слов, говоря, как отец с нежностью называет своего сына, уродливого своим маленьким ростом, словно некогда недоношенный Сизиф, птенчиком (Hor. sat. I 3, 44–47: *strabonem / appellat paetum pater, et pullum, male paruos / si cui filius est, ut abortiuus fuit olim / Sisyphus*).

Кроме того, трижды мы встречаем употребление слова *pullus* в контексте трапезы. Гораций перечисляет невинные проступки, за которые едва ли можно гневаться на друга. Друг спьяну обмочился на ложе, разбил блюдо, сделанное руками Эвандра, или с голодухи стянул с блюда цыпленка, лежавшего прямо перед хозяином — вот те незначительные проступки, за которые друг не может стать менее приятен, по мнению поэта (Hor. sat. I 3, 92 sq.: *aut positum ante mea quia pullum in parte catini / sustulit esuriens, minus hoc iucundus amicus*).

Вновь подчеркивая доступность блюда из курицы, Гораций вспоминает, как он угощал гостя, который давненько не появлялся у него, или любезного сотрапезника, соседа, застигнутого непогодой, не рыбой, которую так стремятся раздобыть в городе, а цыпленком или козленком (Hor. sat. II 2, 118–121: *ac mihi seu longum post tempus uenerat hospes*

²⁰⁰ Слово *pullus* встречается у Горация в следующих местах: Hor. epod. I 19; sat. I 3, 45; 92; II 2, 121; 3, 314; epist. II 2, 163.

²⁰¹ OLD s.v. *pullus*: ... 1 a The young of a horse or ass, a foal; also, the young of the other animals. b the young of a bird, a nestling, chick. C (spec.) a young domestic fowl, a chicken, pullet; (pl.) the sacred chickens used in divination...

/ siue operum uacuo gratus conuiua per imbrem / uicinus, bene erat non piscibus urbe petitis, / sed pullo atque haedo).

Как один из неотъемлемых атрибутов сельского поместья цыпленок упоминается в другом пассаже: Флор в сельской местности покупает за деньги виноград, цыпляют, яйца, бочку вина и, таким образом, постепенно скупает поле, которое крестьянин некогда приобрел за триста, а то и больше, тысяч (Hor. epist. II 2, 163: *das nummos, accipis uuam, / pullos, oua, cadum temeti: nempe modo isto / paulatim mercaris agrum, fortasse trecentis / aut etiam supra nummorum milibus emptum*).

Таким образом, *pullus* в смысле продукта у Горация всегда обозначает цыпляют и, скорее всего, именно курицы, как птицы вполне доступной.

Рауо «павлин»²⁰²

К роду *Pavo Linnaeus*, 1758 относятся два вида павлинов: Обыкновенный, или индийский (*P. cristatus Linnaeus*, 1758) и Зелёный (*P. muticus Linnaeus*, 1766). Лат. *rauо*, *rauus*, *rauа* (единожды (Auson. Ep. 72, 4 Green)²⁰³, гр. *ταῶς*, *ταῶς*, *ταῶν*. Афиней отмечает, что в аттическом диалекте слово *ταῶς* произносится с густым придыханием, свидетельствующим о дигамме²⁰⁴, и облученным ударением на последнем слоге (Tryph. ap. Athen. 397 d sq. = fr. 5 Velsen). Это яркая птица происходит из Индии и, скорее всего, в Средиземноморье была занесена с персидскими вторжениями в Европу. Для Аристофана павлины были еще редкостью (Aristoph. Au. 102) и, вместе с другими экзотическими животными и растениями, были представлены в святилище Геры на о. Самосе²⁰⁵.

На столе в качестве блюда павлин появляется, конечно же, в Риме, на столе известного оратора Кв. Гортензия²⁰⁶. Не приходится сомневаться, что блюдо из павлина было принадлежностью изысканного пиршества и служило своеобразным украшением стола (Mart. XIII 70). Так Цицерон в письмах Луцию Папирию Пету отмечает, что сам он съел больше павлинов, чем Пет птенцов голубей (Cic. ad fam. IX 18: *pluris iam rauones confeci quam tu pullos columbinos*), а в другом письме сообщает, что дал Гирцию обед, но без павлина (Cic. ad fam. IX 18: *etiam Hirtio cenam dedi, sine rauone tamen*). Согласно Аристотелю, яйца павлина являются также деликатесом, так как самка павлина несется достаточно редко (Arist. ap. Athen. 397 a, b = Arist. fr. 351 Rose). Поэтому эллинистические писатели Эпэнет и Гераклид Сиракузский в "Искусстве кулинарии" утверждают, что лучшие из яиц — павлиньи (Athen. 58 a).

²⁰² Слово *rauо* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. I 2, 116; II 2, 23.

²⁰³ W. G. Arnott, *Birds in the Ancient World from A to Z*. London & New York: Routledge, 2007, 342.

²⁰⁴ W. G. Arnott, *ibid.*

²⁰⁵ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 252.

²⁰⁶ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 253.

Упоминание блюд из павлина мы находим и в поэзии Горация.

«Разве будешь отвергать ты все, кроме павлина и ромба, с голодухи?», — говорит Гораций, насмехаясь над излишеством, в форме риторического вопроса (Hor. sat. I 2, 115 sq.: num esuriens fastidis omnia praeter / pauonem rhombumque?).

Как уже было отмечено (см. gallina), павлина предпочитают курице из-за пустого тщеславия, хотя на вкус они и не сильно отличаются, но павлин — птица редкая, и покупают ее за золотую монету, а, кроме того, хвост его предоставляет незабываемое зрелище (Hor. sat. II 2, 23–26: uix tamen eripiam, posito pauone uelis quin / hoc potius quam gallina tergere palatum, / corruptus uanis rerum, quia ueneat auro / rara auis et picta pandat spectacula cauda).

Turdus «дрозд»²⁰⁷, merula «черный дрозд»²⁰⁸

Настоящие дрозды, или дрозды (Turdus (Linnaeus, 1758)) — род, насчитывающий порядка 82 видов²⁰⁹. Гр. термин — κίχλη, который, вероятно, обозначал несколько видов²¹⁰, лат. — turdus.

Дрозд — прекрасно известный в античности деликатес. Поэма Ἐπικίχλιδες, приписываемая Гомеру, была названа так за то, что он получил в награду κίχλαι — дроздов. Дроздов часто приписывали есть врачи, один из известнейших тому примеров — отказ Помпея от приписанных ему докторами дроздов лишь потому, что продавались они лишь у Лукулла, а ни у кого другого нельзя было их найти в летнее время (Plut. Lucull. 40, 2; Rompr. 2, 6; о ловле в зимний период см. ниже со ссылкой на Hor. epod. 2, 29 sqq.).

Дроздов не разводили, а отлавливали сетями в дикой природе, затем развешивали на обруче (corona) и так продавали на рынке, причем лукавые продавцы надували дроздов воздухом, чтобы те выглядели пожирнее. После отлова дроздов также могли откармливать в вольерах (как в описанной истории с Помпеем и Луцилием), дабы они стали достойным украшением роскошного стола. Часто их поджаривали на вертелах, глазируя медом. В эдикте Диоклетиана дрозды оценены от 6 до 10 денариев, что являлось немалой ценой за птицу.

Гораций описывает как охоту на дроздов, так и блюда из этих птиц. Лексемы turdus и merula встречаются у Горация в следующих контекстах.

²⁰⁷ Слово turdus встречается у Горация в следующих местах: Hor. epod. 2, 34; sat. I 5, 72; II 2, 74; 5, 10; epist. I 15, 41.

²⁰⁸ Слово merula встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 8, 91.

²⁰⁹ Gill, Frank; Donsker, David, eds. (2018). "Thrushes". World Bird List Version 8.1. International Ornithologists' Union.

²¹⁰ LSJ s.v. κίχλη: A thrush (a generic term, including various species, Arist.HA617a18).

Зимой, когда Юпитер ниспосылает на землю ливни и снега (Hor. epod. 2, 29: *at cum tonantis annus hibernus Iouis / imbris niuisque comparat*), разворачивается сцена охоты на дроздов с помощью сетей (*retia*) и специальной подставки (*ames*) (Hor. epod. 2, 33 sq.: *aut amite leui rara tendit retia / turdis edacibus dolos*).

В одной из сатир Гораций описывает, как во время путешествия в Беневент хлопотливый хозяин чуть сам не сгорел, пока жарил на огне тощих дроздов (Hor. sat. I 5, 71 sq.: *ubi sedulus hospes / paene macros arsit dum turdos uersat in igni*). Хозяин хлопочет и хочет поставить на стол самое лучшее из того, что у него есть — дроздов, хотя они и отошавшие по весенней поре (Kiessling u. Heinze ad l. c.). Кисслинг и Гейнце обращают в этом месте внимание на порядок слов, по их мнению, он подчеркивает тот беспорядок, при котором оголодавшие гости сначала задумались о спасении еды, а уже только потом стали все вместе тушить пожар.

Простая пища легко переваривается (Hor. sat. II 2, 72 sq.: *memor illius escae, / quae simplex olim tibi sederit*). И хотя сам по себе дрозд и неплох, но стоит смешать жареное с вареным, улиток с дроздами, как сладкое превратится в желчь, а тягучая слизь принесет животу расстройство (Hor. sat. II 2, 73 sq.: *at simul assis / miscueris elixa, simul conchyliis turdis, / dulcia se in bilem uertent stomachoque tumultum / lenta feret pituita*) и наведет бледность (Hor. Sat. II 2, 76 sq.: *uides, ut pallidus omnis / cena desurgat dubia?*).

В 5-й сатире II книги Тиресий советует обнищавшему Улиссу втираться в доверие к старикам. Едва у того появится дрозд или какое-нибудь другое редкое лакомство, нужно со всех ног лететь к старику-хозяину поместья. Для такого дела подойдут и сладкие плоды, и все, что бы принесло возделанное поместье (Hor. sat. II 5, 10: *turdus / siue aliud priuum dabitur tibi, deuolet illuc, / res ubi magna nitet domino sene; dulcia poma / et quoscumque feret cultus tibi fundus honores*). В самом деле, нет ничего лучше откормленного дрозда и ничего нет прекраснее большой свиной матки (Hor. epist. I 15, 41: *aiebat, 'siqui comedunt bona, cum sit obeso / nil melius turdo, nil uolua pulchrius ampla.'*).



Turdus merula

comedunt bona, cum sit obeso / nil melius turdo, nil uolua pulchrius ampla.').

Дрозд — прекрасное блюдо, достойное быть украшением пышной трапезы, но могли его подать и на постоялом дворе, т.е. хоть он и был редок и дорог, но для состоятельного римлянина являлся вполне обыденной пищей.

Чёрный дрозд (*Turdus merula* Linnaeus, 1758) — гр. κόψυχος, κόσσυφος, лат. *merula*. Черных дроздов также отлавливали (Dionys. Periegetes

de au. 3, 13; AP Rhianus 9.343, 12.42, Antipater Sid. IX 76, Paul. Silentiar. IX 396), продавали на рынке (Aristoph. Au. 806, 1070) и подавали к столу (Nicostratus fr. 4 K-A, Antiphanes fr. 395 K-A, Matron Convivium 87)²¹¹. Так и Гораций рассказывает о подаче черных дроздов с опалённой грудкой и вяхирей без задних частей на пиру у Назидиена, что являлось приятным лакомством (Hor. sat. II 90 sqq.: tum pectore adusto / uidimus et merulas poni et sine clune palumbis, / suavis res).

Grus «журавль»²¹²

Серый журавль (*Grus grus* (Linnaeus, 1758)) — гр. γέρανος, лат. *grus*. Хотя род *Grus* насчитывает около 8 видов²¹³, речь у античных писателей может идти, скорее всего, только о *Grus grus*, так как ареал гнездования и миграции других видов не распространяется на Средиземноморье. Большую перелетную птицу, уже согласно Египетским памятникам, содержали на птичьем дворе и насильно откармливали. По римским источникам журавлей также откармливали, Плутарх даже отмечает, что журавлям и лебедям зашивали глаза, чтобы те больше ели в темноте (Plut. de esu carn. 997a: ἄλλοι γεράνων ὄμματα καὶ κύκλῳ ἀπορράψαντες καὶ ἀποκλείσαντες ἐν σκότει πιαίνουσιν). Эпихарм отзывался о вкусовых качествах журавлей плохо (Epich. fr. 87 Kaibel), Гален отмечал, что мясо их жесткое и несъедобное, если не отвисится какое-то время (Galen AF VI 703). Апиций приводит рецепты приготовления журавля (Apicius VI 2). Э. Долби полагает, что журавль появился на римском столе не благодаря своим гастрономическим качествам, но из-за своего внешнего вида и редкости²¹⁴.

Описывая пир у Назидиена, Гораций рисует сцену выноса уже разделанного журавля на огромном блюде, посыпанного солью с мукой, словно жертва²¹⁵ (Hor. sat. II 8, 87: deinde secuti / mazonomo pueri magno discerpta ferentes / membra gruis sparsi sale multo non sine farre).

Кроме того, поэт упоминает, как приятно поймать дрозда (см. *turdus*) с помощью сетей (*retia*) и перелетного журавля в силки (*laqueo*) (Hor. epod. 2, 34: aut amite leui rara



Grus grus

²¹¹ W. G. Arnott, *Birds in the Ancient World from A to Z*, 161 sq.

²¹² Слово *grus* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 8, 87; epod. 2, 34.

²¹³ Gill, Frank; Donsker, David, "Rails, gallinules, trumpeters & cranes". World Bird List Version 7.2. International Ornithologists' Union. eds. (2017).

²¹⁴ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 105.

²¹⁵ О жертвенном характере муки с солью см. «Жертвоприношение зерном и мукой, а также мукой с солью».

tendit retia / turdis edacibus dolos / pauidumque leporem et aduenam laqueo gruem / iucunda captat praemia).

Anser «гусь»²¹⁶

Гуси (Anser Brisson, 1760) — гр. χήν, лат. anser. Эти птицы были одомашнены еще в доисторические времена на Ближнем Востоке и в южной Европе²¹⁷. Серый гусь (Anser anser (Linnaeus, 1758)) — самый распространенный вид, одомашненный в Европе. Белолобый гусь (Anser albifrons (Scopoli, 1769)) был одомашнен в Египте. Можно говорить о том, что до того момента, как курица из Ирана и Индии попала в Грецию около 600 г. до Р. Х. (см. gallina), гусь был основной домашней птицей, позже курица по причине своей плодовитости и экономической выгоды от разведения постепенно вытесняет гусящее мясо и яйца со столов древних²¹⁸. Хотя птица еще не упоминается в Илиаде, следов ее также не находят в Микенах, однако в Одиссее уже упомянуто откармливание гусей (Hom. Od. XIX 536)²¹⁹. Позже римляне, в хозяйстве которых гусь займет почетное место, разовьют искусство откармливания гусей мукой, молоком и медом в специальных χηνοβοσκία²²⁰. С IV в. до Р. Х. засвидетельствовано употребление деликатеса — печени гуся (Eubul. ap. Athen. 384 a–c), однако специально откармливать гусей для получения тρυφερόν συκωτόν (Pollux КН 83.), т.е. foie gras (cf. Gal. VI 679,704: ἥπαρ συκωτόν)²²¹ стали римляне (Pliny n. h. X 52), а конкретно изобретателем деликатеса называют Метелла Сципиона, наместника Сирии 49 — 48 гг.

Вот и Гораций не преминул упомянуть печень белого гуся, откармливаемого мясистыми фидами, в обстановке богатого пиршества у Назидиана (Hor. sat. II 8, 88: pinguibus et ficis pastum iecur anseris albae).

Lagois «лябчик или тундрьяная куропатка»²²²

Слово lagois — ἄλαξ λεγόμενον, встречающийся только у Горация с эпитетом «заморская» (peregrina)²²³. Гораций упоминает птицу вместе с устрицами и морским попугаем (Sparisoma cretense Linnaeus, 1758) — изысканными яствами (Hor. sat. II 2, 21 sq.: pinguem uitiis albumque neque ostrea / nec scarus aut poterit peregrina iuuare lagois) (См. os-

²¹⁶ Слово anser встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 8, 88. O. Keller, Die antike Tierwelt, 2. Bd., 220–225; A. Dalby, Food in the Ancient World, 161 sq.

²¹⁷ A. Dalby, Food in the Ancient World, 161.

²¹⁸ cf. A. Dalby, Food in the Ancient World, 161.

²¹⁹ O. Keller, Die antike Tierwelt, 2. Bd., 221.

²²⁰ Так и в наши дни гусей продолжают откармливать подобным образом для производства foie gras.

²²¹ Silvano Servienti, La Grande Histoire du foie gras. Paris: Flammarion, 1993.

²²² Слово lagois встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 22.

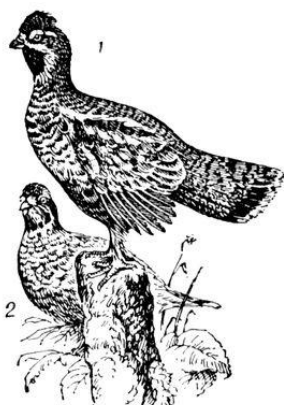
²²³ OLD s.v. lagois: -dis, f. [Gk.] A bird; perh. = lagopus. peregrina...lagois Hor.S.2.2.22.

treā, scarus). LSJ приводит слово λαγωῖς со ссылкой на Горация и пояснением Гезихия — «некая птица» (ὄρνις ποῖός) — к слову λαγωῖνης²²⁴.

Идентификация этой птицы основывается на комментариях античных схолиастов. Псевдоакрон сообщает, что lagois — «птица, у которой, как говорят, мясо зайца, либо вид рыбы, который не водится у побережий Италии (in mari Italo)»²²⁵. Порфирион поясняет слово lagois как «птица заячьего цвета»²²⁶.



Lepus timidus



Tetrastes bonasia
1. самец, 2. самка

Основываясь на сообщениях схолиастов, У. Дж. Арнотт, с некоторой оговоркой на правильность толкования древних, полагает, что под lagois следует понимать таких охотничье-промысловых птиц как рябчик (*Tetrastes bonasia* (Linnaeus, 1758)), которого сегодня можно найти, в том числе, в Альпах и в восточной части Адриатического бассейна, или тундряная куропатка (*Lepus timidus* Montin, 1781), имеющая также очень широкий ареал распространения, включающий Пиренеи и Альпы (нем. Alpenschneehuhn). У обеих птиц ноги богато оперены и поздним летом их оперенье отдалённо напоминает заячий окрас²²⁷. *Lepus timidus* назывался обычно lagopus (Plin. n. h. X 133) и почитался в Риме деликатесом, тем более, что этот вид не относился к тем птицам, которых можно было откормить в неволе.

О. Келлер прямо говорит о соответствии lagopus и lagois у Горация, поясняя, что ноги ее были словно покрыты заячьей шерстью, а цвет птицы, величиной с голубя, был белым (Plin. n. h. X 133: et praecipua sapore lagopus. pedes leporino uillo nomen hoc dedere cetero candidae, columbarum magnitudine. non extra terram eam uesci facile, quando nec uita mansuescit et corpus ocissime marcescit)²²⁸.

Ciconia «аист»²²⁹

Аисты (*Ciconia* Brisson, 1760) — гр. πελαργός, πελαργιδεύς (молодой аист), лат. ciconia, ciconina. Античные грамматики (Etymologicum Magnum 659, 7–9) этимологизиро-

²²⁴ LSJ s.v. λαγωῖνης ὄρνις ποῖός, Hsch. [full] λαγωῖς, ἴδος, ἡ, kind of bird or fish. Hor.Sat.2.2.22.

²²⁵ Pseudoacr.: 'Lagois' auis est (cons. Porph.), quae leporis carnem habere perhibetur, aut est genus piscis, quod in mari Italo non inuenitur.

²²⁶ Porfyr. ad l. c.: auis leporini coloris.

²²⁷ W. G. Arnott, Birds in the Ancient World from A to Z, 189; cf. Robert, F., Les noms des oiseaux en grec ancien. Diss. Basel: Neuchâtel, 1911, 100; W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek Birds, London, 189; J. André, Les noms d'oiseaux en latin, 97;

²²⁸ O. Keller, Die antike Tierwelt, 2. Bd., 156.

²²⁹ Слово ciconia встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 49.

вали *πελαργός* как «черно-белый» (*πελός* и *ἄργός*). У. Дж. Арнотт полагает, что подобная этимология вполне соответствует распространению двух видов аистов, Белого аиста (*Ciconia ciconia* (Linnaeus, 1758)) и Черного аиста (*Ciconia nigra* (Linnaeus, 1758)), которых до сих пор можно видеть на севере Греции в летний период, хотя *Ciconia nigra* в отличие от *Ciconia ciconia* не часто можно встретить близ населенных пунктов²³⁰.

Употребляли аистов в пищу, по всей вероятности, только в Италии (С. Nepos ap. Plin. n. h. X 60; P. Syrus ap. Petron. 55; Porphyrius de abstintia III 5). Лучше всего иллюстрируют гастрономическое пристрастие римлян в эпоху Горация слова Непота, упомянувшего, что аистов предпочитают журавлям. Во времена Плиния вкусы резко изменились и, если журавль считался изысканной дичью, то к аисту никто даже не хотел прикоснуться (С. Nepos ap. Plin. n. h. X 60: Cornelius Nepos, qui Diui Augusti principatu obiit, cum scriberet turdos paulo ante coeptos saginari, addidit ciconias magis placere quam grues, cum haec nunc ales inter primas expetatur, illam nemo uelit attigisse). П. Сир, современник Горация, также описывает аиста, *ciconia pietaticultrix*, т.е. жреца-почитателя богини Благочестия, *Pietas*, изображенной с ним на монетах М. Антония (11 г. до Р.Х.). Аист здесь «строит гнездо в котле твоей расточительности» (P. Syrus ap. Petron. 55: *ciconia etiam, grata peregrina hospita / pietaticultrix gracilipes crotalistria, / auis exul hiemis, titulus tepidi temporis, / nequitiae nidum in caccabo fecit tuae*).



Ciconia ciconia

Гораций упоминает аиста единожды. Ромб был в безопасности в море и аист в своем гнезде, пока *auctor praetorius*, под которым Псевдоакрон (ad sat. II 2, 50) понимает некоего претора Азеллия, которым дал пример гастрономам поедать аистов, а Порфирион претора Семпрония Руфа, который научил поедать птенцов аистов (Hor. sat. II 2, 49 sq.: *tutus erat rhombus tutoque ciconia nido, / donec uos auctor docuit praetorius*) (см. rhombus). Исходя из контекста Плиния и Петрония, можно предположить, что поедание аиста в Риме было все лишь веянием моды, которая довольно быстро прошла²³¹.

Мergus «чайка, буреветник или баклан»²³²

Термином *mergus* могут обозначать целый ряд водоплавающих птиц²³³. К подробному описанию Аристотелем птицы *αἰθυῖα* (Aristot. hist. anim. 542b 17–21, cf. 593b 14–15),

²³⁰ W. G. Arnott, *Birds in the Ancient World from A to Z*, 246.

²³¹ cf. A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 312.

²³² Слово *mergus* встречается у Горация в следующих местах: Hor. epod. 10, 22; sat. II 2, 51.

латинские авторы добавляют некоторые детали (Plin. n. h. X 91), именуя эту птицу *mergus*²³⁴. У. Дж. Арнотт, хотя и признает, что древние не могли строго различать морских птиц, однако приводит некоторые попытки идентифицировать αἰθυῖα и *mergus*. Томсон изначально (1895) пытался соотнести птицу с крупными чайками, но уже позже (1918) связывал ее с различными видами буревестников (*Calonectris diomedea*; *Puffinus yelkouan*). Основываясь на том, что названные птицы не ныряют в волны, У. Дж. Арнотт полагает более разумным сопоставление с бакланами, встречающимися в Средиземноморье (*Phalacrocorax aristotelis*; *Phalacrocorax carbo*)²³⁵.

Гораций, конечно, не предлагает есть морских птиц, потому что их мясо отдает рыбой²³⁶ и они несъедобны, но шутит на тему того, что если бы кто-нибудь издал эдикт о поедании жареных морских птиц, то римская молодежь, легко научаемая дурному, сразу повиновалась бы ему (Hor. sat. II 2, 50 sqq.: ergo / siquis nunc mergos suavis edixerit assos, / parebit prauī docilis Romana iuuentus). Ко всему прочему морские ненасытные (Plin. n. h. VI 202) птицы поедают мертвечину, которую прочие отвергают (Plin. X 130: soli dicuntur deuorare quae ceterae reddunt) (Hor. epod. 10, 21 sq.: opima quodsi praeda curuo litore / porrecta mergos iuuerit).

Раздел 4. Рыба

Pisces «рыбы»²³⁷

В одах рыба не упоминается в качестве продукта питания. Описывая Всемирный Потоп, Гораций пишет, что стада Протея, т.е. стаи дельфинов, стали жить среди гор, а рыбы нашли свой приют на высоких вязах, где раньше жили голуби (carm. I 2, 9). Богатые землевладельцы расширяют территорию своих поместий за счет морских просторов, где тесно уже и рыбам (III 1, 33), не находя себе места на суше. Нисбет и Рудд пишут о типичной диатрибе против роскоши (cf. II 18, 21; о гиперболе: II 15, 1 sqq., III 24, 1 sq.)²³⁸. Муза так покровительствует поэту, что на него показывают пальцем прохожие и настолько она могущественна, что даже бессловесных рыб способна одарить голосом лебедя (IV

²³³ OLD s.v. *mergus*: ... 1 A name given to several sea-birds, prob. gulls. O. Keller, *Die antike Tierwelt*, 2. Bd., 242 sqq.

²³⁴ W. G. Arnott, *Birds in the Ancient World from A to Z*, 12.

²³⁵ W. G. Arnott, *ibid.*

²³⁶ Kiessling u. Heinze ad l. c.: *mergos*, deren thraniges Fleisch ungeniessbar ist.

²³⁷ Слово *piscis* встречается у Горация в следующих местах: Hor. *carm.* I 2, 9; III 1, 33; IV 3, 19; *sat.* I 3, 81; II 2, 17; 120; 3, 235; 4, 37; 45; 50; 77; 8, 27; 46; *epist.* I 7, 74; 12, 21; 15, 23; а. р. 4. Результаты исследования представлены в И. Р. Гимадеев, Названия рыб в античной литературной традиции (на примере поэзии Горация), — в: Ученые записки Петрозаводского государственного университета 170 (2018), 65–72.

²³⁸ R. G. M. Nisbet, N., A. Rudd, *Commentary on Horace, Odes, Book III*, New York: Oxford UP, 2004, 16.

3, 19). В *Ars poetica* дурное литературное произведение сравнивается со страшным существом, у которого человеческая голова, конская шея, лицо женщины, а хвост рыбы (а. р. 4: *desinat in piscem*).

В посланиях в образе рыбы, которая устремляется на крючок (*epist. I 7, 74: piscis ad hamum*) изображен человек. В *epist. I 12, 21* рыба, возможно, противопоставляется доступному порею и простому луку (*seu piscis seu porrum et caepe trucidat*). Также Горация живо интересуется, где в Салерне больше рыбы и морских ежей (*I 15, 23: utra magis piscis et echinos aequora celent*).

Гораздо больше материала о рыбе, как о продукте питания, предоставляют сатиры.

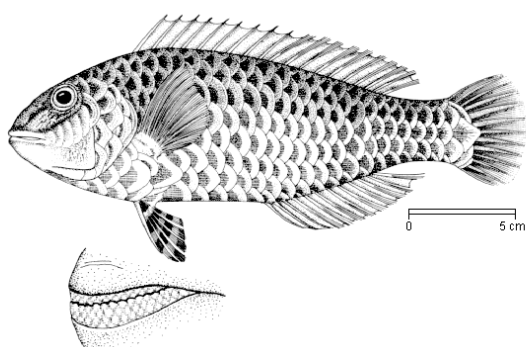
Гораций говорит, что если бы кто-то распял на кресте раба, которому было приказано убрать со стола, лишь за то, что тот полакомился полуобглоданной рыбой и облизал еле теплый соус, его, пожалуй, назвали бы безумцем (*sat. I 3, 80–83: siquis eum seruum, patinam qui tollere iussus / semesos piscis tepidumque ligurrierit ius, / in cruce suffigat, Labeone insanius inter / sanos dicatur*). Но еще более безумным поэту представляется тот, кто осерчал на своего друга из-за пустяка, мол, друг ему ложе обмочил (*commixxit*) или блюдо разбил, сделанное руками самого Эвандра (*ibid. 84 sqq.*). Раб, доедающий остатки рыбы, введен только для сравнения, но место показывает, насколько чужда рыба рабскому столу.

Развивая в *sat. II 2* мысль о необходимости довольствоваться малым, Гораций замечает, что никто не будет терпеть голод от того, что не найти ключника, а море так разбушевалось, что нельзя поймать рыбу. Хлеб с солью прекрасно успокоят урчащий желудок (*sat. II 2, 16–18: foris est promus, et atrum / defendens piscis hiemat mare: cum sale panis / latrantem stomachum bene leniet; cf. sat. II 3, 235*). Сельский житель Оффелл, с чьего завета — придерживаться умеренности, начинается сатира, вспоминает, как он угощал редкого гостя или любезного соседа, у которого случался досуг, особенно в сильный дождь, не рыбой, раздобытой в Риме, но простым цыпленком или козленком (*sat. II 2, 118–121: ac mihi seu longum post tempus uenerat hospes / siue operum uacuo gratus conuiua per imbrem / uicinus, bene erat non piscibus urbe petitis, / sed pullo atque haedo...*).

Катий, который первым смог различать на вкус возраст и породу рыбы и птицы (*sat. II 4, 45–46*), в *sat. II 4* — одном из главных источников по кулинарной лексике у Горация — отмечает, что человеку несведущему в кулинарии не достаточно смести с дорогого прилавка рыбу. Он должен понимать, к какой рыбе идет соус, какую лучше подать жареной, чтобы гость в истоме прилег на локоть (*sat. II 4, 37–39: nec satis est cara piscis auerrere mensa / ignarum, quibus est ius aptius et quibus assis / languidus in cubitum iam se conuiua reponet*). Развивая свою мысль, Катий упоминает о важности знания во всех обла-

стях кулинарии: мало озаботиться прекрасным вином, проявив беспечность о масле для рыбы (sat. II 4, 48–50: nequaquam satis in re una consumere curam, / ut si quis solum hoc, mala ne sint uina, labore, / quali perfundat piscis securus oliuo). Оставить три тысячи на рынке и сервировать рыбу, привыкшую к морскому простору, в тесной миске — чудовищно (sat. II 4, 76–77: inmane est uitium dare milia terna macello / angustoque uagos piscis urgere catino).

На пиру у Назидиена подают блюда из птицы, ракушек и рыбы, которые обладают неестественным для них вкусом, чего не понимают собравшиеся на пиру гости, недостаточно сведущие в кулинарном искусстве, именуемые поэтом «прочей толпой» (cetera turba). Совсем схожее явление существует и в современной высокой кухне (sat. II 8, 26–28: nam cetera turba, / nos, inquam, cenamus auis, conchyliis, piscis, / longe dissimilem noto celantia



Sparisoma cretense

sucum). Кисслинг и Гейнце указывают со ссылкой на Апиция (Apic. IV 132: nemo agnouit, quid manducaret), что, если бы Номентан, гость сведущий в яствах, не давал разъяснения относительно каждого блюда, никто бы не понял, что ест. Поэтому блюда из рыбы имеют вкус паштета из птицы и наоборот, а повара Назидиена можно считать предшественником Дедала на пиру у Трималхиона, который из свинины приготавливал anser alti-

lis circaque pices et omnia genera auium (Petr. 69)²³⁹.

Отдельно у Горация упоминаются разные соусы (см. ius и garum) и закуски из рыбы. Закуска к основному блюду, преимущественно рыбная, — obsonia (neutr. gen.), гр. ὀψώνιον через паллиату проникло в латинский язык, было настолько дорого, что мот ради него брал деньги в кредит (sat. I 2, 9: omnia conductis coemens obsonia nummis).

Многочисленны и разнообразны морские обитатели: in piscibus dissimilis muraena lupo, is soleae, haec merulae²⁴⁰ et mustelae (Varr. l. L. IX 113)²⁴¹, отчего наименования рыб часто трудно отождествить с тем или иным известным нам биологическим видом и тем самым представить в подробностях описываемые у Горация деликатесные рыбные яства, подчеркивающие высокий социальный статус пирующих, оставаясь недоступными большинству. Перечисляя редкие виды, поэт следует античной традиции и демонстрирует этим свою эрудицию. Упоминаемые им scarus, rhombus, passer, acipenser, mullus, lupus,

²³⁹ Kiessling u. Heinze ad sat. II 8, 26.

²⁴⁰ Коньектура А. И. Солопова в м. неудовлетворительного чтения «nerene». А. С. Solopov, Ad Varronis de lingua Latina libri IX pericopes 113 crucem interpretum adnotatio critica (de piscibus a Varrone tractatis), — in: Indo-European Linguistics and Classical Philology, XVII (2013), 831–832.

²⁴¹ «Среди рыб отличается мурена от лаврака, лаврак от морского языка, а он от «губана» и миноги».

muraena, thynnus представляли мало интереса для комментаторов, которые ограничивались краткими пояснениями.

Scarus «морской попугай»²⁴²

Лат. scarus (гр. σκάρος²⁴³) — небольшая (30 см – 50 см) рыба²⁴⁴: средиземноморский попугай (*Sparisoma cretense* Linnaeus), морской попугай или средиземноморская лора²⁴⁵.

Хотя в Италии скар долго оставался неизвестен, в других областях античного мира его почитали за изысканный деликатес. Изначально распространенный в восточном Средиземноморье, он водился в большом количестве у берегов Крита и близ Киклад, а также, по сообщению Плиния (n. h. IX 62), в Карпатском море, между Критом и Родосом, но никогда не заходил севернее мыса Лект в Мисии, юго-зап. оконечности Троады (ныне мыс Баба), не водился в «mare nostrum» (Quint. V 10, 21)²⁴⁶, а Аристотель (НА 621b) говорит об его отсутствии в заливе близ города Пирры на Лесбосе. Т. Беккер-Нилсен (Tønnes Bekker-Nielsen) в личной переписке с А. Баллок замечает, что высокое содержание соли в тех водах могло пагубно сказаться на многих породах рыб. Колумелла (VIII 16, 9), родившийся примерно через 12 лет после смерти Горация, замечает, что скар обитает у побережий Малой Азии, Греции и вплоть до Сицилии. В Иберийском море его ловят очень редко, а в Лигурийском — никогда. Лукиан (hist. conscr. 28) сообщает об уловах у берегов Северной Африки. Хваливали также скара (Archest. 41²⁴⁷) в Эфесе. Энний (var. 40 V.) сообщает: Quid scarum praeterii ce<r>ebrum Iouis paene supremi: / Nestoris ad patriam hic capitur magnusque bonusque²⁴⁸. Аристотель (ap. Athen. VIII 331d [fr. 272 R]) говорит, будто за скаром

²⁴² Слово scarus встречается у Горация в следующих местах: Hor. epod. II 50; sat. II 2, 22. O. Keller, Die antike Tierwelt, 2. Bd., Leipzig, 1913, 366. A. Bullock, Lo Scarus degli antichi: La storia dello Sparisoma cretense nel I secolo d.C., Il Mare. Com'era, Atti del II Workshop Internazionale HMAP del Mediterraneo e Mar Nero. Chioggia, 2006, 94–104; J. Higginbotham, Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy. Chapel Hill-London, 1997, 51–52.

²⁴³ W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek fishes, London, 1947: описывают скара Oppian. IV 40. LSJ: “scarus, perh. Smaris vulgaris”. А. Баллок отмечает, что, в отличие от других Sparisoma, самки имеют яркую розовую окраску с желтыми вкраплениями, самцы напротив — серые. За свою особенность пережевывать пищу получил название μῆρυξ. LSJ: “a ruminating fish, Scarus cretensis”.

²⁴⁴ Далее зоологические описания даны по Дж. С. Нельсон, Рыбы мировой фауны: пер. 4-ого перераб. изд. с англ., предисловие и толковый словарь Н. Г. Богутской, А. М. Насеки, А. С. Герда, — М.: Книжный дом «Либроком», 2009 или по базе данных Fishbase. В нужных местах даны ссылки.

²⁴⁵ Согласно базе данных Fishbase, сегодня распространена в восточной части Атлантического океана, в Средиземном же море ареал ее обитания ограничен восточным и южным побережьем. На северо-западе Средиземноморья рыба встречается не так часто. Хотя в наше время скар не является промысловой рыбой и редко попадает на кухню, для его размножения сейчас, в связи с потеплением морей и океанов, складываются благоприятные условия.

²⁴⁶ Квинтилиан либо был плохо осведомлен об ареале распространения скара, либо под mare nostrum понимает лишь часть Средиземного моря.

²⁴⁷ А. Баллок указывает также на fr. 13. Во fr. 13 находим σπάρος (морской карась) (LSJ: bream, *Sargus annularis*) вместо σκάρος. Здесь возможны разночтения.

²⁴⁸ «Что же обошел я стороной скара, который чуть ли не лучше мозга верховного Юпитера: близ родины Нестора ловят большого и доброго». Cerebrum Iovis есть грецизм. Cf.: LSJ s.v. ἐγκεφαλότης: Διὸς ἐ., prov. of rare and costly food, 'morsel for a king'.

водится редкая способность издавать звуки (φθέγγεσθαι); кроме того, Афиней дает описание рыбы (VIII 355c): ὁ δὲ σκάρος ἀπαλόσαρκος, ψαθυρός, γλυκός, κοῦφος, εὐπεπτός, εὐανάδοτος, εὐκοίλιος. τούτων δὲ ὁ πρόσφατος ὑπόπτος, ἐπειδὴ τοὺς θαλαττίους λαγῶς θηρεύοντες σιτοῦνται· διὸ καὶ τὰ ἐντὸς χολέρας ποιητικὰ ἔχει²⁴⁹.

Согласно исследованию А. Баллок²⁵⁰, в период поздней империи популяция скаров сильно упала из-за промысла. На Синае находят археологический материал, относящийся к VI в., но в целом точных данных о распространении вида от Средних веков до XIX в. у нас нет. Хотя в наше время скар не является промысловой рыбой и редко попадает на кухню, для его размножения сейчас, в связи с потеплением морей и океанов, складываются благоприятные условия.

В Западное Средиземноморье скар был завезен около 50 г. по Р.Х. при императоре Клавдии, по поручению которого префект Мизенского флота Ти. Юлий Оптат Понциан перевез его и выпустил в Тирренском море между Остией и побережьем Кампании. Промысел скара был запрещен пять лет, поэтому он распространился к 60 — 70-ым гг., когда разрешили его отлов²⁵¹. С отменой запрета на ловлю скар становится деликатесом в Риме, где его подают непотрошеным (con l'intestino)²⁵². Авл Геллий (VI 16) и Петроний (ар. Macroб. sat. XIX 33) предпочитают скара с Сицилии. Марциал одобряет скара, но некоторое недовольство у него только вызывает его запах (ер. 13, 84). Плиний (n. h. IX 62; XXXII 151) отдает скару первое место. Итак, со временем Италия близко познакомилась с этой заморской рыбой.

Но вернемся во времена Горация, когда у итальянских берегов не ходили косяки скаров. Упомянув о scarus в epod. II 50 (scari, siquos Eois intonata fluctibus / hiems ad hoc uertat mare²⁵³), поэт указывает на важную деталь — в его время подавали скара, только если тот случайно оказывался в сетях. Следовательно, скар был еще редкой рыбой; даже по прошествии многих лет Петроний, умерший в 66 г., совсем незадолго до распространения скара в Италии, вторит (Petr. 93, 2, 5–6) Горацию: ultimis ab oris / attractus scarus, подтверждая, что эта рыба могла быть только случайным гостем на пиру. Также Порфирион (ad l. c.) объясняет, что скары водились только на востоке, и едва ли можно было поймать скаров, если их не принесло сильной бурей: Intellegi uult scaros pisces in orientali mari esse, et

²⁴⁹ «Скар же нежен, [мясо его] рассыпчато, сладок, легко переваривается и усваивается, очищает кишечник. Но сырого скара следует есть аккуратно, потому что они поедают морских зайцев [Aplysia — заднежаберный моллюск], и поэтому их внутренности могут быть заражены холерой».

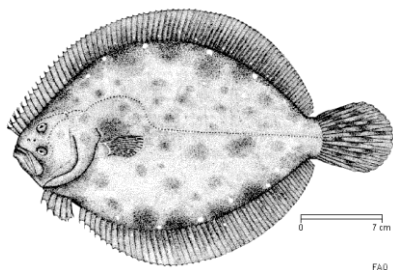
²⁵⁰ A. Bullock, op. cit.,

²⁵¹ A. Bullock, op. cit., Cf.: Plin. n. h. IX 29.

²⁵² A. Thomazi, Histoire de la pêche, des âges de la pierre à nos jours, Paris, Payot, 1947, 208. За неимением книги цитируем по статье A. Bullock.

²⁵³ «Скары, если каких отнесет к этому морю зимняя буря, разразившаяся в восточных морях [Eois fluctibus можно понимать и dat., однако остановимся на abl. loc.]».

difficile fieri, ut circa Italiam capiantur, nisi quos inde uiolentia tempestatis adduxerit²⁵⁴. Читая сатиры (II 2, 22), мы уже не сомневаемся в том, что перед нами изысканное угощение, потому что упоминается оно вместе с устрицами (ostrea) и белой куропаткой (lagois): tu pulmentaria quaere / sudando: pinguem uitis albumque neque ostrea / nec scarus aut poterit peregrina iuuare lagois²⁵⁵.



Scophthalmus rhombus

Rhombus «ромб, тюрбо»²⁵⁶

Rhombus (нар. форма rumbus: schol. Cornut. ad Iuu. 4, 34; гр. ρόμβος²⁵⁷ или ψῆττα). Встречаются и другие обозначения камбаловидных рыб: piscis planus, solea²⁵⁸ (βούλωσσος), passer (στρουθός²⁵⁹), citharus (κίθαρος), ἔσχαρος²⁶⁰. Насколько точно лат. термину соответствует гр. ρόμβος, неизвестно. Афиней (VII

330b) сообщает: Ῥωμαῖοι καλοῦσι τὴν ψῆτταν ρόμβον [римляне называют «камбалу» ромбом].

Рыба-ромб Горация может соответствовать гладкому ромбу, она же бриль или гладкий калкан (Scophthalmus rhombus L.) или большому ромбу, она же тюрбо (Scophthalmus maximus = Psetta maxima L.). Оба вида принадлежат к классу лучепёрых рыб из семейства Scophthalmidae отряда камбалообразных (Pleuronectiformes). У взрослых особей камбалообразных глаза смещены на одну сторону, при этом в Средиземном море не распространены рыбы с глазами на правом боку. Scophthalmus rhombus и Scophthalmus maximus, наоборот, имеют зрительный орган с левой стороны. Scophthalmus maximus достигает метра в длину и веса в 25 кг, Scophthalmus rhombus — 75 см и 8 кг.

²⁵⁴ «Хочет, чтобы поняли, что рыбы-скарпы есть в восточном море, и их тяжело поймать около Италии, разве что кого-нибудь из них случайно не занесет буйством моря».

²⁵⁵ «Пробуди свой аппетит, работая до седьмого пота [для pulmentaria в этом значении сегодня используется аперитив]: тому, кто от неумеренности ожирел и побледнел, не смогут помочь ни ракушки, ни скар, ни заморская куропатка». Глагол iuuare (помогать) в общем контексте второй сатиры можно традиционно понимать «доставить удовольствие», но нельзя забывать о словах Дифила (см. выше ар. Athen. VIII 355c), который говорит, что скар легко переваривается и усваивается, а также очищает кишечник. Весьма вероятно под поп iuuare нужно понимать: уже не доставит удовольствие и не принесет облегчение желудку.

²⁵⁶ Слово rhombus встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. I 2, 116; II 2, 42; II 2, 48; II 2, 49; II 2, 95; II 8, 30; epod. 2, 50. O. Keller, Die antike Tierwelt, 366–369; A. Dalby, Food in the Ancient World, 147–148; W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek fishes, 223; J. Higginbotham, Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy, 50–51.

²⁵⁷ LSJ s.v. ρόμβος: “a species of fish, of which turbot and brill are varieties, so called from its rhomblike shape”.

²⁵⁸ Solea у Горация только в значении подошва, обувь. Однако у берегов Италии обитала и обитает морской язык, solea (Solea solea L.; βούλωσσος).

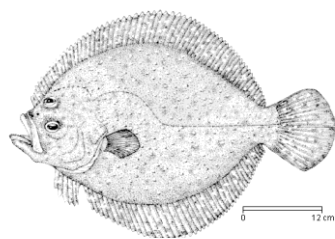
²⁵⁹ См. passer.

²⁶⁰ LSJ s.v. ἔσχαρος: “a fish, = κόρις, perh. a kind of sole”.

Скорее всего, словом *rhombus* римляне называли любую камбаловидную рыбу, напоминающую ромб своими очертаниями²⁶¹. На такую мысль наводят слова Плиния (п. h. XXXII 146) о том, что кифар²⁶² есть наихудший вид ромбов. Однако лексему *rhombus* не следует переводить и словом «камбала» (*Pleuronectes platessa* Linnaeus), потому что последняя мало распространена в Средиземноморье и обитает больше на севере²⁶³.

О размерах ромба стоит упомянуть отдельно. Рыбак, не дерзнув продать или съесть такое диво, приносит в дар огромного ромба Домициану, который созывает государственный совет, потому что ромб был столь велик, что не смогли найти для него подходящего блюда (Iuu. sat. IV 39 sqq.). Если бы рыбак сам не подарил огромную рыбку цезарю, на него, скорее всего, донесли бы (Iuu. sat. IV 48 sq.), рыба-де кормилась в домициановых садках, а потом сбежала, отчего ее нужно вернуть господину (Iuu. sat. IV 49–52). Похожий образ рисует Марциал, у которого ромб также шире блюда (Mart. XIII 81), а в другой эпиграмме находим строки о разведении домашней рыбы в прудах, благодаря чему, даже в бурю, стол не скудеет ей (Mart. X 30, 21; cf. Colum. VIII 16, 7; 17, 9). О естественном ареале обитания ромба едва ли представляется возможным сказать что-либо точно. Вероятно, ромб редко встречался в Адриатическом море (Ou. halieut. 125).

Гораций упоминает ромба в числе изысканных яств вместе со скарами и моллюсками из Лукринского озера (epod. II 50), вместе с павлином, повторяя свою излюбленную



Scophthalmus maximus

мысль о том, что голодному человеку достаточно простой пищи (sat. I 2, 116). Фунданий, описывая пир у Назидиена, вспоминает, как его потчевали брюшками палтуса и ромба (sat. VIII 29 sq.). Обжорам же, из-за чрезмерного пресыщения деликатесами и, как следствие, расстройства желудка, и кабан, и свежий ромб кажутся протухшими (sat. II 2, 42 sq.). Морские просторы всегда давали пищу ромбам,

утверждает поэт (sat. II 2, 48), но в прежние времена римляне довольствовались малым и не стремились к излишествам. Ромбам и аистам в своих гнездах ничего не угрожало, пока некий *auctor praetorius* (sat. II 2, 49 sq.) не приучил к ним гастрономов. Псевдоакрон (ad sat. II 2, 50) под *auctor praetorius* понимает либо некоего Азеллия, бывшего претором, который ввел обычай поедать аистов (и, по-видимому, ромбов, хотя прямо схолиаст об этом не говорит), либо, со ссылкой на Порфириона, претора Семпрония Руфа, примеру которого поедать птенцов аистов последовало утонченное общество. В выражении *grandes rhombi* мы

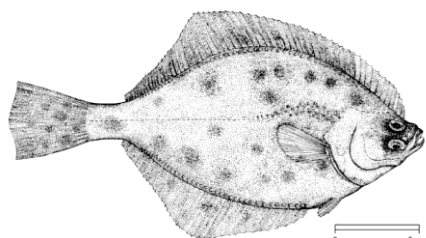
²⁶¹ OLD s.v. *rhombus*: “2 A lozenge-shaped of flat-fish, the turbot”.

²⁶² LSJ s.v. *κίθαρος*: “kind of flatfish, sacred to Apollo”.

²⁶³ Большинство переводов грешат подобной неточностью. Cf.: J. Lleonart, H. Farrugio, *Pleuronectes platessa*, a ghost fish in the Mediterranean Sea? — in: *Scientia Marina* 76 (1). Barcelona, 2012, 142.

находим недвусмысленное подтверждение огромных размеров ромбов, которых выносят на блюдах²⁶⁴ (sat. II 2, 95). Хозяину, по мнению поэта, должно быть стыдно за подобные излишества, а непомерные цены на таких великанов неизбежно принесут разорение.

Passer «речная камбала»²⁶⁵



Platichthys flesus

Passer (στρουθός²⁶⁶) — еще один представитель камбаловидных рыб. Элиан (XIV 3) упоминает рыбу στρουθός, которую принято отождествлять с passer и переводить «камбала», подразумевая морскую камбалу (*Pleuronectes platessa* Linnaeus). Это прекрасно видно по французским переводам, где дают *plie*, испанскому *solla* и английскому²⁶⁷. По-

следние, впрочем, не стали усложнять себе жизнь и передали в переводе Плиния Старшего (n. h. IX 72) passer через passer, изобретя всем понятный неологизм²⁶⁸. Однако, как было уже отмечено, морская камбала мало распространена в Средиземном море, что доказывают Д. Льеонарт и Г. Фарруджио. Они полагают, что все античные упоминания passer и других плохо отождествляемых камбаловидных (к последним никак не относится вполне понятный нам ромб) следует связывать с *Platichthys flesus* Linnaeus, т.е. с речной камбалой. Очень сомнительна гипотеза о распространении морской камбалы, предпочитающей более холодные воды, в Средиземном море под влиянием остаточных явлений ледникового периода в античности. Д. Льеонарт и Г. Фарруджио предлагают совсем исключить *Pleuronectes platessa* из таксономического списка рыб, обитающих в наши дни в Средиземноморье. Последний вывод, впрочем, не исключает присутствия некоторого числа особей²⁶⁹. *Platichthys flesus* и *Pleuronectes platessa* безусловно родственны, но имеют разные повадки, окрас и среду обитания. Речная камбала размножается в море, но обитает большую часть времени в солоноватой или пресной воде, достигая 50 см и 3 кг. Является самым распространённым видом камбалы с широким ареалом обитания. В биологической номенклатуре

²⁶⁴ Под *patina* вслед за Модестовым понимаем большие рыбные блюда. Cf. Hor. sat. II 8 *adfertur squillas inter murena natantis in patina porrecta* 42 sq.: В.И. Модестов, Избранные сатиры Горация для средних учебных заведений: Лат. текст с рус. прим. и со ст. о Горацие проф. В.И. Модестова, 2-ое изд., СПб.: тип. Киришбаума, 1882. Другие комментаторы Горация *patina* не отмечают.

²⁶⁵ Слово *passer* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 8, 29. J. Lleonart, H. Farrugio, op. cit., 141-147; A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 148; W. Thompson D'Arcy, *A Glossary of Greek fishes*, 295.

²⁶⁶ LSJ s.v. στρουθός: “a flat fish, flounder, *Pleuronectes flesus*”.

²⁶⁷ J. Lleonart, H. Farrugio, op. cit., 142.

²⁶⁸ Pliny, *Natural History*, Vol. III, tr. by H. Rackham, Loeb Classical Library 353, Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1983.

²⁶⁹ J. Lleonart, H. Farrugio, op. cit., 145.

можно встретить синоним *Pleuronectes passer* Linnaeus, в котором использовано античное название рыбы.

Позволим себе считать, что слово *passer* обозначало речную камбалу. Гораций употребляет это слово один раз в процитированном месте о подаче рыбных брюшек или потрошков, когда Фунданий, перечисляя Горацию разнообразные блюда, поданные у Назидиена, говорит: *cum passeris atque ingustata mihi porrexerit ilia rhombi* (sat. II 8, 29)²⁷⁰. Кисслинг²⁷¹ метко замечает, что Гораций использует для неиспробованного блюда ἄλαξ λεγόμενον *ingustata*, что создает красивую игру смыслов.

Acipenser «осётр»²⁷²

К семейству осетровых (*Acipenseridae* Bonaparte) из отряда осетрообразных (*Acipenseriformes* Berg) относятся следующие роды: осетры (*Acipenser* Linnaeus), насчитывающие 19 видов²⁷³, белуга (*Huso*: Brandt, 1869), представленный собственно белугой и калугой, лопатоносы (*Scaphirhynchus* Heckel), лжелопатоносы (*Pseudoscapirhynchus* Nikolskii). Последние два рода нас интересуют в меньшей степени, потому что лопатоносы обитают в пресных водах Северной Америки, а лжелопатоносы обитали в Амударье и Сырдарье.

Очень подробно слово *acipenser* у Плиния комментирует Салмазий²⁷⁴. Старательно разобрав отличительные черты осетровых: *sturio*²⁷⁵, *acipenser*, (h)elops, ὀξύρρυγχος²⁷⁶, он постарался дать соответствия в греческом языке. Архестрат (Athen. VII 294f) полагает, что родосская акула — это та самая рыба, которую у римлян подают под звуки свирелей в венках, и называет ее ἄκκλήσιος. Однако ему тут же возражают, объясняя, что рыба ἄκκλήσιος меньше, имеет более вытянутый нос и скорее походит на треугольник (Athen. *ibid.*), при этом самые маленькие рыбки стоят не меньше 1000 аттических драхм. Ссылаясь на грамматика Апиона, Афинея (*ibid.*) пишет, что ἄκκλήσιος есть то же самое, что ἔλλωψ, последнее соотносится с указаниями авторов на распространение ἔλλωψ близ о. Родос (Plin. IX 169: *elops Rhodi*; Varr. r. r. II 6 2: *helops ad Rhodon*), ничего однако не доказывая.

²⁷⁰ «Когда протянул мне неизведанные брюшки речной камбалы и ромба». Под *ilia* Кисслинг понимает печень, молоки и икру. Kiessling u. Heinze ad l. c.

²⁷¹ Kiessling u. Heinze ad l. c.

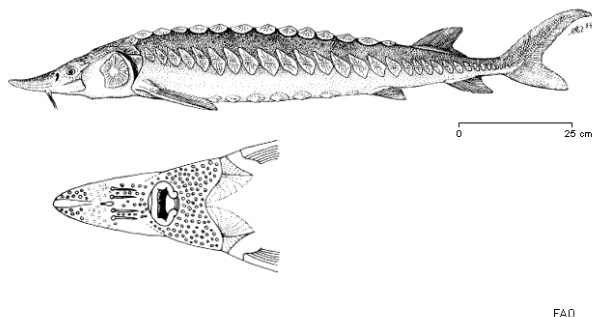
²⁷² Слово *acipenser* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 47. O. Keller, *Die antike Tierwelt*, 374; A. Dalby, *Food in the Ancient World*, s.v. Sturgeon; A. Guasparri, *Acipenser*. Glotta. 76 Bd. 2000, 50–52; C. Salmasius, *Plinianae exercitationes* In C. Iulii Solini *Polyhistora*, Parisiis, 1629, 1315 sqq.

²⁷³ Согласно данным Fishbase.

²⁷⁴ C. Salmasius, *op. cit.*, 1315 sq.

²⁷⁵ W.-H. s.v. *sturio*: “Stör” (mlt., rom.) ... *Einheimische Störarten sind acipenser...*

²⁷⁶ LSJ s.v. ὀξύρρυγχος: “sharp-snouted: Egyptian fish, [Hes.] ap. Athen. III 116b”.



Acipenser sturio

У латинских писателей употребление *acipenser* очень редко, но всегда речь идет об изысканном деликатесе, который уже со времен Плавта был хорошо известен (Plaut. fr. Bac.: *quis est mortalis <aut fuit> tanta fortuna affectus / umquam quam ego nunc sum, cuius haec uentri portatur pompa? / uenit nunc qui mihi in mari acipenser latuit antehac, / cuius ego latus in latebras reddam meis dentibus et mandibulis*²⁷⁷) и считался благородной морской (Plin. n. h. XXXII 145; cf.: Cic. fat. fr. 5) рыбой. Если

кого-нибудь из близких коснулось горе, согласно Цицерону, ему скорее нужно предложить сократическое сочинение, нежели осетра (Cic. Tusc. III 43). В I в. по Р.Х. осетр уже не в чести, что вызывает изумление у Плиния Старшего, ведь он так редко встречается (Plin. n. h. IX 60), с чем согласен Цицерон, описывая подачу осетра Сципиону (fat. fr. 5). Марциал употребляет редкую форму *acipensis*²⁷⁸, предлагая отправлять его на столы богачей, живущих на Палатине, пускай, мол, это редкое подношение послужит украшением амброзийской трапезы (Mart. XIII 91). Чешуя, по описанию Плиния (*ibid.*), обращена к голове, против движения во время плавания. О сравнении *acipenser* с (*h*)*elops* (ἔλλοψ²⁷⁹) Плинием высказываются разные точки зрения. В одном месте мы находим высказывание о том, что некоторые отождествляют двух рыб (Plin. n. h. IX 60), в другом — что данное сравнение недопустимо, так как, согласно Овидию, (*h*)*elops* не водится в наших водах (Plin. n. h. XXXII 153), из чего явствует, что *acipenser* как раз в водах Средиземного моря был распространен, и это никоим образом не входит в противоречие со строкой, где Овидий подчеркивает, что осетр особенно распространен в чужих морях (Ou. halieut. 134:

²⁷⁷ «Кому из смертных так сильно повезло, как мне сейчас, [для услаждения] чьего чрева несут такое изобилие? Осетр, который нынче прибыл ко мне, раньше скрывался в море. Отправляю я его бок во чрево, [потрудившись] зубами и челюстями».

²⁷⁸ Heraeus-Borovskij дают *acipensis*. de Vaan s.v. *acu-* указывает у Марциала форму *acupensis*, сообщая со ссылкой на Oniga 1999 и Guasparri 2000, что исходное *acupensis* (Mart.) приобретает склонение по типу *-is/-eris*, затем входит в общее употребление форма на *-penser*, встречающаяся у большинства авторов. Элемент *-pensis* (ор. cit.) можно рассматривать как *i*-основу к *pensum* «вес» (слово в подобном значении автору неизвестно). Гваспарри реконструирует значение «who possesses a weight of needles», основываясь на «needle-shaped barbels» осетра. Cf. A. Guasparri, *Acipenser*, Glotta, 76 Bd., 1/2. H., Vandenhoeck & Ruprecht, 2000, 50-52. Гваспарри утверждает, что подобно словам *cinis*, *cineris* (**cinisis*); *pulvis*, *pulveris* (**pulvisis*) *acipensis* могло получить ген. **acipensisis*, с ротацизмом и изменением гласной перед *-r-* давший форму *acipenseris*, под влиянием которой развился ном. *acipenser*. Разносклоняемые равносложные слова на *-is/-eris* и неравносложные на *-is/-eris* засвидетельствованы Varr. l. L. VIII 74: *neque oportebat consuetudinem natrare alios dicere boum greges, alios boverum, et signa alios Ioum, alios Ioverum*.

²⁷⁹ LSJ s.v. ἔλλοψ: “an unknown sea-fish”.

tuque peregrinis acipenser nobilis undis²⁸⁰). Последнее вовсе не обозначает его отсутствия в Средиземноморье.

Считается, что *acipenser* (ἀκκίπῆσιος, скорее всего, является передачей формы *acipensis*, встречающейся у Марциала) — это атлантический осётр (*Acipenser sturio* Linnaeus) и ему соответствует ἔλλωψ²⁸¹. Севрюге (*Acipenser stellatus* Pallas) и другим видам из рода *Acipenser*, которые обитали и обитают в реках, впадающих в Черное море, соответствует ἀντακάϊος, которого солили и отправляли в другие области греческого мира²⁸². Из Адриатического моря в р. Пад заходил огромный *attilus*, которого отождествляют с белугой (*Huso huso*: Linnaeus), достигавшей таких размеров, что ее приходилось вытаскивать парой волов (Plin. IX 44).

Гораций, вспоминая времена Луцилия, который громил глашатая Галлония за излишества в еде (Cic. fin. II 8, 25), рассказывает о том, как сервируют осетра: *haud ita pridem / Galloni praeconis erat acipensere mensa / infamis* (sat. II 2, 47)²⁸³. Схолиасты сходятся в том, что Галлоний первым предложил сотрапезникам отведать редкую рыбу²⁸⁴. Луцилий в сатире, направленной против того же Публия Галлония, который, по его словам, иной раз обедал с наслаждением, но никогда не обедал «хорошо», иными словами правильно, благоразумно, достойно, приходя на пир лишь для того, чтобы утолить голод, употребляет более редкую форму *acipenser*, дополняя эпитетом *decimanus*, т.е. речь идет об огромной рыбе (Cic. Tusc. II 24 = Lucil. Marx). Лелий не считал щавель вкуснее осетра, но пренебрегал вкусом вообще, не видя в наслаждении высшего блага (Cic. Tusc. II 25; cf. *ibid.* 91). Отождествляя рыбу, упомянутую у Горация, с *Acipenser sturio*, нужно представлять на столе самого крупного из существующих осетров, длина которого достигала 6 метров. Очень редко в реках Италии также можно встретить адриатического осетра (*Acipenser naccarii*), а в Адриатическом и Эгейском морях севрюгу (*Acipenser stellatus*). Последние два вида гораздо меньше, но и они могли присутствовать на римских пиршествах.

²⁸⁰ «И ты, осётр, известный в чужих водах».

²⁸¹ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, s.v. Sturgeon.

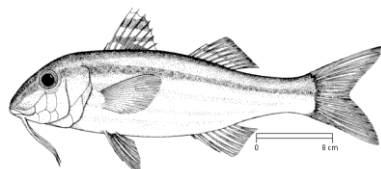
²⁸² Едва ли Гораций может упоминать черноморских осетров. A. Dalby, *Food in the Ancient World* s.v.; Herod. IV 53; Lynceus F 1 (Athen. 132a); Ael. n. a. XIV 23, 26; Euthyd. ap. Athen. 116 a–d; Sopater ap. Athen. 118 d–119 a; Archestr. ap. Athen. 284 e = H 39 Brandt.

²⁸³ «Не так давно стол глашатая Галлония пользовался дурной славой из-за осетра».

²⁸⁴ Pseudoacr. ad sat. II 2, 47: *Gallonus quidam fuit praeco, qui habebat apparatus conuiuium, quem Lucilius (fr. IV 4 M.) etiam pulsat. Hic etiam accipenserem piscem suis conuiui[i]s exhibebat. Porfyr.: Galloni<u>s hic est, qui primus accipenserem conuiuiis adposuit.*

Mullus «барабулька, краснобородка»²⁸⁵

Античный mullus — обыкновенная султанка (*Mullus barbatus* Linnaeus: подви́д *Mullus barbatus barbatus* — рыба длиной в 20 – 30 см весом до 680 г) и средиземноморская султанка (*Mullus surmuletus* Linnaeus длиной до 40 см и весом до 1 кг)²⁸⁶. Римские писатели почти не различают два вида барабульки, для них самым главным был их размер и место, где она была выловлена. Больше за особенную питательность и особый вкус (Hippocr. alim. 485 13–17) ценилась крупная рыба, поэтому предполагают, что античную классификацию, основанную на различных вкусовых ощущениях и размере рыбы, можно соотнести с современным разделением у ихтиологов на *Mullus barbatus* и *Mullus surmuletus*²⁸⁷. Все виды барабулек имеют окрас от бледно-розового до оранжевого, при этом, испытывая волнение, они способны усиливать интенсивность цвета (Plin. n.h. IX 66, Sen. nat. quaest. III 18, 4 sq.)²⁸⁸. Овидий, описывая барабульку, называет ее цвет как *tenui sanguine* (Ov. halieut. 123).



Mullus surmuletus

Латинскому mullus соответствует τρίγλη²⁸⁹, которую зимой ловят в городе Тихиуссе, близ Милета, на острове Тасосе и в городе Теосе, где она не так хороша, как в первых местах, но все же вполне пригодна, т.е. и на юге, и на севере Эгейского моря (Archestr. 41–42 R). Могли ее пойма́ть, к примеру, и на Корсике или у города Тавромений (Iuu. V 92 sq.), на восточном побережье Сицилии. Из маленькой рыбки греки подавали некое блюдо ἀφύη²⁹⁰, которое можно было готовить и из барабульки, что называли τρίγλις (Athen. VII 285a). Свою наибольшую популярность у греков рыбка завоевала в эпоху поздней республики и империи²⁹¹. Афиней очень подробно (Athen. VII 324c–325f) говорит об этимологии τρίγλη, опи-

²⁸⁵ Слово mullus встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 34. O. Keller, Die antike Tierwelt, 366 sq.; W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek fishes, 264–268; A. C. Andrews, The Roman Craze for Surmulletts, — in: The Classical Weekly, vol. 42, No. 12, 1949, 186–188; A. Dalby, Food in the Ancient World, 280; J. Higginbotham, Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy, 48–50.

²⁸⁶ *Mullus barbatus* разделяется на два подвида. *Mullus barbatus barbatus*, по данным Fishbase, распространен в западной Атлантике от Британских островов до Дакара, в Сенегале, на Канарских островах и в Средиземном море. В Черном море распространен подви́д *Mullus barbatus ponticus* Essipov. *Mullus surmuletus* распространен от западной Норвегии, Ла-Манша (редко в Северном море) до Дакара, встречается в Сенегале и на Канарских островах, а также в Средиземном и Черном морях, таким образом, имеет схожий ареал обитания. Перемещаются барабульки косяками или поодиночке.

²⁸⁷ J. Higginbotham, Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy, 49.

²⁸⁸ J. Higginbotham, Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy, 49.

²⁸⁹ LSJ s.v. τρίγλη: A red mullet, *Mullus barbatus*, Epich. 64, Sophr. 50, Cratin. 58, 320, Philyll.13, Diocl. Fr. 135, PCair. Zen. 83. 2 (iii B. C.), Sor. 1. 51, 94, Gal. 6. 715; τ. μιλοπάργος Matro Conv. 27:—in later writers [full] τρίγλᾱ or [full] τρίγλα prevailed, and is sts. found in codd. of earlier authors, as Arist.HA543a5,591b19; τρίγλαν (v.l. τρίγλαν) ἀπ' ἀνθρακίης AP 6. 105 (Apollonid.); τρίγλαν Corn. ND 34, Plu. 2. 730b, 977f, 983f; but only τρίγλη is recognized by Hdn. Gr. 1. 255 note, 1. 318, Athen.7. 324c.

²⁹⁰ A. Dalby, Food in the Ancient World, 280. Из контекста у Athen. VII 285a следует понимать как блюдо. LSJ s.v.: ἀφύη small fry of various fishes.

²⁹¹ J. Higginbotham, Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy, 49.

сывает ее особенности и повадки, а также упоминает о связи ее с религиозным обрядом у греков. Барабулька, будучи созвучна эпитетам Гекаты τριῶδιτις и τρίγληνος, была посвящена этой богине (Athen. VII 325b), а Аполлодор (ар. Athen. *ibid.*) говорит даже о принесении барабульки в жертву Гекате. В Афинах даже существовало некое место Τρίγλα, где совершался этот обряд. Гегесандр Дельфийский рассказывает о посвящении барабульки Артемиде, так как она, словно охотница, выслеживает свою добычу — ядовитых морских зайцев (Athen. VII 325c: τοὺς θαλασσίους λαγὼς θανασίμους ὄντας). Суеверия, сохраненные Терпсиклом (ар. Athen. VII 325d), предполагало, что мужчина, выпивший вина, в котором подохла барабулька, лишается своей половой силы.

Римляне часто придавали крупной барабульке большое значение, на что сетует Ювенал, упоминая рыбину за 6000 сестерциев (Iuv. 4, 15 sq.), и дает совет не покупать такую рыбу, когда деньги есть только на пескаря (Iuv. 11, 37: *gobius*). Тиберий вынужден был издать законы против роскоши, когда прослышал о непомерных ценах на коринфские вазы и о трех барабульках, купленных за 30000 сестерциев (Suet. Tib. 34, 1). Непомерные султанки (*immodici mulli*) покрывают золоченые блюда Кандида (Mart. II 43, 11), красоту которых не пристало портить барабулькой меньше двух фунтов (Mart. XIV 97, 1), а Каллиодор продал раба за 12000 сестерциев, чтобы поставить на стол всего-то одну барабульку в четыре фунта (Mart. X 31, 3). При императоре Гае консуляр Азиний Целер истратил 8000²⁹² сестерциев на одну рыбку (Plin. n.h. IX 68). Нашлись бы горячие головы, готовые выложить 80 фунтов золотом за фантастическую барабульку того же веса, выловленную в Красном море (Plin. n.h. IX 68). Человек становится рабом изысканного образа жизни, когда любителю дома на картину Эйхиона или статую Поликтета, с любовью глядит на коринфский сосуд, гордится числом своих мурен или вытаскивает из бассейна султанку и любителю ей (Cic. *parad.* V 38), а та берет у него из рук корм (Cic. *Att.* II 1, 7).

Плиний Старший, оставивший подробнейшее описание *mullus* (Plin. n.h. IX 64 sqq.), сообщает, что краснобородка редко вырастает больше двух фунтов даже в садках (Plin. n.h. IX 64; о ее искусственном разведении Mart. X 30, 24)²⁹³. Более крупные особи встречаются в северо-западной части [Атлантического океана] (Plin., *ibid.*). Хорошо проиллюстрирован известный нам донный образ жизни краснобородки с ее отличительным признаком — двойной бородкой на нижней губе. Она питается водорослями, улитками, тиной и мясом других рыб (Plin., *ibid.*). Краснобородка, питающаяся илом (*lutarius*), и та, что живет у берега, ценится невысоко, но мясо прочих, самых ценных рыбин напоминает

²⁹² Macrobius. Sat. III 16, 9 указывает 7000, а Tertullianus de Pallio V 6 говорит о том, что рыба Азинию Целеру обошлась в 6000.

²⁹³ О споре Колумеллы и Плиния относительно разведения краснобородки см.: J. Higginbotham, *Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy*, 50.

по вкусу моллюсков (Plin. n.h. IX 64). Несколько рецептов приготовления барабульки сохранил Апиций: он предлагает жарить ее со спаржей на сковороде со сладкими напитками *passum* и *mulsum* (Apic. IV 2, 22) и готовить разные соусы к ней (Apic. IX 10, 9; X 1, 11 sq.). Не забывает об известном кулинару и Плиний, упоминая его изобретение, *sociorum garum* («союзнический гарум»), в котором следует морить (*pesari*) краснобородок (Plin. n.h. IX 66), и галекс (*ālēs*, (*h*)allesc, (*h*)allex) из печени этой рыбы²⁹⁴. Однако даже эти кулинарные ухищрения не могли заставить отведать деликатес пифагорейцев (Gell. IV 11, 13).

Гораций упоминает *trilibrem*²⁹⁵ *mullum* (sat. II 2, 34), т.е. барабульку весом почти в килограмм, хотя Марциал почитал за роскошь подать даже двухфунтовую (Mart. III 45, 5; XI 49, 9), упомянув, впрочем, и трехфунтовую (Mart. X 37, 7 sq.), а в другом месте рыбу в четыре фунта (Mart. X 31, 3) как знак непозволительной роскоши, которая только приводит к болезням (Mart. XI 48, 9). Гораций порицает человеческую глупость и жадность. Прельщенный размерами и ценой султанки старается раздобыть ее, чтобы показать гостям свое богатство, не думая, что вскоре вынужден будет разделить ее на части, хотя мог бы купить лаврака (Hor. sat. II 2, 36), который гораздо больше, а стоил, по-видимому, дешевле. Излюбленный в Риме деликатес мало интересовал Горация, поэтому *mullus* у него встречается только один раз.

Lupus «морской волк, лаврак»²⁹⁶

Лаврак²⁹⁷ (*Dicentrarchus labrax* Linnaeus), а именно с ним отождествляют *lupus*, принадлежит к семейству Мороновых (*Moronidae*), роду *Dicentrarchus*. Имеет очень много названий, из которых наиболее употребительны сегодня сибас (англ. sea bass) и морской волк, но также существует тенденция транскрибировать исп. *lubina* или ит. *branzino* и *spigola*²⁹⁸. Достигает 103 см в длину, но обычно не превышает 50 см, вес доходит до 12 кг.

Греки называли морского волка *λάβραξ*²⁹⁹, откуда происходит одно из наших названий. Встречается также *ἄκαρνάν*³⁰⁰ (= *ἄκαρναξ*·Hsch.), которую тоже отождествляют с *λάβραξ*. Скорее всего, подразумевается рыба из Акарнании, т.е. региональное название

²⁹⁴ О других блюдах из барабульки см.: Plin. n. h. IV 142; 160; X 455.

²⁹⁵ В одном фунте 327,45 гр.

²⁹⁶ Слово *lupus* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 31; 36. W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek fishes, 6, 140; J. Higginbotham, Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy, 50; A. Dalby, Food in the Ancient World, 48; A. Davidson, Mediterranean seafood, 1st ed. London, 1981; 2nd ed. Oxford, 1999.

²⁹⁷ Согласно данным Fishbase распространена в восточной Атлантике от Норвегии до Марокко, на Канарских островах и в Сенегале, в Средиземном и Черном морях. В Белом, Баренцевом, Балтийском и Каспийском морях лавраки не наблюдались.

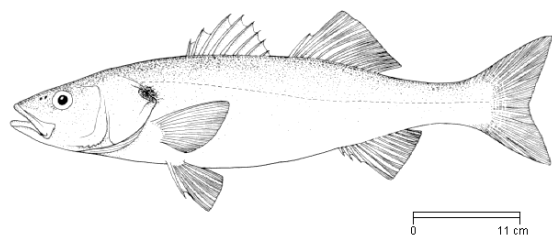
²⁹⁸ В разных регионах Италии рыбу называют по-разному. Бесчисленные диалектные обозначения лаврака в Италии см.: A. Davidson, Il mare in pentola, Milano, Mondadori, 1972, 80.

²⁹⁹ LSJ s.v. *λάβραξ*: «([etym.] *λάβρος*) a ravenous sea-fish, *Labrax lupus*, the bass».

³⁰⁰ LSJ s.v. *ἄκαρνάν*: «a fish, prob. = *λάβραξ*».

лаврака³⁰¹. Сюда же относится форма ἄχρνα, чему в латинском соответствовало ac(h)arna³⁰², acernia³⁰³.

Афиней подробно описывает лаврака (Athen. VII 310e–311e) и приводит мнение Аристотеля о том, что эта хищная рыба нерестится в реках зимой (Arist. HA 543b; cf.: 591a, 610b), что можно соотнести с современными данными: сегодня считается, что *Dicentrarchus labrax* нерестится зимой раз в год, а на юге иногда весной. Рыба обладает не только хорошим вкусом, но и смекалкой, когда речь идет о спасении, поэтому Аристофан называет его умнейшей из всех рыб (Kock I 543) и считает, что лучших лавраков ловят близ Милета (Aristoph. equit. 361 cum schol.), в чем с ним согласен Архестрат (Archestr. H 45 Brandt), а особенно вкусна его голова (Kock I 487; Kock II 204; Lucil. 1176 Marx). Лавраки из Милета явно славились, из-за их прожорливости даже появилось выражение λάβρακες Μιλήσιοι, обозначающее жадных людей. Как и сегодня, лавраков принято было подавать целиком, слегка обжарив (Archestr. H 45 Brandt).



Dicentrarchus labrax

Римляне любили больше т.н. lupi lanati, т.е. «мягких как шерсть» лавраков, за белизну и нежность мяса (Plin. n. h. IX 61). Высоко ценился также лаврак, выловленный между мостами в Риме, что описывает не только Гораций, но и многие другие авторы (cf.: Plin. n. h. IX 169; Macrob. sat. III 16, 16; Colum. VIII 16), однако у нас нет четкого понимания, о Свайном ли и Фабрициевом мо-

стах идет речь или о Свайном и мосте Цестия (sat. II 2, 31: unde datum sentis, lupus hic Tiberinus an alto / captus hiet? pontisne inter iactatus an amnis / ostia sub Tusci?³⁰⁴). Кисслинг в доказательство довода о высоких качествах рыбы, живущей между мостами у Тибрского острова, приводит слова Луцилия: illum sumina ducebant atque altitium lanx, / hunc pontes Tiberin<us> duo inter captus catillo (Lucil. 1181 L.). Титий, современник Луцилия, предвосхищает слова Горация, спрашивая в недоумении, почему предпочитают лаврака (lupum germanum), пойманного между двух мостов. Таким образом, обитая возле Тибрского острова³⁰⁵, рыба жила совсем недалеко от места, куда выходила cloaca maxima, где прекрасно

³⁰¹ A. Dalby, Food in the Ancient World, 48.

³⁰² OLD s.v. ac(h)arna: “also -ē. [Gk. ἄχρνα] an edible fish”. Enn. var. 43 V.; Lucil. 50; Plin. n. h. XXXII 145.

³⁰³ Форма дается у A. Dalby, Food in the Ancient World, 48 со ссылкой на Cassiod. var. XII 4.

³⁰⁴ «Откуда, ты думаешь, подано [блюдо]? Тибрский здесь лаврак разевает пасть или пойманный на глубине? Бросало ли его [течением] между мостов или возле устья Тусского потока [тусская или этруская река=Тибр]?»

³⁰⁵ Модестов, op. cit., 86 подразумевает pons Sublicius и pons Senatorius.

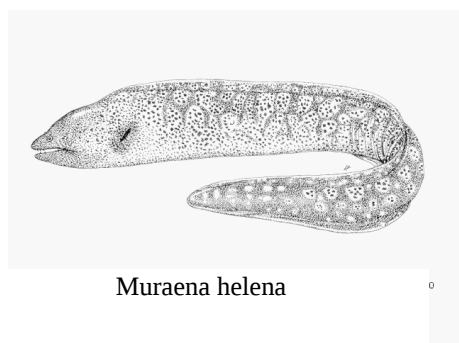
себя чувствовала, поедая нечистоты. Ювенал описывает подачу рыбы, которая разжирила, питаясь в клоаке (Iuu. 5, 104–106). Остается только гадать, за что же лаврака так любили. Одно можно сказать определенно — в устье Тибра вода не могла быть много чище.

Гораций продолжает укорять сибаритов, нахваливающих неестественно огромных барабулек в три фунта весом, за которых отдают до 12000 сестерциев³⁰⁶, и пренебрегающих лавраком (sat. II 2, 36: ducit te species, uideo: quo pertinet ergo / proceros odisse lupos?³⁰⁷), чьи естественные размеры достаточно внушительны, но едва ли привычный местный продукт может так дорого стоить и вызывать восхищение у гостей.

Мурена «мурена»³⁰⁸

В Средиземном море из семейства Muraenidae рода Muraena обитает только европейская мурена (Muraena helena Linnaeus)³⁰⁹. Достигает 150 см в длину, а вес 6,5 кг, но обычно размеры не превышают 80 см.

Латинское muraena заимствовано из греческого μύραινα³¹⁰. Существовал также термин fluta, согласно OLD восходящий к πλωτή³¹¹, которым обозначали самых лучших мурен (Varr. r. r. II 6, 2; cf. ap. Macrobian. III 15, 8; Colum. VIII 17, 8). К Colum. VIII 17, 8 существует чтение plautas вм. flutas.



Muraena helena

Томсон полагает, что под muraena, которую разводили в садках, можно понимать миногу, а Хиггинботам, по мнению Дадли ошибочно, понимает под muraena угря (англ. eel), который принадлежат к другому роду Anguilla Schrank, и дает к слову muraena, по его мнению, синонимы — anguilla и conger (γόγγρος³¹²). Этими тремя терминами он обо-

значает рыбу, которую разводили в прудах, и считает muraena наиболее общим словом. Таким образом, согласно Хиггинботаму, словом muraena в античности могли обозначать

³⁰⁶ См. mullus.

³⁰⁷ «[Внешний] вид тебя увлекает, понимаю. Так почему не можешь терпеть ты длинных лавраков?»

³⁰⁸ Слово muraena встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 8, 42. O. Keller, Die antike Tierwelt, 357–364; W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek fishes, 162–165; A. Davidson, Mediterranean seafood, 54; J. Higginbotham, Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy, 43–46.

³⁰⁹ Распространена по данным Fishbase от южной оконечности Британских островов до Сенегала, включая Средиземное море, Азорские острова, Канарские острова, Мадейру и Кабо-Верде.

³¹⁰ LSJ s.v. μύραινα: “sea-eel or murrey, Muraena Helena”.

³¹¹ OLD s.v. fluta: [ad. Gk. πλωτή] The name of a choice variety of murena. si murenae optimaе flutaesunt in Sicilia Varr. r. r. II 6, 2; in Macrobian. III 15, 8; Colum. VIII 17, 8 (v.l. plautas). Cf. LSJ s.v. πλωός: πλωτοί ... π. ἐγγέλεις, so called because they float on the surface, Athen. I 4c; muraenae, Colum. VIII 17, 8 (prob.); but π. ζῳα water-animals generally. W.-H. s.v. fluta: aus gr. πλωτή ... entlehnt mit lautlichem Anschluss an fluere, flutare. de Vaan слова не приводит.

³¹² LSJ s.v. γόγγρος: “conger-eel”.

рыб разных семейств отряда Угреобразные³¹³, т.е. рыб семейства Muraenidae, куда относится европейская мурена; род рыб монотипического семейства (Anguillidae Rafinesque) речных угрей (Anguilla Schrank) и различных рыб семейства конгеровых, или морских угрей (Congridae Kaup), а кроме того, миног (Petromyzontida Bonaparte). Хиггинботам даже называет конкретный вид последних (Petromyzon marinus Linnaeus), который распространен в западном и центральном Средиземноморье, но не встречается в восточных регионах Средиземного и в Черном море. Хотя по античным представлениям для мурена родными водами было Тартесское море³¹⁴ и Карпатское, но она хорошо себя чувствовала и в других водах (Colum. VIII 16, 10), ловили ее, к примеру, на Сицилии (Iuu. 5, 99–102; Mart. XIII 80, 1—2), что, по мнению Хиггинботама, иллюстрирует попытку древних объяснить необычайно сложные пути миграции речного угря (Anguilla anguilla³¹⁵). Речной угорь может жить в широком диапазоне температур в соленой и пресной воде, нерестится в Атлантическом океане в Саргассовом море на глубине 600 м в 5000 – 6000 км от места нагула³¹⁶, после нереста погибает. Гольфстрим относит личинки угря, лептоцефалов, которые имеют особое название, так как долго считались отдельным видом, к берегам Европы от 7 – 10 месяцев до трех лет³¹⁷. Личинки трансформируются в стеклянных угрей (6 – 8 см), которые населяют эстуарии, реки и озера, а некоторые остаются в прибрежных водах. Затем стеклянный угорь постепенно развивается в зависимости от пола от 6 до 20 лет в желтого, а затем в серебряного угря, который опять отправляется на нерест в Саргассово море. Хиггинботам подкрепляет свой довод тем, что очень схожие повадки в размножении имеют и другие угреобразные.

Вслед за Дадли мы, анализируя Афиней (VII 312b–e), полагаем не вполне уместным отождествлять мурена с морскими и речными угрями, а также миногами. Феофраст (ар. Athen. VII 312b–c) отличает *μύραινα* и *ἔγχελυς* (по-видимому речной угорь), а Гикесий ар. Athen. VII 312c; cf. Epich. *ibid.*; Archestr. fr. 16–18) дает прямо современную классификацию, разделяя угреобразных на *μύραινα*, *ἔγχελυς* и *γόγγρος* (морской угорь). Подобное мы находим и в латинском материале (Plaut. Aul. 398–399; Persa 110–111: conger и murena). Плинию хорошо было известно о существовании muraena, conger и anguilla (Plin. n. h. IX 73–77).

³¹³ J. Higginbotham, *Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy*, 43–44.

³¹⁴ По названию города Тартесс в южной Испании на территории современных Андалузии и Мурсии. Cf. Gell. VI 16, 5; Aristoph. Ran. 474–475, где также упоминается испанская (Tartesia) мурена.

³¹⁵ J. Higginbotham, *Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy*, 44 приводит термин *Anguilla argentata*, ссылаясь на серебряный цвет особи, однако, по-видимому, термин такой в биологии не встречается, по крайней мере, не обозначает вида.

³¹⁶ K. Aarestrup, F. Økland, M. M. Hansen, etc., *Oceanic spawning migration of the European eel (Anguilla anguilla)*, Science 325:1660, 2009.

³¹⁷ F. W. Tesch, *The eel biology and management of anguillid eels*, John Wiley & Sons, New York, 1977.

Известно, что Гай Гиррий, первым построив садки для мурен, предоставил для празднования триумфа Юлия Цезаря безвозмездно шесть тысяч мурен. Его вилла приносила такой большой доход, что стоила четыре миллиона сестерциев (Plin. n. h. IX 171). В I в. по Р.Х. в рыбных садках с пресной водой стали разводить уже не только кефаль (*mugil*) и скара³¹⁸, но и таких морских рыб, как мурена и лаврак (Colum. VIII 16, 1), по всей видимости, массово. Когда на море беспокойно, и рыбак не может привезти свой улов, богатый хозяин спокоен — в бассейнах живет ромб и лаврак, к распорядителю (*ad magistrum*) плывет *delicata murena*, а номенклатор кличет кефаль (*mugil*) (Mart. X 30, 23). Ведий Поллион приучал своих мурен к человеческой крови, а затем в наказание бросал к ним провинившегося раба (Sen. de clem. I 18, 2). Красс горько оплакивал свою домашнюю мурену, как Домициан своих трех жен (Plut. de soll. animal. 976a), рыдал о своей мурене и оратор Гортензий (Plin. n. h. IX 172), а дочь Друза украсила свою мурену серьгами (*ibid.*).

У Горация речь идет как раз о домашних муренах, выращенных в садках: *fertur squillas inter murena natantis / in patina porrecta. sub hoc erus "haec grauida" inquit / "capta est, deterior post partum carne futura* (sat. II 8, 42–44)³¹⁹. Нерест мурены очень плохо изучен, так как она нерестится вдали от берега. Однако здесь не может быть описан угорь, который умирает после нереста, что опять же свидетельствует против мнения Хиггинботамы об использовании термина *muraena* для обозначения всех угреобразных рыб. В данном пассаже упоминается именно *Muraena helena*.

Thynnus «тунец»³²⁰

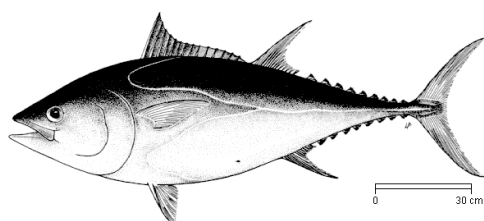
В семействе скумбриевые (Scombridae) выделяется триба Thunnini Starks, куда включены 15 видов тунцов, относящиеся к 5 родам. Атлантическую пеламиду (*Sarda sarda* Bloch), относящуюся также к скумбриевым, но из трибы Sardini Jordan, также отождествляли с тунцом (Arist. HA 571a 11). Самый большой представитель трибы Thunnini, обыкновенный тунец (*Thunnus thynnus* Linnaeus) — до 4,6 м в длину и 684 кг. А относительно небольшая пелагида, до метра длиной, по представлениям древних — молодая особь тунца: из небольшой *πλάμις* или *θυννίς* вырастал взрослый *θύννος*, который, приобретая гигантские размеры, получал название *κῆτος* (Sostr. ap. Athen. VII 303b, c; cf. Plin. n. h. IX 47–48; *κῆτος*: Arcestr. ap. Athen. VII 301f). Лат. *thynnus* (thun-) от гр. *θύννος*. Дадли также

³¹⁸ *scarumque*, v.l. *scalumque* (от *squalus*). Что не вполне удовлетворительно. Весьма сомнительно, что на рыбных фермах разводили акул.

³¹⁹ «Приносят мурену, лежащую на блюде, вокруг нее плавают крабы. Хозяин говорит: была выловлена с икрой, после нереста похуже будет (мясом)»

³²⁰ Слово *thynnus* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 5, 44. O. Keller, Die antike Tierwelt, 382–393; A. Dalby, s.v. *tunny*; W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek fishes, 20, 89, 134, 185, 245; A. Davidson, Mediterranean seafood, 127 sqq.

выделяет пеламид, обозначавшихся *amia*³²¹ (от *ἀμία*³²²) и *πηλαμύς*³²³ и классифицирует по биологическим видам. Длинноперого тунца (*Thunnus alalunga* Bonnaterre), по Дадли, именovali *αὐλωπίας* и *θυννίς*³²⁴; обыкновенного, или синего тунца (*Thunnus thynnus* Linnaeus) — *θύννος*, *ὄρκυος* (от *ὄρκυς*³²⁵). Мальки тунца называлась (σ)корδύλη (Arist. HA 571a 16), *cordyla* (Plin. IX 47). Вероятно, к тунцам надо также относить *σκέπινος* = *ἄτταγεινός* (Athen. VII 322c)³²⁶. Древние полагали, что *θύννος* происходит от *θύειν*, потому что он неистовствует в сетях, однако совр. этимологи возводят к евр. *tannin*, что обозначало большое морское животное, кита или акулу³²⁷.



Thunnus thynnus

Тунец — морская рыба (Anan. ap. Athen. VII 282b), вес которой доходит до 15 талантов (Plin. n. h. IX 44), рубленную ее жарят (Athen. VII 295d, 330c), иногда смазав маслом (Athen. VII 303e), особенно предпочитая брюшки (ibid. 302d–f; 304a) и, пренебрегая часто любимой у нас сейчас головой (ibid. 303a). Помимо брюшек хороша шея (*σεγιῖς*), а остальная туша идет на засолку, и куски ее называют *melandrya*, при этом из-за отсутствия жира части у хвоста ценятся меньше, чем куски расположенные ближе к пасти (Plin. n. h. IX 48). Изысканную (Hirpon. 36+37 D = 26+26a W) рыбу *θυννίς*, подобную своей красотой и видом бессмертным богам (*φύην καὶ εἶδος ὅμοια*), которую еще представляли самкой тунца, может испортить уксус (ibid. 303f). Апиций предлагает рецепт соуса к сому, пеламиде и тунцу из перца, любистока, тмина, лука, мяты, руты, лесного (?) ореха, фиников, меда, уксуса, горчицы и масла (IX 10, 9) или похожего соуса с добавлением кориандра, вина и изюма, который подают теплым с добавлением крахмала (X 2, 10). Отдельный рецепт, который почти не отличается от упомянутых, кроме как наличием перетертых в ступе приправ, кулинар предлагает к вареному тунцу (X 2, 11). Рассол, в котором солили тунца, мог сам служить приправой (Mart. X 48, 12: *Et madidum thynni de sale sumen erit*³²⁸).

Тунец у Горация упомянут иносказательно. В sat. II 5 Улисс обращается к предсказателю Тиресию с вопросом, как вернуть потерянное состояние (*res amissas*). Тиресий без

³²¹ OLD s.v. *amia*: “or amias... A kind if small tunny, bonito”.

³²² LSJ s.v. *ἀμία*: “kind of A tunny, which ascends rivers, perh. bonito”.

³²³ LSJ s.v. *πηλαμύς*: “young tunny (of the first year, acc. To Arist. HA 571a11)”.

³²⁴ LSJ s.v. *θυννίς*: “young female tunny”.

³²⁵ LSJ s.v. *ὄρκυος*: “a large kind of tunny”.

³²⁶ R. Strömberg, Studien zur Etymologie und Bildung der griechischen Fischnamen, — in: Acta Universitatis Gothoburgensis. Bd. 49. Göteborg, 1943; Thompson s.v.

³²⁷ Frisk, Beekes s.v. *θύννος*.

³²⁸ «И вымоченное в тунцовом рассоле [свиное] вымя будет».

обиняков (*ambagibus missis*) предлагает Улиссе добиваться завещаний одиноких стариков, окружая их лестью и заботой, или следить, не захворал ли у кого сын, чтобы также попасть в завещание. Выражение *plures adnabunt thynni et cetaria crescent*³²⁹ (Hor. sat. II 5, 44) — метафора приобретения богатства. Тунцы поплывут к Улиссе, т.е. он разбогатеет, если будет усилено хлопотать за одинокого богача, которого призвали к ответу на суде по какому-либо делу.

Выводы

Итак, в настоящей главе мы классифицировали и рассмотрели лексемы, служащие наименованиями мяса в корпусе сочинений Горация.

Общим названием мяса является слово *саго* «мясо», которое Гораций употребляет применительно к мясу птицы, кабана и рыбы.

К первой группе лексем, обозначающим мясо, относятся названия мяса животных и продуктов из него.

Прямых упоминаний об употреблении в пищу говядины мы у Горация не находим. Однако в сатирах встречаем слово *omasum* «говяжьих потроха». Это слово нелатинского, возможно, галльского происхождения несет на себе особую семантическую нагрузку и употреблено Горацием, по-видимому, намеренно для того, чтобы подчеркнуть варварский характер своего ненасытного персонажа.

Мясо кабана, обозначавшееся лексемой *арег* «кабан», у Горация упоминается в качестве холодной закуски. Исследование показало, что такое употребление этого слова призвано показать особую роскошь пира (потому что обычно кабана подавали как горячее).

Хотя слово *porcus* «поросёнок» у Горация встречается только в бытовых зарисовках, в сценах жертвоприношений и в образных выражениях, в сатирах упоминаются блюда из свинины: *perna* «окорок», *hilla* «копченая колбаса» и *lardum* «солонина, сало». Если семантика слова *perna* известна, то значение двух других слов вызывало дискуссии. Мы представили полный материал античных источников, в которых засвидетельствованы данные слова, и на основании их анализа предложили понимать *lardum* как «свиное сало», а для лексемы *hilla* одним из вероятных толкований считать «копченая колбаса», либо можно соотнести *hilla* с Луканской колбасой, основываясь на толковании Нония Марцелла (Non. 122. *Hillae sunt andullae uel salsicia quae et Lucanica dicitur*).

³²⁹ «Приплывет много тунца и тони возрастут».

Козлятина в качестве отдельного блюда не упоминается Горацием. Однако сочетание *agna et haedus* «агница и козлёнок» встречается у него дважды. Один из контекстов употребления этого сочетания в контексте жертвоприношения (Ног. сатм. I 4, 11–12) представляет значительные трудности при интерпретации (так как в нем нарушается обычай приносить божееству жертву того же пола, к которому принадлежит божеество). Мы провели детальное исследование этого контекста с точки зрения традиций римской религии и с точки зрения особенностей словоупотребления Горация и предложили собственную интерпретацию этого места — по всей видимости, оно употреблено исключительно в целях благозвучия, хотя в практике частного культа была возможна двойная жертва животными разного пола.

Ягнятина, обозначаемая лексемой *agnina* «ягнятина», упоминается Горацием один раз в сатирах в контексте описания обжорства.

Следует отметить, что лексемы *omasum*, *aper*, *perna*, *hilla*, *lardum*, *agnina* встречаются в основном только в сатирах и посланиях. Причем мясо выступает либо как признак роскоши, либо как признак чрезмерного злоупотребления едой, тогда как переработанные продукты из мяса, которые подлежат долгому хранению (*perna*, *hilla*, *lardum*), часто встречаются на столах простых людей в повседневном быту.

Слово *lās* «молоко» употребляется в одах и в посланиях в контекстах, не связанных с кулинарной темой. В качестве продукта питания людей это слово Гораций не употребляет. По-видимому, этот факт следует объяснять тем, что свежее молоко было доступно только сельским жителям и очень состоятельным людям.

Слова *ouum* «яйцо» и *uitellus* «яичный желток», напротив, употребляются поэтом нередко, так как яйца были дешевой повседневной едой.

Ко второй группе лексем, обозначающим мясо, относятся названия съедобных птиц.

Отметим, что рацион из птиц был в античности шире, чем в современном мире. Это отразилось и в поэзии Горация. Поэт упоминает 12 видов птиц, 11 из которых употреблялись в пищу.

Важной нашей задачей было провести идентификацию всех птиц, названия которых встречаются у Горация, и соотнести их с современными видами, что и было сделано в работе. Для каждой птицы мы представили биологическое описание, перевод и иллюстрацию; кратко рассмотрели историю разведения птиц в античном мире и в Риме, в частности.

Гораций не упоминает в качестве продукта таких птиц, как лебедь (*olug*, *cygnus*, или *cygnus*) и утка (*anas*).

Лексемой *columba* обозначается голубь, лексемой *palumbus* — вяхирь. Оба слова встречаются у Горация. При этом слово *columba* мы находим в одах, эподах и посланиях в некулинарных контекстах. В кулинарном контексте мы находим только *ovum columbinum* «голубиное яйцо». В сатирах же встречается слово *palumbus* «вяхирь» для обозначения одного из блюд, поданных на пиру.

Обычной домашней птицей была курица, и эта птица нередко упоминается в сатирах. Слово *gallina* общеизвестно и не вызывает затруднений, но контексты употребления этого слова в сатирах Горация примечательны тем, что дают представление о способах приготовления блюд из курицы и о вкусовых качествах куриного мяса (в сравнении, например, с павлиньим). Из сатир мы также узнаем, что курица и цыпленок (*pullus*) — доступное и обычное блюдо. Лексема *pullus* является многозначной и может обозначать детеныша любого животного. Как показало наше исследование, у Горация это слово используется не только применительно к цыплятам, но может обозначать, к примеру, и лягушат (*sat.* II 3, 314).

Кроме курицы привычной домашней птицей был гусь, *anser*. Примечательно, что в одной из сатир Гораций называет только одно блюдо из этой птицы — печень белого гуся, откормленного фидами (*Hor. sat.* II 8, 88). Это блюдо было деликатесом и украшало описываемый в сатире пир.

Лексема *pauc* «павлин» встречается дважды в сатирах для обозначения роскошного блюда. Важно отметить, что павлин был дорогой птицей. Это и получило отражение у Горация.

Две лексемы Гораций употребляет для обозначения дроздов: *turdus* «дрозд», *merula* «черный дрозд». Оба слова встречаются только в сатирах. Дрозды были деликатесом, и в сатирах они фигурируют в качестве редкого лакомства.

Еще одной дорогой птицей был журавль, *grus*. Гораций употребляет слово *grus* один раз в сатирах в описании экзотического блюда из этой птицы. Отметим, что дроздов и журавлей не разводили, а ловили. Охоту на этих птиц Гораций описывает в эподах.

К деликатесам относилось также и мясо аиста. Аистов употребляли в пищу, вероятно, только в Италии. Лексема *ciconia* «аист» встречается в сатирах Горация один раз, но не в кулинарном контексте. Анализ свидетельств Плиния и Петрония об этой птице позволил нам предположить, что обычай есть аистов в Риме был лишь данью временной моде, которая быстро прошла.

Интерпретация двух встречающихся у Горация названий птиц представляет трудности. Речь идет о словах *lagois* и *mergus*. Первое является гапаксом и встречается только у Горация, по-видимому, служит соответствием слову *lagopus*, засвидетельствованному у Плиния. Мы представили возможные варианты идентификации этой птицы: рябчик или тундряная куропатка.

Что касается лексемы *mergus*, то у Горация она обозначает морскую птицу, мясо которой несъедобно. Возможно, речь идет о чайке, буревестнике или баклане.

.

Третью группу названий мяса составляют наименования рыб.

Названия рыб как продуктов питания у Горация не встречаются в одах. Общее слово *piscis* для обозначения продукта часто находим во всех произведениях поэта кроме эподов и юбилейного гимна.

Наименования рыб представляют собой наиболее интересный материал для исследования. Мы выявили восемь названий рыб, упоминаемых Горацием.

Необходимо заметить, что в одной из немногих работ, посвященных кулинарной лексике Горация, — статье М. Иегер (вышедшей в 2015 г.), говорится лишь о шести видах рыб даже без их перечисления.

Античные названия рыб нередко очень трудно отождествить с современными видами. Осложняет эту задачу еще и то обстоятельство, что Гораций перечисляет редкие виды рыб, представляющих собой деликатесы. Мы рассмотрели все античные источники описаний каждой рыбы, представили историю их использования в античной кулинарии, и предложили их идентификацию и перевод.

Наименования рыб у Горация включают следующие слова: *scarus*, *rhombus*, *passer*, *acipenser*, *mullus*, *lupus*, *muraena*, *thynnus*.

С большой степенью вероятности можно отождествить лексемы *scarus* (совр. морской попугай) «скар» (эта рыба во времена Горация была редкой), *mullus* («совр.» барабулька, или краснобородка) (у Горация слово *mullus* встречается один раз), *lupus* «морской волк, лаврак» и *muraena* «мурена» (относительно этой рыбы высказывались разные предположения, в частности, предлагали отождествлять ее с угрями, что, как показало наше исследование, не совсем верно).

Для того, чтобы выяснить значение слов *rhombus* и *passer*, мы провели анализ античных описаний и современного ареала распространения камбаловидных рыб. В результате мы предложили интерпретировать слово *rhombus* как «тюрбо», а *passer* как «речная камбала».

У Горация встречается еще одно редкое в римской литературе слово — *acipenser*. Оно обозначает рыбу из семейства осетровых, известный деликатес со времен Плавта. Мы предложили отождествлять эту рыбу с *Acipenser sturio* «атлантический осётр».

Что касается лексемы *thynnus*, то она употребляется у Горация в метафорическом выражении *plures adnabunt thynni et cetaria crescent* «приплывет много тунца и тони возрастут» (*Hor. sat. II 5, 44*). По всей видимости, слово *thynnus* служит общим обозначением тунцовых рыб.

ГЛАВА II. НАЗВАНИЯ МОЛЛЮСКОВ И СОУСОВ У ГОРАЦИЯ

К категории продуктов животного происхождения, помимо мяса животных, птиц и рыб, относятся морепродукты. Морепродукты составляли важную часть рациона римлян и использовались в основном в качестве закуски.

В настоящей главе будут рассмотрены лексемы, обозначающие различных моллюсков и рыбные соусы, которые встречаются в поэзии Горация. Мы объединили в одной главе моллюсков и рыбные соусы потому, что моллюски, как и рыба, могли использоваться в Риме для приготовления соусов.

В качестве общих обозначений моллюсков Гораций употребляет слова *mitulus* «ракушка», *conchae* «раковина», *conchylium* «улитка (чаще морская)», *coclea* «улитка (о виноградной)», *testa marina* «морская раковина».

Специальными названиями съедобных моллюсков выступают у Горация следующие слова: *ostrea* «устрица или моллюск», *turex* «мурекс, или иглянка», *peloris* «пелорида». Для обозначения рыбных соусов Гораций использует слова *ius* «соус», *muria* «рассол», *garum* «гарум», *allec* «галекс».

Раздел 1. Моллюски: *mituli* «ракушки»³³⁰

По классификации Аристотеля к общей группе ὀστράκωδερμα (HA 523b; cf. Gal. de alim. fac. III 324 K) относятся и раковины, и улитки. Используется также название κογχύλια (cf. Plin. n. h. IX 128: *conchyli*). Далее моллюски разделяются на μονόθυρα, улиток с единой раковиной, и δίθυρα, двустворчатых (Arist. HA 528a 12).

Тип Mollusca сейчас подразделяется на 8 классов Ямкохвостые (Caudofoveata), Бороздчатобрюхие (Solenogastres), Панцирные (Polyplacophora), Моноплакофоры (Monoplacophora), Двустворчатые (Bivalvia), Лопатоногие (Scaphopoda), Брюхоногие (Gastropoda), Головоногие (Cephalopoda). В современной науке классификация моллюсков сталкивается с многочисленными сложностями и вызывает много вопросов, тем сложнее представляется отождествление античных моллюсков упомянутых у Горация с конкретными видами, принятыми в современной таксономии. Среди общих обозначений моллюсков встречаем у Горация *mitulus* и *conchae*, т.е. ракушки и улитки (sat. II 4, 28: *mitulus et uiles pellent obstantia conchae*), *conchylium* (epod. 2, 49: *non me Lucrina iuuerint conchyli*; sat. II 2, 74; sat. II 4, 30: *lubrica nascentes inplent conchyli* *lunae*; sat. II 8, 27), *coclea* (sat. II 4, 59: *tostis marcentem squillis recreabis et Afra / potorem coclea; nam lactuca innatat acri...*), *testa marina* (sat. II 8, 53: *o muria* из *testa marina*).

³³⁰ Слово встречается у Горация единожды: Hor. sat. II 4, 28.

Первая попытка классифицировать моллюсков, употреблявшихся в античности, была предпринята Эдуардом фон Мартенсом³³¹. Вскоре после него вышло исследование Августа Франсуа Льевра³³² о пресноводных устрицах в Аквитании, одновременно с ним об истории моллюсков в античности написал Арнольд Локар³³³. Уже в XX веке к этой теме вернулся Отто Келлер³³⁴ в своем монументальном труде по животному миру в античности, предприняв попытку классифицировать различных представителей типа. Отдельные виды моллюсков описаны у него недостаточно подробно и не снабжены в должной мере аппаратом, впрочем, для нас особую важность представляет именно классификация Келлера, чей труд дополняет статья Маркса³³⁵ в RE об устрицах, хотя дает немного информации о них как продукте питания, статья Штейера³³⁶ в RE о моллюсках, которая дополняет и исправляет статью Маркса. Брюхоногие описаны Госсеном и Штейером³³⁷. Основным исследованием об устрицах именно как о продукте питания в античности является статья Альфреда Эндрюса³³⁸.

Ostrea «устрица или моллюск»³³⁹

Семейство Устрицы (Ostreidae Rafinesque) принадлежит к отряду Ostreoida подкласса Pteriomorphia класса Двустворчатые (Bivalvia). Ostreidae подразделяются на подсемейство Ostreinae и род Ostrea Linnaeus. Античные термины ὄστρεον, ὄστρειον³⁴⁰ и ostreum,

³³¹ E. von Martens, Die classischen Conchyliennamen, Jahreshefte des Verein für vaterländische Naturkunde in Württemberg, XVI, Stuttgart, 1860, 175–284.

³³² A. F. Lievre, Les Huîtres nourries en eau douce dans l'ancienne Aquitaine (problème d'archéologie et de zooéthique), Paris: J. Baer, 1883.

³³³ A. Locard, Histoire des mollusques dans l'antiquité, Lyon & Paris, 1884.

³³⁴ O. Keller, Die antike Tierwelt, 507–571.

³³⁵ A. Marx, »Austern«, R.-E., Bd. 2/4, 1896, Sp. 2589–2592.

³³⁶ A. Steier, »Muscheln«, R.-E., Bd. 16/31, 1933, Sp. 773–796. (Auster: 778–783; τίθρα: 779, 28–44). Значение гомеровского слова τίθρα (= τίθρα), которое обычно переводится «устрица», не ясно, хотя значение «устрица» гораздо правдоподобнее, по словам Штейера, перевода «асцидия». LSJ s.v. τίθρον: “an animal of the kind called ascidia or sea-squirt ... τίθρα διφῶν II XVI 747 (= εἶδος θαλασσίων ὀστρέων, Sch.). Штейер и Эндрюс понимают под τίθρα моллюсков вм. асцидий (Ascidacea Nielsen).

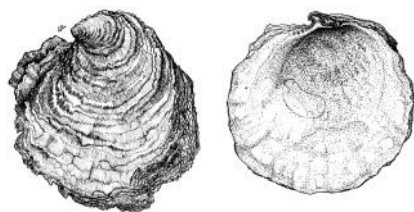
³³⁷ H. Gossen, A. Steier, »Schnecke«, R.-E. II, 3, 1921, Sp. 585–614.

³³⁸ A. C. Andrews, Oysters as a Food in Greece and Rome, in Classical Journal, Vol. 43, No. 5, 1948, 299–303.

³³⁹ Слово ostrea встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 21; 4, 33. См. раздел моллюски. Также: A. Dalby, Food in the Ancient World, 246 sqq.; W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek fishes, 190; A. Davidson, Mediterranean seafood, 197; R. T. Gunther, The Oyster Culture of the Ancient Romans, Journal of the Marine Biological Association, 4, 1897, 360–5; A. C. Andrews, Oysters as a Food in Greece and Rome, in Classical Journal, Vol. 43, No. 5, 1948, 299–303; P. J. Parsons: »The Oyster«. Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik, 1977, 24, 1–12.

³⁴⁰ LSJ s.v. ὄστρεον: “A oyster; the proper [dialect] Att. form is ὄστρειον (ὄστρεα . . . ἔλεγον οἱ ἀρχαῖοι Athen III 92e, cf. Moer. p.285 P. (who recommends ὄστρία [pron. full] [ī] wrongly), Phot., etc.), and this is required by the metre in the earlier Poets, κόγχαι, μύες, κῶστρεα A. Fr. 34; ὄστρεα συμμεμυκῶτα Epich. 42 (ὄστρεα codd. Athen.); πίννῃσι καὶ ὀστρείοισιν ὁμοίη Cratin. 8; πίνναι, λεπάδες, μύες, ὄστρεα Anaxandr. 41. 61 (anap.); while ὄστρεον is used in late [dialect] Ep., Matro Conv. 16, Nic. fr. 83, and is found in Pap., PCair. Zen. 82. 13 (iii B. C.), POxy.738.5 (i A. D.); — the readings vary in Pl. (v. infr. III), as in Arist., cf. HA 490b 10, 525a 20: generally, of all bivalves, ibid. 525a20, 528a1, Fr.304, Gal.12.345. II oyster- or bivalve-shell, Arist. HA 531b 5, 590a 32. III purple pigment, prob. that produced by the murex, cf. Arist. HA 548a 12; ὄστρεον μόνον ἐπιφέρειν Pl. Cra. 424d; ὄστρεῳ

ostrea очень часто использовались для обозначения различных животных типа Моллюски,



Ostrea edulis

поэтому очень трудно соотнести данные слова с каким-то конкретным видом³⁴¹. Однако Маркс, Штейер, Келлер под *ostrea* понимает, прежде всего, устрицу съедобную или европейскую (*Ostrea edulis* Linnaeus), о чем свидетельствуют и обозначения этого вида в различных европейских языках и диалектах. Могут подразумеваться также виды *Ostrea*

cristata и *Ostrea lamellosa*³⁴². По Марксу Аристотель употребляет ὀστρεον для а) *Ostrea edulis*, б) в общем значении для всех моллюсков, покрытых раковиной (ὀστρακόδερμα, cf. Galen. XII 343) и в) для всех двустворчатых моллюсков. Возможно, к ним не следует относить λιμνόστρεα³⁴³, устриц, живущих в озерах, о которых упоминает Аристотель, так как для отождествления нам не достает детального описания этого моллюска. Маркс с осторожностью сопоставляет последних с ὀστρεα ἐν τέλμασιν (Xenocr. 26), болотными (?) устрицами.

Афиней очень подробно рассуждает о моллюсках и в частности об устрицах (III 85d–92c). Нереиде Фетиде, по словам Матрона, устрицы служат вместо трюфелей (ар. Athen. II 62c). Эпихарм, перечисляя разных моллюсков, говорит, что устрицы очень сложно раскрыть и очень просто и легко съесть (ар. Athen. III 85d). Ксенократ (Oribas. coll. med. II 58, 95–97) рассказывает о добыче устриц в устье Нила, реки Кайстер (совр. Малый Мендерес) близ Эфеса, Брундизии, Тарраконе в Испании, Путеолах, на Хелидонских островах в Ликий, у мыса Акции, Левкадии, в Большом Сирте. Очень ценились устрицы с Лесбоса и Хиоса³⁴⁴, из Геллеспонта (Archestr. ар. Athen. III 92a) и в частности из города Абидоса (Archestr. ibid.; cf. Enn. var. 35 V.). Из рассуждений Дифила самые сочные, крупные и сладкие устрицы обитают в море около устья рек, где у них есть доступ к илистой почве и свежей воде, в противном случае устрицы мелкие и жесткие; справедливость подобных сведений подкрепляют не только другие греческие и римские писатели, но и современная практика разведения устриц в заболоченной местности (ар. Athen. III 92a; cf. Plin. n. h. XXXII 59; Strab. III 145c; Colum. VIII 16, 7; Xenocr. aquat. 26). Таких устриц

ἐναληλμιμένος Id. R. 420c; τὰ σώματα ἐκέχριντο ὀστρεῖω Callix. 2: ὀστρεα· τὰ κογχύλια, Αἰκῶνες ἄνθος, Hsch". Согласно A. Steier, »Schnecke«, 773 ὀστρεῖον более древняя форма (Athen. III 92f), A. Marx, »Austern«, 2589 считал более древней ὀστρεον.

³⁴¹ A. Steier, »Schnecke« 773 дает для моллюсков общее название τὰ ὀστρεα, хотя иногда так обозначаются устрицы; cf. A. C. Andrews, Oysters as a Food in Greece and Rome, 299.

³⁴² A. Steier, »Schnecke« 778–779; cf. A. C. Andrews, Oysters as a Food in Greece and Rome, 299 со ссылкой к *Ostrea edulis*. Cf.: O. Keller, Die antike Tierwelt, 562 sqq.

³⁴³ LSJ s.v. λιμνόστρεον: A edible oyster, which was kept in ponds by the sea ([etym.] λίμναι), Arist. HA 528a 23, 547b 11, GA 763a 30.

³⁴⁴ Согласно Аристотелю устриц перевозили с Лесбоса на Хиос (GA 763 b1).

лучше всего ловить весной или в начале лета, когда они набухают (cf. Arist. HA 607b 2; cf. conchyliā ap. Hor. sat. II 4, 30), пахнут морем и имеют сладковатый привкус (ap. Athen. III *ibid.*; cf. Auson. epist. V 23 Peip.). Ксенократ (Oribas. I. c.) также презирает морских устриц, считая их совершенно бесполезными, маленькими, горькими и несъедобными, из-за чего они оказывают дурное влияние на желудок, соглашаясь с Дифилом, он рассказывает, что устрицы любят чуть солоноватую воду, в которой они набирают бело-молочный сок и толстеют. На банкетах и у греков, и у римлян их подавали как аперитив, каждому отдельную (κατ' ἰδίαν) порцию (Alexis ap. Athen. III 85c; 107b), бланшируя или обжаривая (Galen. III 734; cf. Aet. I 2) с мальвами и щавелем или готовя вместе с рыбой (Diphil. ap. Athen. III 92a), а согласно Ксенократу, сервируя сельфием или рутой с рыбной приправой, уксусом, вином и ароматными травами (*ibid.* IV 58, 16).

У римлян устрицы считались деликатесом, который украшал всякое большое застолье еще задолго до эпохи принципата (Plin. n. h. XXXII 59). Со времен Сергия Ораты (ок. 100 г. до Р.Х.), устроившего первый бассейн для их разведения, ценились устрицы из Лукринского озера (Hor. epod. II 49; Plin. n. h. IX 168; Mart. V 37). Цирцейских устриц (Hor. sat. II 4, 33) от лукринских и рутупийских отличал Монтан (Iuu. IV 140), у них раковины и мясо были черного цвета (Plin. n. h. XXXII 60). Известны испанские красные (*rufa*), илирийские темные (*fusca*), указывают оттенки от беловатых и цвета красного мяса до темных³⁴⁵. В Италии также славился устрицами Брундивий, Арвернское озеро (Plin. n. h. XXXII 61) и Тарент (Varr. sat. fr. 403 = Gell. VI 16). Изголодавшихся во время доставки из Брундизия устриц откармливали в Лукринском озере (Plin. n. h. IX 169). В I в. по Р.Х. в Рим завозят британские ракушки с побережья Кента (Iuu. 4, 141). Места лова многочисленны: Абидос, Пропонтида, Боспор (Catull. fr. 1; Verg. georg. I 207), Халкедон (Lucan. IX 959), Кизик (Priar. 75, 13). Целый ряд областей называет Плиний, описывая разные сорта (Plin. n. h. XXXII 60 sqq.), не отстает от него тонкий знаток устриц Авзоний (epist. 5; 15). Апиций посылает свежих устриц, упакованных особым образом, чтобы они были доставлены живыми императору Траяну, который находится в Парфии (Athen. I 7d). Маркс упоминает употребление сырых, которые можно потреблять исключительно свежими во избежание отравления (Anthim. obseru. cib. 49), вареных (*patina ostrearum* Macrobian. III 13, 12) и приправленных устриц (Apic. I 29; IV 2, 31; IX 6; IX 11), подаваемых не только перед основной трапезой (Macrobian. *ibid.*), но и после основной подачи блюд (Petron. 70). Сами устрицы также могли служить для изготовления соуса (Plin. n. h. XXXI 95: *allex*). Стол могли сервировать устрицами в снегу (Plin. n. h. XXXII 64), мясо которых могло быть уже очищено (Sen. epist. 95, 26). Изысканное блюдо с устрицами изобрел император Гелиога-

³⁴⁵ A. Steier, »Schnecke«, 781, 8–10.

бал (Hist. Aug. Heliog. 19, 6), а Луций Вер был, возможно, отравлен ими (Hist. Aug. Ver. 10, 1). Ценились устрицы с красными жабрами, что было показателем их свежести (cirri Mart. VII 20, ошибочно отождествляемые Марксом с *πώγων* ap. Antiphil. AP IX 86³⁴⁶; *καλλιβλέφαρα*³⁴⁷). Описываются очень большие устрицы на три укуса (*τρίδακνα* ap. Plin. n. h. XXXII 61). Жадный до удовольствий гедонист уже перепробовал изысканные вина, познал вкус устриц и красnobородки, нет, казалось бы, уже ничего неотведанного, однако больше всего на свете боится чревоугодник лишиться своих плотских наслаждений (Sen. ep. 77, 16) и без устали тащит себе в рот устрицы с грибами, которые даже пищей назвать сложно, только лишь лакомством, что так неотвратимо манит насытившегося забить свой, и без того переполненный, желудок (Sen. ep. 108, 15; cf. Mart. III 45, 6; VII 78, 3; IX 14, 3; XII 17, 4). Среди разгульных пиршеств Тиберия, на которых посредственный человек мог стать претором, выпив полную амфору вина, и бесчинных трапез с развратником Цестием Галлом, где прислуживали голые девушки, Светоний (Tib. 42) описывает, как принцепс вознаграждал Азеллия Сабина огромной суммой за диалог, где спорили белый гриб, мухолов, устрица и дрозд. Император Клодий Альбин за один раз мог съесть 400 штук (Hist. Aug. Clod. Albin. 11, 4; cf. Iuu. 4, 140 sqq.; 8, 85 *ostrea centum*).

Несмотря на наличие упоминаний устриц среди простой снеди, которой ежедневно питаются, к примеру, рыбаки (Plaut. Rud. 297) или, согласно данным раскопок на Рейне, римские офицеры³⁴⁸, Гораций, вслед за большинством авторов (Sen. epist. mor. 77, 16; 108, 15; Mart. III 46, 6; VII 78, 3; IX 14, 3; XII 17, 4; Suet. Tib. 42), относит их к изысканным закускам. Человеку, по его словам, свойственно брезговать простой пищей лишь в обстановке роскоши, избытка и лени, стоит только потрудиться, почувствовать усталость на охоте, утомиться от игры в мяч или в бешеной скачке, как он уже не будет терпеть жажду от того, что нет Фалернского, смешанного с гиметским медом, но удовольствуется простым напитком и уймет свой голод хлебом с солью. Напротив, уже не доставят удовольствия и не принесут облегчения тому, у кого желудок вздулся из-за излишеств в еде, ни устрицы, ни скар, ни цесарка: *pinguem uitii albumque neque ostrea / nec scarus aut poterit*

³⁴⁶ A. Marx, »Austern«, 2591: Als das Beste galten die Lappen oder Fasern (cirri, Mart. VII 20), identisch mit dem Bart, *πώγων* bei ap. Antiphil. AP IX 86. Так считает Маркс, однако из общего контекста эпиграммы следует, что *lividi cirri* отнюдь не являются лучшей частью устрицы. A. Steier, »Schnecke«, 782, 34–46: опровергает догадку Маркса, поясняя, что бородки устриц или раковинный шелк, которым они крепятся к поверхности, несъедобен. Ошибку Маркса позаимствовал H. Blümner, *Technologie und Terminologie*, IV, 189. Штейер, видимо, понимает *cirri* как жабры. Ibid.: Die rote Farbe der Kiemen ist eben das Kennzeichen, dass die Austern frisch sind; auf das Gegenteil deutet Mart. VII 20, 7 *ostreorum lividos cirros*.

³⁴⁷ A. Marx, »Austern«, 2591: hiess eine Art, wo diese noch von Purpurchärchen umgeben waren (?). Значение термина применительно к устрицам мало понятно. OLD s.v.: see quotation ad Plin. XXXII 61, т.е. пояснения не дает.

³⁴⁸ A. Steier, »Schnecke«, 781, 35–40; O. Keller, *Die antike Tierwelt*, 565. О перевозке живых устриц Апицием см. Athen. I 7d.

peregrina iuuare lagois³⁴⁹ (sat. II 2, 21 sq.). Катий, наставляя Горация в пиршественном искусстве (ars cenarum), перечисляет кроме устриц различных моллюсков и морских ежей: lubrica nascentes implent conchylium lunae; / sed non omne mare est generosae fertile testae: / murice Baiano melior Lucrina peloris, / ostrea Circeis, Miseno oriuntur echini, / pectinibus patulis iactat se molle Tarentum (sat. II 4, 30–34)³⁵⁰. Как было сказано, Плиний приписывает цирцейской устрице черную раковину и черное мясо (Plin. n. h. XXXII 60: nigra et carne et testa Cerceis; cf. Iuu. 4, 140), а Муциан (ap. Plin. n. h. XXXII 62), восхваляя устриц из Кизика, характеризует последние candidiora Circeiensibus, т.е. сообщает, что устрицы из Кизика были белее цирцейских. Поверие о чудесном воздействии полной луны на рост устриц и conchylium вообще засвидетельствовано многочисленными источниками (Plin. n. h. XXXII 59; IX 96; II 109; 221; Lucil. ap. Gell. XX 8, 4 = 1201 Marx; Cic. diuin. II 33; Stat. silu. IV 6, 11; Isid. XII 6, 48; Oppian. hal. V 589 sqq.).

Murex «мурекс, иглянка»³⁵¹

Murex связывают с обрубленным мурексом (Murex trunculus Linnaeus; syn. Hexaplex trunculus Linnaeus)³⁵² из семейства Muricidae (иглянки, или мурициды, или багрянки, или мурексы) отряда Sorbeoconcha, относящегося к Gastropoda, т.е. брюхоногим моллюскам или улиткам. Обрубленный мурекс обитает в Средиземном море, на Атлантическом побережье Европы и Африки, в Испании, Португалии, Марокко, на Канарских и Азорских островах³⁵³. В античности Murex trunculus прежде всего использовался для получения красителя, дававшего синие и фиолетовые оттенки пурпура³⁵⁴, производившегося в Тире и Сидоне³⁵⁵, а из улитки, называемой в античности purpura (Murex brandaris Linnaeus), делали в

³⁴⁹ «[человеку] раздуть от излишеств и бледному [Модестов об albus: бескровность тучного живота обращала на себя внимание также и сатирика Персия III 98; Kiessling u. Heinze: album von der blassen Gesichtsfarbe des Ungesunden wie od. II 2, 15, последнее представляется более ясным] уже не смогут доставить удовольствия и принести облегчения [о переводе iuuare см. scarus] ни устрицы, ни скар, ни привезенная из чужой страны куропатка».

³⁵⁰ «Новолуние наполняет скользкие раковины, но не всякое море богато благородной улиткой: пелорида из Лукринского озера лучше багрянки (=иглянки) из Байи, устрицы цирцейские, ежи морские происходят из Мисена, раскрытыми морскими гребешками кичится тихий (molle) Тарент». Гораций перефразирует Lucil. 1224–1225 (Krenkel): luna alit ostrea et implet echinos, muribus fibras / et iecur addit; Pseudoacr. ad sat. II 4, 32 ссылается на fr. 1233 (Krenkel); cf. 1172–1173 (Krenkel) с 54.

³⁵¹ Слово murex встречается у Горация в следующих местах: carm. II 16, 36; epod. 12, 21; sat. II 4, 32; epist. II 2, 181. H. Gossen, A. Steier, »Schnecke«, R.-E. II, 3, 1921, Sp. 599–600; A. Dalby, Food in the Ancient World, 271–272; W. Thompson D'Arcy, A Glossary of Greek fishes, 209–218; A. Davidson, Mediterranean sea-food, 192–193; La porpora, Realtà e immaginario di un colore simbolico, Atti del convegno interdisciplinare di studio dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, Venezia 24–25 ottobre 1996.

³⁵² A. Dalby, Food in the Ancient World, 271 sq.

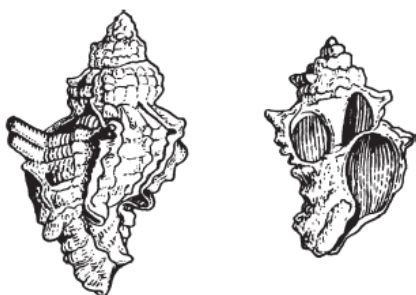
³⁵³ R. Houart, S. Gofas, "Hexaplex trunculus (Linnaeus, 1758)", In Bouchet, P.; Gofas, S.; Rosenberg, G. World Marine Mollusca Database, World Register of Marine Species, 2009.

³⁵⁴ I. Irving Zideman. 3600 Years of Purple-Shell Dyeing: Characterization of Hyacinthine Purple (Tekhelet), Advances in Chemistry, Vol. 212, 1986, 187–198.

³⁵⁵ A. Dalby, Food in the Ancient World, 271.

Лаконии и Таренте³⁵⁶ пурпур багряного цвета³⁵⁷. Чтобы окрасить 1 кг шерсти, требовалось 30 тыс. улиток, что делало пурпурную ткань предметом роскоши³⁵⁸. Томсон перечисляет места производства красителя, производившегося вплоть до падения Константинополя в 1453 г.³⁵⁹.

По Дадли гр. общий термин *порφύρα*³⁶⁰ объединяет лат. *bucium* (вероятно *Stramonita haemastoma* Linnaeus), *murex* (*Murex trunculus*) и *purpura* (*Murex brandaris*)³⁶¹. Вслед за Аристотелем (НА 546b 18–547b 11) Плиний Старший подробно пишет о багрянках (n. h. IX 125–138; XVIII 128). Писатели обычно отождествляют *murex* с багрянкой, однако можно найти несоответствия, где *purpurae* и *murex* противопоставляются (Plin. n. h. IX 125).



Murex trunculus

Муциан описывает мурекс, который больше пурпуровой улитки (Plin. n. h. IX 80), а Требий Нигр (*ibid.*) дополняет, что этот мурекс достигает в длину одного фута, а в толщину пять пальцев. В данном контексте Госсен и Штейер отождествляют *murex* с *κήρυκες* (ар. Arist. НА 544 a16), рогом тритона (*Charonia tritonis* Linnaeus)³⁶² длиною до 45 см. В других контекстах

murex сопоставляется с *Murex brandaris* (Plin. n. h. V 12; XXII 3; XIX 24).

Murex тяжело переваривается и вызывает запор (Cels. II 28, 30), но охотно употребляется в пищу (Mart. XIII 87: *Sanguine de nostro tinctas, ingrate, lacernas / induis, et non est hoc satis, esca sumus*³⁶³; cf. Macrobian II 9).

Гораций упоминает *murex* четыре раза, и только один контекст свидетельствует нам о потреблении мурекса в пищу. Это — уже упомянутое место из второй книги сатир: *murice Baiano melior Lucrino peloris* (sat. II 4, 32), где поэт ставит хаму из Лукринского озера выше багрянки из Байи. Улитка (*coc(h)lea*) действительно не является деликатесом и представляет сомнительный подарок (Mart. VIII 33, 25). И если мурекс из Байи, согласно Горацию, уступал устрицам по своим вкусовым свойствам, то одежда, дважды окрашенная красителем из африканской багрянки (carm. II 16, 36: *...te bis Afro / murice tinctae / ues-*

³⁵⁶ *Ibid.*

³⁵⁷ I. Irving Zideman, *op. cit.*

³⁵⁸ *Ibid.*

³⁵⁹ W. Thompson D'Arcy, *A Glossary of Greek fishes*, 209–218. Cf. H. Gossen, A. A. Steier, »Schnecke« 599–600.

³⁶⁰ LSJ s.v. *порφύρα* "purple-fish, *Murex trunculus* and *Purpura haemastoma*". *Purpura haemastoma* = *Stramonita haemastoma*.

³⁶¹ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 271.

³⁶² H. Gossen, A. A. Steier, »Schnecke«, 599: *worunter (κήρυξ) des Tritonshorn zu verstehn ist.*

³⁶³ «Кровью нашей окрашенные, неблагодарный, надеваешь лацерны, и этого не достаточно, нас [еще] едят».

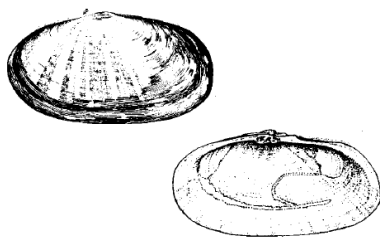
tiunt lanae; cf. epist. II 2, 181: uestis Gaetulo murice tinctas³⁶⁴), свидетельствовала о высоком статусе или богатстве владельца, что, впрочем, не принесет богачу вечной славы, она достанется поэту со скромным достатком, но великим даром. Отмечает поэт также краситель из тирийских улиток (epod. 12, 21: muricibus Tyriis iteratae uellera lanae / cui properabantur?). Краситель также мог служить для придания необыкновенного цвета пище; так, согласно Плинию, пурпуром окрашивали репу (Plin. n. h. XVIII 128).

Peloris «пелорида»³⁶⁵

Согласно Штейеру, под πελώριαι, πελωρίδες, πελωριάδες (Nicandr. ap. Athen. III 92d), pelorides, γλυκυμαρίδες (Xenocr. aquat. 18; Plin, ibid.; Macrob. sat. III 13, 12 glycomarides), χῆμαι (Sud. s.v. χῆμη, εἶδος ὀστρέου; Poll. VI 47; Artemid. 2, 14; 4, 22; chemae Plin. n. h. XXXII 147) следует понимать в первую очередь различных моллюсков из рода Chama Linnaeus, встречающихся в Средиземном море. Род Chama принадлежит семейству Chamidae (хамиды) класса Bivalvia (двустворчатые). Келлер указывает также на вид Psammobia uespertina Gmelin³⁶⁶ из семейства Psammobiidae³⁶⁷ — небольшого моллюска (до 6,5 см). Штейер также считает возможным подобное отождествление. Этих моллюсков иногда не отличали из-за размеров и формы от устриц³⁶⁸ и с удовольствием потребляли в пищу³⁶⁹. В современной таксономии принят для этого моллюска термин Gari depressa Pennant. Этот моллюск был распространен по всему побережью Италии, но основным ме-

стом его обитания являлся мыс Pelorus (Pelorum)³⁷⁰ у северного входа в Мессинский пролив (v. Archestr. ap. Athen. III 92d).

Аристотель лишь упоминает, что χῆμαι предпочитают песчаное дно (HA 547 b14), а более подробно их описывает Афиней (ibid.), основываясь на котором и следует



Gari depressa

³⁶⁴ Племя гетулов населяло северо-западную Африку, поэтому здесь «гетулийские улитки» сказано вместо «африканские».

³⁶⁵ Слово peloris встречается у Горация единожды: Hor. sat. II 4, 32. A. Steier, »Muscheln«, R.-E., Bd. 16/31, 1933, 789–791; A. Dalby, Food in the Ancient World, 342; O. Keller, Die antike Tierwelt, 550–552. Результаты представлены в И. Р. Гимадеев, Была ли известна жевательная резинка в эпоху Горация? (о значении слова pastillus у Hor. sat. I 2, 26; 4, 91), — в: Индоевропейское языкознание и классическая филология XXII, (2018), 355–362.

³⁶⁶ O. Keller, Die antike Tierwelt, 550.

³⁶⁷ В нем. лит. Sandmuschel.

³⁶⁸ A. A. Steier, »Schnecke«, 789: Chama... welche an Größe und Aussehen der Auster gleichen. Выskазывание относительно сходства в размерах несколько сомнительно, учитывая разнообразие видов.

³⁶⁹ A. Steier, ibid.

³⁷⁰ Совр. Capo di Faro, где на местном рынке в XIX в. продавали описываемых моллюсков. См.: W. Kobelt, Von den italienischen Muschelmärkten. Der Zoologische Garten, 1873, 201 sq. (n. v.)

отождествлять χῆμαι, πελώριαι и πελωρίδες, при этом помня (III 92f), что πελωρίδες крупнее, чем χῆμαι. Такому выводу ни в коем случае не противоречит высказывание γίγνεται δὲ καὶ γένη πελωρίδων τε καὶ χημῶν (Хеносг. aquat. 18)³⁷¹, так как γένη здесь имеет значение, близкое к тому, что мы называем биологическим видом.

Описания Плиния достаточно скудны, однако из них следует, что chemae и peloris родственны, а chemae glycyumarides даже больше, чем pelorides (n. h. XXXII 147: chemae striatae, chemae leues, chemae peloridum generis, uarietate distantes et rotunditate, chemae glycyumarides, quae sunt maiores quam pelorides). По Келлеру, под chemae glycyumarides у Плиния следует понимать *Tridacna gigas*³⁷², которая достигает 140 см и может весить 400 кг.

Важно наблюдение Дифила (Athen. III 90c; cf. Athen. III 87b) о χῆμαι τραχεῖαι — больших моллюсках, чье питательное мясо легко усваивается, и λεῖαι (chemae leues ap. Plin. l. c.), которые также называются βασιλικάι (царскими) и πελώριαι (исполинскими) (cf. Athen. III 87b; а также Aelian. hist. an. XV 12 о τραχεῖαι и λεῖαι, их свойствах и среде обитания) — питательных, но плохо переваривающихся моллюсках, вкусных и полезных для желудка; последнее особенно касается самых крупных из них. Трахеῖαι принято соотносить с *Venus verrucosa*, λεῖαι с *Callista chione*³⁷³. По вкусу хама превосходит питательные, но невкусные гребешки, а также эфесские и подобные им «мидии», которые вкуснее гребешков (Athen. III 87b). Соответственно, то же можно сказать и о πελωρίδες³⁷⁴.

OLD и LSJ указывают на принадлежность πελωρίς к mussel³⁷⁵. Mussel в англ. яз. обозначает либо Mytilidae — семейство, к которому, кроме всего прочего, принадлежит *Mytilus* — род мидий. Но такое понимание peloris явно ошибочно, так как для обозначения мидий существует множество терминов: μῦς, μύαξ, μυῖσκη, μυῖσκος, μύδια, mitulus, mys, муах, myisca, myiscus, musculus. Либо Bivalvia вообще, что слишком широко для термина peloris³⁷⁶. Феодорид (AP VI 224) пишет о некоем брюхоногом моллюске (по-видимому, улитке) из Capo di Faro (совр. назв. для Pelorus или Pelorum), однако и такое толкование в Hor. sat. II 4, 32 (murice Baiano melior Lucrina peloris³⁷⁷) едва ли возможно. Гораций помещает пелорид в Лукринское озеро (соленое, заметим, как и озера близ Capo di Faro), где разводили не только устриц (см. ostrea), но, по-видимому, и другие Bivalvia,

³⁷¹ «Существуют виды пелорид и хам».

³⁷² O. Keller, Die antike Tierwelt, 551.

³⁷³ A. Dalby, Food in the Ancient World, 342.

³⁷⁴ A. A. Steier, »Schnecke«, 790.

³⁷⁵ OLD s.v. peloris: "[Gr. πελωρίς] A kind of musseln"; cf. LSJ s.v. πελωρίς: "a kind of mussel".

³⁷⁶ M. Huber, Compendium of Bivalves. A Full-color Guide to 3,300 of the World's Marine Bivalves. A Status on Bivalvia after 250 Years of Research, ConchBooks, 2010 (n. v.): класс Bivalvia (двустворчатые) в совр. классификации насчитывает ок. 9200 видов, 1260 родов и 106 семейств.

³⁷⁷ «Пелорида из Лукринского озера лучше багрянки (=иглянки) из Байи».

что прекрасно подтверждается (v. Xenocr. aquat. 18 ο πελωρίδες и χῆμαι ἐν Δικαιορχίᾳ ἐν τῷ Λουκρίνῳ λάκκῳ)³⁷⁸. Луцилий (3, 132) также пишет об устрицах вместе с пелоридами: *ostrea nulla fuit, non purpura, nulla peloris*³⁷⁹ (cf. Varr. l. L. V 77).

Следовательно, мы вправе предположить, что Гораций следует некоей традиции, в которой поэты четко различают *ostrea* и *peloris*, причем последняя не может быть ни гигантской раковиной, ни улиткой. Хотя *peloris* — вполне обычное угощение римского стола³⁸⁰ — у Марциала (VI 11, 5; X 37,9) характеризуется как *aquosa* ('водянистая') и *fatua* ('безвкусная'), однако на богатом пиру у жреца Марса Лентула вовсе не отказываются подавать ее (Macrobian. sat. III 13, 12), из чего явствует, что этот моллюск был хорошей закуской, по крайней мере — если у хозяина не достало устриц. Далби предлагает понимать *aquosa peloris* как отдельный вид (не в совр. зоологическом смысле, разумеется), отличая более крупную и вкусную *Lucrina peloris* и маленькую водянистую *aquosa peloris*³⁸¹.

В комментаторской традиции о *peloris* мы едва ли найдем верное и подробное разъяснение. Кисслинг (ad l. c.) пояснений не дает, И.-К. Орелли (ad l. c.) переводит *peloris* как "Gienmuschel" ('хамиды' или 'хамовые'), что едва ли верно, по крайней мере — в этом месте. У Фр. Вильнева *peloris* переводится как "faîtière du Lucrin" ('лукринская ракушка'), а в примечании указано на *Tridacna gigas*³⁸². Английский переводчик предлагает "the Lucrine mussel", то же дает, как уже сказано, и OLD³⁸³. Крюгер указывает на наличие двух створок у пелориды³⁸⁴, то же у Гейндорфа³⁸⁵ со ссылкой на Афиней (III 90c).

Штейер и Келлер указали на ошибочность толкования *peloris* во многих словарях исключительно как гигантской раковины, особенно в разбираемом месте Горация³⁸⁶. Это толкование основано на этимологии Афиней, который объясняет *πελωρίς* от слова *πελώριον* 'исполин', уточняя, что пелориды действительно достигают необычайных размеров (Athen. III 92f). Хотя *Tridacna gigas* вполне могли привозить в Рим из Индии, но, по мнению Штейера, Келлера и Далби³⁸⁷, слово *peloris* происходит от названия места *Pelorus* или *Pelorum*, где с древних времен в двух соленых озерах водилась *Gari depressa*, упомянутая выше. Форчеллини, придерживаясь в первую очередь той же версии происхождения

³⁷⁸ В контексте Mart. VI 11, 5: «tu Lucrina uoras, me pascit aquosa peloris (ты жрешь лукринское, а я ем водянистую пелориду)» не вполне понятно о пелоридах ли идет речь, или о лукринских устрицах.

³⁷⁹ «Не было ни устрицы, ни багрянки, ни пелориды».

³⁸⁰ По мнению A. A. Steier, »Schnecke«, 791.

³⁸¹ A. Dalby, Food in the Ancient World, 342.

³⁸² Horace. Satires. Texte établi et traduit par F. Villeneuve, Paris: Les Belles Lettres, 1989.

³⁸³ Horace. Satires. Epistles. The Art of Poetry, transl. by H. Rushton Fairclough. Cambridge (Massachusetts): Harvard UP, 1926 (Loeb Classical Library 194).

³⁸⁴ Horatius Quintus Flaccus, Satiren und Episteln, erkl. v. Dr. G. T. A. Krüger, 7. Aufl., Leipzig: B. G. Teubner, 1872, 139: die peloris aus zwei von einander klaffenden Schalen bestand.

³⁸⁵ Horatius Quintus Flaccus, Satiren, erkl. v. L. F. Heindorf, 3. Aufl., mit Berichtungen und Zusätzen v. D. Ludwig Doederlein, Leipzig: Friedrich Ludwig Herbig, 1859, 350.

³⁸⁶ ibid. К примеру, Georges s.v. peloris: »...die große Gienmuschel, Riesenmuschel...«.

³⁸⁷ ibid.

от мыса Pelorus, приводит и свидетельство Варрона о прямом греческом заимствовании³⁸⁸. О возможности двоякого объяснения происхождения слова *peloris* говорит и великий исследователь Горация Андре Дасье³⁸⁹. Действительно, *πελωρίς* является формально безупречным диминутивом от *πέλωρ* ('чудовище', 'великан')³⁹⁰. Т.о. древнее предание и почти несомненная этимология не согласуются с тем, что словом *πελωρίς*, *peloris* несомненно могли называть небольшую *Gari depressa*. Мы полагаем, что в данном случае имеет место омонимия. Если можно допустить происхождение *πελωρίς*, *peloris* в значении *Tridacna gigas* от *πέλωρ*, то *πελωρίς*, *peloris* у Горация (*Sat.* II 4, 32), могущее, как мы попытались доказать, обозначать только небольшие ракушки (*Gari depressa*), гораздо логичнее возводить к топониму Pelorus. Впрочем, заметим также, что не всякий диминутив от слова со значением 'исполин' должен обозначать что-то огромное³⁹¹. Термин *δρακοντίς*³⁹² вовсе не обозначает огромную птицу. Бывают и обратные примеры, когда термины, обозначающие небольшое животное, к примеру, *στρουθός* или *κροκόδειλος*, стали обозначать исполинов.

Раздел 2. Соусы

Общим названием соусу служит термин *ius*, он также иногда обозначает похлебку, но у Горация едва ли встречается в таком значении.

Лицемеры, пишет поэт, которые сами не могли простить друга за мелкий проступок, признают безумным того, кто распял раба, убивавшего со стола, за то, что тот облил полуобглоданную рыбу и еле теплый соус (*sat.* I 3, 80–82: *siquis eum seruum, patinam qui tollere iussus / semesos piscis tepidumque ligurrierit ius, / in cruce suffigat...*). Недостаточно сметать рыб с дорогого прилавка, не зная, для каких рыб больше подойдет соус и какие нужно жарить, чтобы истомившийся от пиршества гость приподнялся на своем застольном ложе, вновь облокотившись на локоть (*sat.* II 4, 37–39: *nec satis est cara piscis auerrere mensa / ignarum, quibus est ius aptius et quibus assis / languidus in cubitum iam se conuiua reponet*).

Поэт подробно описывает рецепт соуса к крабу и мурене (*sat.* II 8, 45 — 50). Морской краб и мурена, которая еще не метала икру, подается под соусом (*sat.* II 8, 45: *his mixtum ius est*) из масла, которое маслобойня (*cella*) в Венафре выжала в первую очередь

³⁸⁸ Forcellini s.v. *peloris*: «*πελωρίς*, genus conchae marinae, in cibis gratae, fortasse nomen habentis a Peloro, circa quem plurima invenitur (quamquam Varr. 5. l. L. 77. Müll. Item in conchyliis aliqua (vocabul) ex Graecis, ut *peloris*, *ostreae*, *echinus*)...».

³⁸⁹ A. Dacier, *Oeuvres d'Horace en latin et en François, avec des remarques critiques et historiques*, t. VII, Amsterdam: Freres Wetstein, 1727, 228.

³⁹⁰ Frisk s.v. *πέλωρ*, cf. Beekes s.v. *πέλωρ*.

³⁹¹ Приносим благодарность Алексею Ивановичу Солопову за важное указание.

³⁹² W. G. Arnott, *Birds in the Ancient World from A to Z*, London & New York: Routledge, 2007, 61.

(*prima*, т.е. подразумевается масло первого отжима), гарума из сока иберийской рыбы³⁹³, пятилетнего вина, местного, итальянского. Во время приготовления в соус добавляют хиосское вино, которое, как пишет И.-К. Орелли (*ad l.c.*), комментируя *Hor. sat. II 8, 48–49: cocto Chium sic conuenit, ut non / hoc magis ullum aliud*, будучи добавлено к вину туземному, необычным, но приятным вкусом возбуждает нёбо. Ко всему добавляют белый перец, уксус, забродивший в Метимне, на севере Лесбоса, — отличный, по мнению Кисслинга и Гейнце уксус (*Kiessling u. Heinze ad l. c.*). Назидиен вместо простого глагола *fermentare* употребляет довольно изысканное выражение: *non sine aceto / quod Methymnaeum uitio mutauerit uuam* (*sat. II 8, 49 sq.*), т.е. уксус, который навел порчу на метимнский виноград, таким образом, изысканностью выражения подчеркнул особые свойства этого уксуса из Метимны.

Наконец, хороший хозяин в первую очередь заботится, чтобы не подгорел хлеб, и чтобы соус был хорошо приготовлен (*sat. II 8, 68 sq.: ne panis adustus, / ne male conditum ius adponatur*).

Muria «рассол»³⁹⁴

Э. Долби описывает лексемы *muria*, *salimoria*, гр. ἄλμυρίς в разделе *garum* и понимает эти термины как соленый рыбный соус, схожий с гарумом (a product with a family resemblance to *garum*), однако, по всей видимости, неферментированный. Соус обладал прекрасным ароматом и его подавали к столу. Согласно Марциалу, в Антиполе была хорошая *muria*, которую изготавливали из тунца. В древнем оплоте Баркидов (совр. Барселона) производили *muria*, которую Паулин посылал в дар Авзонии. Последний сетовал на то, что для *muria* нет классического латинского слова, хотя повсюду ее подают к столу³⁹⁵. Э. Долби учитывает: *Tab. Vindol. 1.4 = 2.190; Mart. XIII 103; Galen SF 12.377; Ausonius, Ep. 21 Prete* (Teubner 1978); *Anthimus OC 29, 43*. На Горация автор не ссылается, хотя Гораций явно не подразумевает под этим термином соус.

Гораздо точнее понимает слово *muria* Август Хуг³⁹⁶. Этот рассол использовался в религиозной практике при приготовлении *mola salsa*³⁹⁷, а в домашнем хозяйстве для консервации разных блюд: из мяса (*Cato 88, 2; Colum. XII 53, 4*), рыбы (*Quintil. VIII 2, 3; Plin. n. h. XXXI 83 muria salsamentorum*), овощей (*Colum. XII 7, 2; Pers. VI 20*), оливок (*Cato 7,*

³⁹³ Kiessling u. Heinze *ad l. c.* со ссылкой на *Plin. XXXI 94* отмечает, что лучший гарум делали из скумбрии и называли его союзническим, за тысячу монет отдавали 2 конгия: *nunc e scombro pisce laudatissimum in Carthaginis spartariae cetariis: sociorum id appellatur singulis milibus nummum permutantibus congios fere binos*.

³⁹⁴ Слово *muria* встречается у Горация в следующих местах: *Hor. sat. II 4, 65; 8, 53*.

³⁹⁵ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 157.

³⁹⁶ A. Hug, »Muria«, *RE*, Bd. 16/31, 1933, Sp. 661 sq.

³⁹⁷ G. Wissowa, *Religion und Kultus der Römer*, 159.

4; Cels. II 24; IV 16 (9)), персиков (Gargil. Martialis de arbor. pomif. II 13 p. 10 Mai; cf. Apic. 7, 8), сыра (Cato 88, 2), вина (Cato 105; Colum. XII 25). Более того, Август Хуг находит в литературе и особые упоминания рыбного рассола, который приготавливали из других рыб (Plin. n. h. XXVI 23; XXVII 127; XXXII 88 *muria de menis*, т.е. из мелкой рыбешки). По Марциалу подобный рассол из скумбриевых стоил дешево (Mart. XIII 103), ценился рассол из тунцовых (Mart. IV 88, 5; X 48, 12; XIII 103). Лучшие сорта *muria* поступали из Антиполиса (Plin. n. h. XXXI 94; Mart. IV 88, 5), согласно Горацию, из Византия (sat. II 4, 65), из Фурий и Долмации (Plin. n. h. l. c.). *Muria* действительно походила на *garum*, согласно цитированному Авзоню (Auson. ep. 21), однако уступала ему по качеству (Aur. Vict. de uir. ill. 66). По рецептуре приготовления *garum* и *muria* отличались (Manil. V 667 sqq.), однако от *muria*, как и от *garum*, оставался *allex* (*allec*) (Plin. n. h. XXXI 95). Кроме того, *muria* отличалась резким запахом (Hor. l. c.) и вкусом (Plaut. Poen. 241; cf. ἄλμη Maneth. apotelesm. 6 (3); schol. ad Pers. VI 20).

В четвертой, «кулинарной», сатире *muria* выступает ингредиентом для сложного соуса (*ius duplex*). Различно толкуют Serm. II 4, 63–69: *est operae pretium duplicis pernoscere iuris / naturam. simplex e dulci constat oliuo, / quod pingui miscere mero muriaque decebit / non alia quam qua Byzantia putuit orca. / hoc ubi confusum sectis inferbuit herbis / Corycioque crocosparsum stetit, insuper addes / pressa Venafranae quod baca remisit oliuae*. И.-К. Орелли понимает *ius duplex* как два соуса, простой и сложный (Orelli ad l. c.: *duorum iurium, simplicis et compositi*), следуя толкованию Бентли. Действительно, у поэтов *duplex* может иметь значение «два» (cf. ap. Verg.: *duplices oculi, duplices palmae*). Однако Кисслинг и Гейнце, в свою очередь, вслед за Гейндорфом, противопоставляют *duplex* и *simplex*, понимая под *ius duplex* сложный соус³⁹⁸, т.е., согласно их толкованию в 64–66 описывается рецепт простого соуса, а в 67–69 поэт рассказывает о приготовлении из него сложного (*duplex*). П. Леже упоминает объяснение Бентли, однако полагает его неуместным из-за наличия слова *simplex*, которое явно противопоставлено *duplex*. Название такое этот соус получил, по П. Леже, потому что масло в него добавляют дважды: при приготовлении основы — простого соуса (64) и в конце (69). Следуя второму толкованию, приводим перевод отрывка: «дело стоит того, чтобы познакомиться с природой сложного соуса. Простой [соус] состоит из сладкого (т.е. свежего = не горького) масла, которое нужно будет смешать с густым вином и рассолом (*muria*), тем самым, которым отдает византийская бочка. Когда этот соус, смешанный с порезанной зеленью, прокипит и отстоится, посыпанный корикским шафраном, добавь то, что послала выжатая ягода венафранской оливы».

³⁹⁸ Kiessling u. Heinze ad l. c.: die neu kreierte, zweimal anzusetzende Tunke (*ius duplex*)...

В 8-ой сатире на пиру у Назидиена хозяин сообщает, что он показал, как готовить зеленую рукколу и горький девясил, а Куртилий придумал готовить морских ежей промытыми, в собственном соку, что, по-видимому, гораздо лучше, чем отварить морского ежа в *muria* (sat. II 8, 51–53: *erucas uiridis, inulas ego primus amaras / monstraui incoquere; inlutos Curtillus echinos, / ut melius muria quod testa marina remittat*). Кисслинг и Гейнце объясняют (Kiessling u. Heinze ad l. c.), почему не следует промывать морского ежа: так он не теряет пикантного морского привкуса. Куртилий хотел избежать едкого вкуса рассола, поэтому усовершенствовал рецепт.

В первом контексте Гораций сам объясняет, что он понимает под *muria*. Нет сомнения, что это рассол или маринад, в котором перевозят рыбу, затем он либо сам используется в качестве соуса, либо скорее служит ингредиентом для получения более сложных соусов. Второй же контекст вполне становится ясным из первого. Таким образом, *muria* у Горация — рыбный рассол.

Garum «гарум»³⁹⁹ et allec «галекс»⁴⁰⁰

Garum или *liquamen* (латинское название соуса: CIL IV Suppl. 5683 *liq[uamen] g[ari] f[los] scombr[i]*), гр. γάρου или позд. τὸ γάρον, τὸ γάρος — ферментированный соус, который был широко распространен по всему Средиземноморью от V в. до Р.Х. до конца античности. Из-за происходившего во время приготовления соуса брожения его часто называли *putrescentium sanies*, *pretiosa sanies* или σπεδών (Plin. n.h. XXXI 93; Seneca ep. 95, 25; Manilius V 672; Artemidor. on. I 66; Suid. s.v.). Garum очень часто упоминается в литературе. Данные из источников хорошо проиллюстрированы найденными амфорами с остатками соуса, который производили повсюду от Испании и Португалии до Крыма, а также раскопанными местами производства продукта⁴⁰¹. Изначально соус производили из рыбы под названием γάρος (Plin. n.h. XXXII 148). Во времена Катона Старшего (Plin. n.h. XIX 7) гарум в Риме еще оставался заморской роскошью. Для производства годилась совершенно разная рыба (Isid. or. XX 3, 19: *ex infinito genere piscium*), выбор ее зависел от места, эпохи, желаемого качества готового продукта⁴⁰². Настоящий *garum* изготавливали из скумбрии (*scomber*: Schol. Persius 1, 43), остальные же соусы, по словам Р. Цана⁴⁰³, получаемые, к примеру, из *maena*, *silurus* и тунца правильнее будет назвать *muria* или ἄλμη (Plin. n.h. XXXI 83; XXXII 88; Galen. uol. XII 377K; Aëtios II c. 151; Marcell. sid. de pisc. v. 101). Плиний сообщает о гаруме: еще есть другой вид превосходной жидкости (*liquor*), который

³⁹⁹ Слово *garum* встречается у Горация единожды: Hor. sat. II 8, 46.

⁴⁰⁰ Слово *allec* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II, 4, 73; 8, 9.

⁴⁰¹ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 156 sq.

⁴⁰² R. Zahn, »Garum«, RE, Bd. 7/1, 1910, Sp. 841–849.

⁴⁰³ R. Zahn, »Garum«, 842.

называется гарум. [Готовят его] из рыбных засоленных (*sale maceratis*) потрохов и отходов, таким образом, гарум является соком из ферментированных останков (*putrescentium*) (Plin. XXXI 93). Насколько разнообразны породы рыб, из которых изготавливали соус, настолько же много рецептов передают нам авторы (Геороника XX 46). Потроха разной рыбы смешивались с солью, затем эта смесь стояла в течение 2 – 3 месяцев на солнце и бродила при постоянном перемешивании. По завершении процесса ферментации смесь процеживали. Р. Цан сообщает, что *liquamen*, жидкую субстанцию (*Brühe*), отделяли при помощи сита от *allex*, осадка (*Satz*)⁴⁰⁴. Э. Долби сообщает то же самое: *Various fish and parts of fish ... were mixed with plentiful salt and allowed to stand in the sun for about two months, after which a liquid (whence the alternate Latin name liquamen) was allowed to flow off. This salty, fishy liquid was garum; the solid residue was allec*⁴⁰⁵. По его мнению, *allex* есть твердый осадок, остающийся после процеживания. Однако, скорее всего, оба автора ошибаются, не будучи знакомы с экспериментами. После процеживания субстанции остаются только совершенно несъедобные кости. А *allex*, заметим, вполне употреблялся в пищу. Эксперименты показывают, что неочищенная рыбная ферментированная масса отстаивалась и распадалась на несколько частей: сверху могла находиться маслянистая жидкость, которая подлежала удалению, внизу оседали расщепившиеся белковые остатки, посередине — сырье, пригодное для производства соуса. После процеживания через сито и отстаивания субстанция разделяется на прозрачную жидкость внизу, которая и является соусом, и плотную сверху. Данную плотную субстанцию реконструкторы и называют *allex* (*allec*), она могла использоваться в пищу. Катий у Горация упоминает *allec* с виннокаменной солью (*faex*) при описании подачи альбанского изюма с яблоками, а также белого перца с черной солью (Hor. sat. II 4, 73–75: *hanc [Albanam uiam] ego cum malis, ego faecem primus et allec, / primus et inuenior piper album cum sale nigro / incretum puris circumposuisse catillis*). Виннокаменная соль с *allec* являются и аперитивом перед пиром у Назидиена (Hor. sat. II 8, 8 sq.: *qualia lassum / peruellunt stomachum, siser, allec, faecula Coa*).

Согласно Горацию, высоко ценился *garum* (sat. II 8, 46: *garo de sucis piscis Hiberi*) из испанской макрели⁴⁰⁶, т.н. *sociorum garum* («союзнический гарум»), упомянутый несколько раз Плинием (Plin. n.h. IX 66; XXXI 94; Seneca ep. 95, 25; Galen. uol. XII 637K), который указывает, что его готовили из скумбрии, обитающей у берегов Нового Карфагена (XXXI 94: *e scombro pisce... in Carthaginis spartariae cetariis*; cf. IX 66). Такой гарум относится к т.н. кровавым (Геор. XX 46, 6: *αἱμάτιον*) или черным Aëtios (III с. 82). Для него годились внутренности и все, что обычно выбрасывается при разделке рыбы (Plin. n.h. IX 66; XXXI

⁴⁰⁴ R. Zahn, »Garum«, 843.

⁴⁰⁵ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 156.

⁴⁰⁶ Kiessling u. Heinze ad l. c.: das feinste ward aus spanischen Makrelen bereitet.

93: *intestina ceteraque quae abicienda essent*), кровь и другие физиологические жидкости скумбрии (*sat. II 8, 46; cf. Mart. XIII 102*) или тунца (*Geop. XX 46, 6*). После того, как засоленная смесь выстаивалась не менее 2 месяцев на солнце, емкость просверливали, выпуская жидкость, или процеживали содержимое (*CIL IV suppl. 7110*).

Выводы

О моллюсках Гораций говорит реже, чем о других деликатесах.

Лексема *ostrea*, которая дважды встречается в сатирах и один раз в эподах Горация, обозначает устрицу съедобную или европейскую (*Ostrea edulis Linnaeus*). Гораций отмечает устриц из Лукрийского озера (которые высоко ценились в Риме) и цирцейских устриц и относит их к изысканным закускам. В качестве комментария к пассажам Горация мы представили по возможности наиболее полную картину разведения и ловли устриц в античности, привели античные и современные классификации устриц, их научное описание, а также изложили античные способы приготовления устриц.

Второе слово, которое употребляет Гораций по отношению к моллюскам, — *murex*. Речь идет о *Murex trunculus* («обрубленный мурекс»), который использовали для производства красителя, дававшего синие и фиолетовые оттенки пурпура. У Горация это слова встречается четыре раза, из которых только один раз (в сатирах) речь идет о продукте питания. Отметим, что, по словам Горация, мурекс уступал устрицам по вкусовым качествам. Употреблялся мурекс тоже в качестве закуски.

Серьезную проблему представляет собой третье употребляемое Горацием наименование моллюска — *peloris*. Это слово встречается один раз в сатирах. Этот моллюск подавали в виде закуски, особенно, если в доме не было устриц. Рассмотрев существующие интерпретации этой лексемы и изучив античные описания *peloris*, мы предложили понимать под этим термином моллюска *Gari depressa Pennant* вместо укоренившегося в традиции неверного понимания *peloris* как *Tridacna gigas Linnaeus*.

Общим названием соуса у Горация выступает слово *ius* (отметим, что Гораций не употребляет это слово в значении «похлебка»). Лексема *ius* встречается в сатирах, где отражен и рецепт приготовления соуса к крабу и мурене. Отдельно мы рассмотрели выражение *ius duplex*, встречающееся в 4-й, «кулинарной, сатире — «сложный соус».

Кроме того, Гораций употребляет специальный термин *muria*. Как показало наше исследование, этим словом обозначали рассол или маринад, который использовали для консервации и приготовления различных блюд и соусов.

Тоже в сатирах находится упоминания рыбного соуса — *garum*, а также вторичного продукта при производстве гарума — *allex (allec)*. Мы дали описание технологии приго-

товления этих продуктов, а также попытались дать новое истолкование термину alles, основываясь на опытах реконструкторов.

ГЛАВА III. НАЗВАНИЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ У ГОРАЦИЯ

В поэзии Горация мы встречаем не только названия хлеба и его сортов, но и наименования разного рода выпечки.

Мы выявили следующие лексемы, обозначающие изделия из муки: panis «хлеб», libum «пирог или жертвенный пирог», pastillus «жевательная резинка», placenta «небольшой торт или пирожное», crustulum «род сладкой выпечки», laganum «оладья».

Panis (хлеб и его классификация)

Прежде чем перейти к описанию изделий из муки, встречающихся у Горация, следует уяснить классификацию хлеба в античности. Виды хлеба различались по сырью (мука и пр.), способу приготовления и форме. Вопрос прекрасно разработан в литературе. Уже в начале XIX в. тема жертвенного хлеба заинтересовала Х.-А. Лобека в диссертации *De Graecorum placentis sacris*⁴⁰⁷ в 1818 г. Помимо обстоятельной главы о хлебе в монументальном труде Г. Блюмнера⁴⁰⁸, ход развития хлебопечения у греков попытался представить О. Бенндорф⁴⁰⁹. Хорошо изучены отдельные терминологические аспекты: М. Фойгт описал различные сорта пшеницы, пшеничной муки и хлеба⁴¹⁰; терминам мукомольного дела посвящена работа Л. Морица⁴¹¹; сельскохозяйственное оборудование описано К. Уайтом⁴¹²; о технологии хлебопечения и классификации античного хлеба А. Мау, немецким исследователем Помпей, написана прекрасная статья для *Pauly's Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*⁴¹³. В диссертации А. Гаури-Карпер *Lateinische Gebäckbezeichnungen* собрано и классифицировано множество латинских наименований хлеба. А. Гаури-Карпер выделила общие обозначения пирогов, лепешек и прочих изделий, обозначения по способу их производства, по форме и внешнему виду, по использованным ингредиентам, отметила выпечку, названную по именам собственным (имена людей, названия городов и местностей). Для каждого термина по возможности в книге представлено объяснение семантики и этимологии, если об этом можно сказать что-то определенное.

⁴⁰⁷ Lobeck Ch.-A., *De Graecorum placentis sacris*. Königsberg, 1828.

⁴⁰⁸ H. Blümner, *Technologie und Terminologie*, I, 3–93.

⁴⁰⁹ Benndorf O., *Altgriechisches Brot*. — *Eranos Vindobonensis*, Wien, 1893, 372–385.

⁴¹⁰ M. Voigt, »Die verschiedenen Sorten von Triticum, Weizen-Mehl und Brod bei den Römern«, — *Rheinisches Museum für Philologie*, 31 (1876), 105–128.

⁴¹¹ Moritz L. A., *Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford: Clarendon, 1958.

⁴¹² White K. D., *Farm Equipment of the Roman World*, Cambridge: Cambridge UP, 1975; White, K.D., *Roman Farming*. London: Thames and Hudson, 1970.

⁴¹³ Mau A., »Bäckerei«, — *RE*, Bd. 2/4, 1896, Spp. 2734–2743.

Из русских ученых большой вклад в изучение римских реалий внесла М. Е. Сергеевская: для изучения нашего вопроса особенно важна ее статья о профессии пекаря и пище в Древнем Риме⁴¹⁴.

Обычно хлеб готовили из пшеничной муки⁴¹⁵. Такой хлеб либо называли просто ἄρτος, либо использовали особые обозначения: πύρνος ἄρτος (Poll. VI 72; Xen. Anab. IV 5, 31; Seleuc. ap. Athen. XIV 645d), πύρνον (Hom. Od. XV 312; XVII 12, 362; Philem. ap. Athen. 114d), ἄρτος ἀλευρίτης (Diphil. ap. Athen. III 115c; Philistion ibid. c), σταιτίτης (Epich. ap. Athen. 110b; Sophr. ibid. c; Zonar. 1868; Suid. s.v. σταιτίτης). Гомер для обозначения готового хлеба, прежде всего, использует общее слово σῖτος, затем ἄρτος (Hom., Od. XVII 343. XVIII 120), наконец, πύρνον (Hom. Od. XV 312. XVII 12. 362), как хлеб для подаяния, возможно, дешевый и грубый, что может следовать из позднего упоминания у Афиней (Athen. III 114d), где термин этот означает хлеб из непросеянной муки. Позже, когда слово σῖτος стало обозначать пшеницу или пшеничный хлеб, появился ἄρτος σίτινος (Geop. XIX 1, 5).

По сорту муки различались ἄρτος σιτάνιος (или ἀλευρίτης) σεμιδαλίτης, γυρίτης. Мука сорта σιτάνιον содержала много отрубей, поэтому хлеб из нее греки называли в более древнюю эпоху συγκόμιστος (Athen. III 109c, 115c; Gal. VI 482 K), т.е. сорт смешанный — из непросеянной муки с отрубями, а позже αὐτόπυρος или αὐτοπυρίτης (Athen. III 110c; Petron. 66; Galen. VI 482; Cels. II 18; Plin. n. h. XXII 138), реже ξηροπυρίτης (Amerias ap. Athen. III 114c) или же просто πύρνον. Из πυρὸς σεμιδαλίτης (озимой пшеницы) помимо того же ἄρτος αὐτόπυρος, делали как хорошо просеянную муку без отрубей, которую использовали для выпечки ἄρτος σεμιδαλίτης (Galen. VI 483; XIX 684; Oribas. coll. med. IV 1, 3; Sim. Seth. 20, 3) и γυρίτης (Diphil. ap. Athen. III 155d; Corp. Gl. II 265, 50), так и муку грубого помола, из которой получался хлеб самого низкого сорта⁴¹⁶ — πιτυρίας (с отрубями) или πιτυρίτης (Galen. VI 481; Poll. VI 72; Galen. XIV 69; Athen. III 114e; Geop. XX 1, 4; Galen. XI 120). Также различали ἄρτος καθάρως (Hippocr. I 38. 675. II 44 419K, Tryph. ap. Athen. III 109c; Galen. ibid.)⁴¹⁷ и ἄρτος ἀκάθατος (Schil. Ap. Rhod. I 1077) или ῥυπαρός (Polyb. XXXVII 3, 12; Athen. III 114d; Galen. ibid.). Нашему белому и черному хлебу соответствовал ἄρτος λευκός (Alexis ap. Athen. 114d; Matron ibid. IV 134c) и φαιός (Alexis ibid.; Hes. s.v. φαιούς).

⁴¹⁴ Сергеевская М. Е., Жизнь древнего Рима. М.—Л.: «Наука», 1964.

⁴¹⁵ Ржи древние не знали. Возможно, она упоминается у Plin. n. h. XVIII 144: *secale*; Galen. VI 414 упоминает βρίζα, которая росла в Македонии и Фракии. Вообще римляне считали рожь сорной травой, которую можно было употреблять только вместе со спельтой: Plin. n. h. XVIII 141. Существовало наименование *centenum*: Isid. Etym. XVII 3, 12; Ed. Diocl. 1, 3; Corp. Gl. III 629, 64.

⁴¹⁶ У Галена (Gal. VI 484) хлеба низкого качества называются ῥυπαροί, а самым низким сортом хлеба он называет πιτυρίας.

⁴¹⁷ M. Voigt, »Die verschiedenen Sorten von Triticum, Weizen-Mehl und Brod bei den Römern«, S. 125.

Если, следуя Блюмнеру, классифицировать римский хлеб по сортам муки, то получится, что:

— panis candidus (Petron. 64, 8; 66, 2; Plin. n. h. XXII 139) или panis mundus (Lampr. Alex. Seu. 37, 3; Vopisc. Aurel. 9, 6) пекли из самого тонкого помола;

— panis secundarius (Plin. n. h. XVIII 87, 89 sq.; Suet. Aug. 76), panis secundus (Hor. epist. II 1, 123; Geop. II 32, 3) или sequens (Lampr. ibid.) и panis siligineus (Varr. ap. Non. 88, 14; Sen. ep. 119, 3; 123, 2; Plin. n. h. XVIII 86; Colum. II 6, 2; Isid. Etym. XX 2, 15; Cels. II 20) — из муки среднего сорта;

— panis cibarius — из самой грубой муки.

— panis acerosus (Fest. 187, 7. Non. 445, 14), позже называемый plebeius (Sen. ep. 119, 3; Schol. Pers. 3, 111) или rusticus (Plin. n. h. XIX 168), соответствующий греческому αὐτόπυρος, — хлеб с отрубями.

Однако, как мы увидим далее, говорить о возможности четкой классификации не приходится: к примеру, в нее трудно вписать panis siligineus, выпекавшийся из flos siliginis и siligo. Мы, к тому же, сразу сталкиваемся с трудностями из-за нечеткого словоупотребления у авторов: так, для Ювенала (Iuu. 5, 70) panis molli siligine factus является превосходным сортом; позже, когда перестали четко различать сорта пшеницы, panis siligineus стал общим названием для хлеба из муки тонкого помола (Vopisc. Aurel. 35, 1), так как сомнительно, что для раздач народу использовали хлеб из более дорогого и менее сытного сорта пшеницы. Помимо прочего, глоссы дают для siligineus перевод — καθαρὸς ἄρτος.

Приведем несколько иную классификацию, исходя из сортов муки:

Из муки flos siliginis, pollen (γῦρις) выпекали pollinaceus, которой можно сопоставить с ἄρτος γυρίτης. Что при этом представляет собой panis candidus, упомянутый Петронием (Petron. 64, 66; Plin. n.h. XXII 139), сказать трудно. Такой хлеб могли выпекать как из лучших сортов муки, так и из siligo или similago, т.е. из средних.

Из муки σείδαλις пекли ἄρτος σεμιδαλίτης, при этом латинского его названия мы не знаем.

Из муки грубого помола, т.е. третьей категории по нашей классификации (см. выше), выпекали больше всего сортов хлеба разного качества. Понятию ῥυτάροι (согласно Галену, VI 484) соответствует panis sordidus (Plaut. Asin. 142; Sen. ep. 18,7; Suet. Nero 48), а понятию πτυρίας соответствует panis furfureus (Gell.XI.7.3; син. cantabrum: Schol. Iuu. 5, 11; cf.: Corp. Gl. III 314, 26), т.е. смешанный с отрубями. Согласно Плинию (Plin. n.h. XVIII 87, 90), из грубой муки выпекали panis secundarius и cibarius. Вероятно, panis secundarius был лучшим среди sordidi и его можно достаточно точно соотнести с тем хлебом, который предпочитал Август (Suet. Aug. 76). Гораций (Hor. epist. II 1, 123) называет

этот сорт хлеба *panis secundus*. Нечто похожее представляет собою *panis sequens* (Lampr. Al. Seu. 37, 3). В указанном месте он противопоставлен *panis mundus* (Geop. II 32,3 ἄρτοι καθαροὶ и δευτέριος с Cod. Theod. XIV 17.5 *panis mundus* и *sordidus*).

Итак, возможно выделить две большие группы:

1. *Mundus*, для которого использовали муку «первого» или «второго» сортов (см. классификацию муки). Дорогим и изысканным хлебом считался не только хлеб из *flos siliginis* и *pollen*, но и из *siligo*. Плиний (XVIII 90) пишет о том, что *siligo* вдвое дороже *similago*. Впрочем, из последней муки, без сомнения, выпекали хлеб высокого качества, который обыкновенно был в употреблении.

Sordidus (*sequens*, δευτέριος): на него шла мука *secundarium*, *cibarium*, т.е. «третьего» сорта (см. классификацию). Синонимами для *secundarius* и *cibarius* служили также *plebeius*, *rusticus*, *castrensis*.

Помимо перечисленных терминов гораздо реже встречаются: *panis tener* (Sen. ep. 122, 2; Iuv. 5, 70) — для хлеба из муки тонкого помола и *durus* (Sen. ep. 18, 7), *ater* (Ter. Eun. 939), *niger* (Mart. XI 56, 8; IX 2, 4; Plaut. Cas. 310) — для хлеба из муки грубого помола.

Античные врачи оставили свидетельства о пищевой ценности хлеба (Cels. II 18; Gal. VI 483; XIV 648; XIX 684; Paul. Aegin. I 78). По питательности можно расположить сорта хлеба в следующем порядке: 1) *siligineus*; 2) *σεμιδαλίτης*; 3) *αὐτόπυρος*, *plebeius*; 4) *γυρίτης*; 5) *ρύπαρός*, *cibarius*, *secundarius*; 6) *πιτυρίας*, *furfureus*.

Ячменный хлеб имел меньшее значение. Греки называли его, как и ячменную муку, ἄλφιτα (Arist. Equ. 1104), а также ἄρτος καχυδίας (Poll. VI 33; *ibid.* 72), κριθίνος (Galen. VI 301 sqq.; Geop. VII 26, 4; IX 23, 5; XIX 1, 5; 3, 1. Plut. Anton. 45), κόλλιξ (Hippon. ap. Athen. VII 304b; *ibid.* III 112 F; Poll. VI 72; Hes. s.v. κόλλικες; Arist. Ach. 872: κολλικοφάγοι, κολλύρας (Arist. Pac. 123; ap. Athen. 111a; Poll. *ibid.*; Corp. Gl. V 180, 35; 495, 1) и считали его пищей варварской или рабской. У римлян *panis hordeacius* (Plin. n. h. XVIII 103; XXII 135; Corp. Gl. III 183, 14; 254, 50; 555, 67) был распространен в раннюю эпоху, но затем вышел из употребления (Plin. n. h. XVIII 74), однако могли выпекать ячменный хлеб для скота (Sen. ep. 18, 10; Cels. II 18, 23). Также из ячменной крупы делали κρινατίας, хлебобулочное изделие, которое потребляли, макая в молоко (Archestr. ap. Athen. III 112a; Plin. n. h. XVIII 106; Mart. XIII 47). Филистион (ap. Athen. III 115d; Hippocr. I 676) почитал хлеб из ячки или перловки (χονδρίτης или χόνδρινος) питательным и предпочитал его γυρίτης⁴¹⁸. Также хлеб выпекали из ὄλυρα (Tryph. ap. Athen. 109c; Diosc. II 113; Galen. VI 504; Herod.

⁴¹⁸ M. Voigt, »Die verschiedenen Sorten von Triticum, Weizen-Mehl und Brod bei den Römern«, S. 105 sqq.

II 77)⁴¹⁹, arnica (Plin. XVIII 92)⁴²⁰ и из τίφη⁴²¹. Хлеб из чечевицы назывался φάκινος ἄρτος, из прочих бобовых культур пекли ἄρτος λεκιθίτης и ἐτνίτης. Из различных сортов проса получали κεγχρίας и κεγχριδίας, который одни любили, а другие считали невкусным и малопитательным. Овсяный хлеб пекли только в крайней нужде. Помимо перечисленного, изредка упоминается египетский хлеб из риса — ἄρτος ὀρίνδης, лотоса, также египетского происхождения, и желудей.

По способу приготовления хлеба Г. Блюмнер приводит следующую классификацию: ἰπνίτης или καμινίτης, ἐσχαρίτης⁴²² или ἀπὸ τηγάνου, κλιβανίτης; furnaceus, artopticius⁴²³, clibanicius. Сорта ἰπνίτης или καμινίτης, furnaceus — обычный хлеб, испеченный в хлебопекарной печи. Κλιβανίτης или clibanicius назван так, потому что его выпекали в особой печи — κλίβανος. Это небольшая печь из глины, бронзы, железа или даже серебра. Такая печь нагревалась со всех сторон, сверху, с боков и снизу⁴²⁴. Жар держали угли (cf. Cato 76: testo caldo operito, pruna insuper et circum operito). Это давало преимущества перед ἴπνος, так как хлеб пропекался равномерно (Gal. VI 489). Кроме того, в такой печи жар можно было увеличивать постепенно (Gal. VI 484). Согласно Галену (ibid.), ἄρτος κλιβανίτης лучше усваивался и был здоровее, чем ἰπνίτης. Существовал также более простой и дешевый способ испечь хлеб, напоминавший по своим свойствам κλιβανίτης. Такой хлеб testiacius (Varr. l. L. V 106; cf.: Verg. mor. 50; Sen. ep. 90, 23)⁴²⁵ выпекали на разогретой плите, под перевернутым горшком.

Относительно ἀρτόπτης, panis artopticius, который пекли в artopta, у нас нет сведений: можно предполагать, что artopta представляла собой некую форму, которая могла подогреваться. Не знаем мы точно, что понимает под ἐσχάρα Гален: решетку или жаровню. Во всяком случае, это некое приспособление (Arch. Jahrb. V 118), где к углям воздух поступает снизу. Такое понимание следует, прежде всего, из слов Филистиона (Athen. III 115e) ἐσχαρίτης καὶ ἀπὸ τηγάνου, где, как кажется, ἀπὸ τηγάνου есть объяснение ἐσχαρίτης, т.е. хлеб выпекался не на решетке, а на некоей сковороде, и ἐσχάρα должна иметь другое значение. Или, как уже упомянуто выше, ἐσχάρα должна была означать нечто похожее на ἀρτόπτης. О свойствах panis artopticius нельзя сделать много выводов, опираясь на Афинейя

⁴¹⁹ Об употреблении культуры в Египте; cf.: Plin. n. h. XVIII 62; Скорее всего, речь идет об однозернянке.

⁴²⁰ Plin. XVIII 92: ex arinca dulcissimus panis... haec enim est quam olyram vocat (Homerus); XXII 121. Глоссы же переводят словом ὄλυρα слова ador, far, spelta. Arinca слово галльское: Plin. n. h. XVIII 81.

⁴²¹ Tryph. ibid.; Menesth. ibid. 115 F, где он отличает от хлеба из спелты большей пищевой ценностью. Латинского названия нет. Ap. Plin. n. h. ibid., 93: tīpha. Речь идет о рогозе.

⁴²² LSJ s.v. ἐσχαρίτης: “bread baked over the fire”.

⁴²³ LSJ s.v. ἀρτοπτικός ἄρτος: “bread baked in a pan”; s.v. ἀρτοπτεῖον: “place or vessel for baking”; s.v. ἀρτόπτης: “baker”.

⁴²⁴ Imm. Moschop. π. σχεδὼν p. 13 ed. R. Stephanus; H. Blümner, Technologie und Terminologie, I, 67, 4.

⁴²⁵ Кроме того см.: Gal. VI 489; Cato 74 — 76; Isid. Etym. or. XX 2, 15: clibanitius, in testa coctus.

(Athen. III 113a). Однако Гален (Galen.VI 489) пишет о хлебе, который готовили с помощью ἐσχάρα, что снаружи он имел твердую корочку, а внутри был пропечен не в полной мере (потому что готовился на открытом огне, а не в духовом шкафу или на поду печи, где жар мог распределяться равномерно), поэтому не так легко усваивался, как обычный хлеб. Этот хлеб был сладок, приятен на вкус и мягок, в Афинах его подавали в конце пиршества, в продолжение которого пирующие потребляли обычный хлеб (Athen. III 109c). А у римлян был в почете artopticius (Iuu. 5, 72), который подавали за трапезой вместе с обычным хлебом. Г. Блюмнер предполагает, что ἐσχαρίτης представлял собой род выпечки, а не просто хлеб⁴²⁶.

Существовал еще один несложный способ приготовления отличного хлеба, который заключался в том, что заготовку из теста надо было закрыть углями и горячим пеплом. Такие изделия назывались греками ἄρτος ἐγκρυφίας (Nicostr., Archestr. ap. Athen. III 110a; Diocles ibid. B; Epicharm. ibid. 112 B; Hippocr. I 676; II 94; Galen. VI 189), σποδίτης (Galen. XIX 140; ibid. VI 489; Diphil. ap. Athen. 111e), ἐπανθρακίς (Diocl. ap. Athen. 110a), ἀποπυρίας (Athen. 111e; ibid. Cratinus; Hes. s.v.), а у римлян носили названия focatius или subcinericius (Isid. Etym. XX 2, 15; Corp. Gl. IV 232, 11). Гален (Gal. 489) и Филистион (Athen. III 115e) сообщают о том, что хлеб этот был вреден. Приготовление его описывает Диевх (Oribas. IV 5) и, маловероятно, что для повседневного употребления хлеб запекали на вертеле (Hippocr. I 675 K). На вертеле точно запекали ὀβελίας (Aristoph. ap. Athen. 111b; Pherecr., Socrat. ibid. XIV 645 C; Nicoph. ibid.; Poll. I 248; VI 33, 72; Hes. s.v.), огромный хлеб в 1 – 3 медимна, который проносили в процессиях, и вот его-то приготовление было бы весьма затруднительно иным каким способом, кроме как запеканием на деревянном шесте (Poll.VI 75). Однако другие объясняют название ὀβελίας тем, что во время процессий в него был воткнут деревянный шест, а вовсе не тем, что его жарили на вертеле⁴²⁷. Наконец, среди особых хлебных изделий следует назвать δίπυρος (Eubul. ap. Athen.III 110a; Alcaeus ibid.; Poll. VII 23) — сухарь и хлеб, который ввиду быстрого приготовления назывался panis speusticus (Plin. n. h. XVIII 105: a festinatione) — приготовленный наспех.

Возможны и другие классификации по способу приготовления. Согласно Плинию (Plin. n. h. XVIII 105; cf. Athen. III 113):

ἰπνίτης, furnaceus (в печи);

κλιβανίτης, clibanites, clibanicius (в духовой печи);

artopticius.

⁴²⁶ ibid. 84.

⁴²⁷ Уже Афинейю неясно: Athen. 111 B.

Однако в другом месте Плиний указывает только *furnaceus* и *artopticius*⁴²⁸. В свою очередь, Гален называет (Gal. VI 489 K):

κλιβανῖται;

ἰπνῖται;

ἐπὶ τῆς ἐσχάρας (очаг) ὀπτηθέντες.

Слово ἀρτοπτικός у Галена не упоминается.

Филистион и Трифон (Athen. III 115e, *ibid.* 109 C) указывают схожие способы приготовления:

ἰπνίτης καὶ καμινίτης;

ἐσχαρίτης⁴²⁹ καὶ ἀπὸ τηγάνου;

κλιβανίτης.

Классифицировать хлеб можно также по составу теста, используемым ингредиентам, по наличию в нем всевозможных добавок и внешнему виду изделия. Наряду с обычным квасным хлебом — ζυμίτης (Hippocr. I 675; Xen. Anab. VII 3, 21; Tryph. ap. Athen. 109b; Cratin. *ibid.* 111 E; Philostr. imag. II 26, 2. Hes. s.v. ναστός) или ζυμῆς (Hes. s.v.), panis fermenticius (Isid. Etym. XX 2, 15) или fermentatus (Plin. n. h. XVIII 104. Corp. Gl. III 254, 63) существовал также хлеб пресный — ἄζυμος (Hippocr. I 675 K; Athen. III 109c; Poll. VI 32; Gal. XIII 173 K; VI 486) или non fermentatus (Isid. Etym. *ibid.*). Немного отличался от ζυμίτης другой квасной хлеб, ἀκρόζυμος (Gal. XIII 173 K; Isid. Etym. or. XX 2, 15) или leuiter fermentatus (Isid. Etym. *ibid.*). Тесто для такого хлеба слегка подвергалось процессу брожения. Обычно тесто солили (Verg. moret. 47; Gal. VI 499 K), но нам известен также хлеб без соли, ἄρτοι ἄναλοι (Arist. Pr. 927a, 35; Gal. X 401), которому можно противопоставить ἄλμιοι ἄρτοι (Hes. s.v. ἀγλευκίτας). Такие изделия как ἀλειφατίτης (Epicharm. ap. Athen. 110b), также упомянутые ἐσχαρίτης τηγανίτης готовили с растительным маслом. В τυρῶν (Sophr. ap. Athen. 110 C) добавляли сыр. В ἄρτος ἀπαλός или καππαδόκιος (Athen. 113b)⁴³⁰ масло, молоко и соль. В στρεπτικός (Athen. 113d)⁴³¹ (крендель) клали молоко, перец, масло и животный жир. Те же добавки с вином использовали для ἀρτολάγανον (Athen. 113d; cf.: Cic. ad fam. IX 20, 2; Plin. h. n. XVIII 107). Для выпечки μηκώνις (Alcman ap. Athen. 111a) использовали мак, для σησαμίτης (Athen. 114a; Poll. VI 72) и πυραμοῦς (Tryph. ap. Athen. 114b) — кунжут. Существовали особые сорта хлеба, распространённые в конкретных областях античного мира. В Афамании были в ходу ἄραξις и δράμιξ, в Македонии δράμις, в Этолии θιαγόνις (Tryph., Nicand. ap. Athen. 114b sq.), в Беотии κόλλιξ (Arist. Ach. 872). Некоторые

⁴²⁸ Plin. n. h. XVIII 88

⁴²⁹ LSJ s.v. ἐσχαρίτης: “bread baked over the fire”.

⁴³⁰ В Сирии он же λαχμάς, *ibid.* C.

⁴³¹ Maue переводит Krügelbrot.

хлеба выпекали по особым случаям или праздникам: так в Афинах из нового зерна на праздник урожая выпекали θάρρηλος или θαλύσιος (Athen. 114a), на Аррефории, праздник в честь Афины, ἀνάστατος (Athen. 114a)⁴³². Некоторые сорта известны нам по их внешнему виду: κύβος, в который клали анис (Athen. 114a; Phot. 183, 11), βλωμιαῖος (Philem. ap. Athen. 114c)⁴³³ (panis quadratus). Однако относительно большинства подобного рода наименований выпечки едва ли можно с уверенностью сказать, обозначали ли они хлеб или различного рода пироги (πλακοῦντες). Афиней перечисляет ἄρτοι в III 109 sqq., а прочую выпечку в XIV 643 E (ср.: Poll. VI 72), однако четкой границы между ними не прослеживается, да и некоторые названия для самого Афиней часто неясны.

Наименований римской выпечки дошло до нас гораздо меньше. Плиний (Plin. n.h. XVIII 105), помимо греческих наименований, упоминает panis ostrearius, который ели с устрицами. Panes Picentes (Macrobian. III 13, 12; Plin. n. h. XVIII 160; Mart. XIII 47), скорее всего, являлись какой-то разновидностью выпечки.

Хлеб древних греков и римлян был плотнее и тяжелее нынешнего настолько, что даже тонул в воде. Особенный, легкий хлеб, который не погружался в воду, назывался ἄρτος πλωτός (Gal. VI 494 K), aquaticus⁴³⁴ или spongia (Isid. Etym. or. XX 2, 16). Греческий врач Антилл (Oribas. IV 11,2) описывает приготовление подобного хлеба с помощью замачивания его, уже готового, в воде. Подобный хлеб славился тем, что легко усваивался и не насыщал чрезмерно, а посему его рекомендовали больным.

Обычная форма хлеба известна нам благодаря хлебам, сохранившимся в Помпеях, а также благодаря изображениям на помпейских фресках. В Геркулануме сохранился хлеб со штемпелем пекарни. Хлеб был круглым и низким, был надрезан наподобие пирога так, чтобы его легко можно было разделить на части⁴³⁵. Каждая такая часть называлась βλωμός или quadra. А сам хлеб именовали panis quadratus (Athen. III 114c; Verg. moret. 48), ἄρτος βλωμιαῖος (Philem. ap. Athen. 114c; ο βλωμός Eust. ad Od. IX 374 p. 1635, 28) или ὀκτάβλωμος (Hes. opp. 442; Philostr. imag. II 26). Между тем, уже само название хлеба указывает на то, что существовали и другие формы. Известен хлеб в виде различных изображений, как то: Priapus siligneus (Mart. XIII 47; Petron. 60) и siliginei cunni, изображавшие соответствующие органы (Mart. IX 2, 3), и turdi siliginei⁴³⁶, т.е. хлеб в виде дрозда.

Наконец, в древности широко был распространен хлеб в виде лепешки. Такая лепешка могла служить при случае тарелкой (Verg. Aen. VII 109).

⁴³² Athen. 114 A, Paus.Gr.fr.94; возможно = ὀρθοστάτης Poll. VI 73.

⁴³³ ο βλωμός Eust. ad Od. IX 374 p. 1635, 28.

⁴³⁴ Согласно Plin. n. h. XVIII 105, пришел в Рим от парфян.

⁴³⁵ J. Overbeck, A. Mau, Pompeji in seinen Gebäuden, Alterthümern und Kunstwerken. Leipzig: Engelmann, 1884, 576.

⁴³⁶ Petron. 69, последнее, впрочем, конъектура Хейнсия.

Жертвоприношение зерном и мукой (мукой с солью) у Горация

В *carm.* III 23, обращенной к Фидиле, Гораций подробно описывает обычай жертвоприношения в сельской практике. Ларам следует принести начатки от плодов (23, 3 sq.: *horna fruge*), жадного поросенка и воскурить ладан, чтобы не было засухи, колосья обошла стороной ржа и не захворал по осени скот (23, 7: *dulces alumni*). Увенчав пенатов розмарином и миртом, Фидила приносит бескровную жертву полбяной мукой и солью (*farre pio et saliente mica*), оставляя жертвенных животных, пасущихся на Альбанских лугах секирам понтификов.

Обычай приносить жертву мукой с солью уходит в глубокую древность. У греков, во время жертвоприношения животных, всем участникам раздавали жертвенный ячмень, смешанный с солью (*οὐλαί*⁴³⁷), который затем бросали на алтарь и на голову животного⁴³⁸. В Афинах ячмень или бобы (*Lyd. de mens.* IV 42) рассыпали на могилах (*Cic. de legg.* II 63). У Гомера при описании жертвоприношения душам умерших употребляется *ἄλφιτα λευκά* (*Hom. Od.* XI 28; cf. X 520). Связь подобной жертвы с культом мертвых подтверждается дальнейшим развитием этого ритуала в Риме. Овидий подробно описывает Лемурии — праздник, в который отец семейства вставал в полночь и обходил босиком весь дом, чтобы отогнать манов, разбрасывая зерна чёрных бобов (*Ou. fast.* V 421 sqq). Схожие обряды встречаются у многих индоевропейских народов⁴³⁹. Ячменная мука (*ἄλφιτα*) встречается также в магических обрядах⁴⁴⁰. В папирусах перечисляются магические растения, среди которых встречаются зерна пшеницы и ячменя⁴⁴¹. Однако, по мнению Эйтрема, в магической практике ячменная мука имеет второстепенное значение. Зерна ячменя могли использовать в ритуалах, совершавшихся в медицинских целях. Размочив предварительно зерна в вине вместе с листьями кипариса, полученную смесь прикладывали к ране⁴⁴². Плиний рекомендует использовать пшеничную и ячменную муку при болях в ногах (*Plin. n. h.* XXII 120, 135, 161) и ячменную при ранениях от стрел (*Plin. n. h.* XXX 122, cf. XXVII 89 о зубной боли). С температурой помогало справиться зерно пшеницы, кото-

⁴³⁷ G. Wissowa, *Religion und Kultus der Römer*, 412 связывает с древним обычаем поднесения *mola salsa*. P. Stengel, *Opferbräuche der Griechen*. Leipzig: B. G. Teubner, 1910, 13 sqq. видит в *οὐλαί* подношение Гее. Древние (*Eust. II.* I 449; cf.: *Schol. Od.* III 441) обозначали *οὐλοχύται* (= *οὐλαί*) как *πρόθυμα* — предварительная жертва.

⁴³⁸ Stengel, *ibid.*; из источников: *Hyg. fab.* 277; *Cic. de divin.* II 37; *Athen.* VII 293 D; cf.: *Hom. Od.* XIV 429; XIV 76 sq.

⁴³⁹ S. Eitrem, *Opferritus und voropfer der Griechen und Römer*, 263 sq. В народном языке отражено в посл.: В Красную горку родители из могилы теплом дохнут. Cf.: Eitrem, *ibid.* об обычае у южных славян в Светлую Субботу, т.е. накануне Фомина воскресенья, раздавать освященный в память усопших хлеб бедным.

⁴⁴⁰ Theocr. *Pharmaceutria* V 18 sqq.; *Pap. Paris.* 2583, 2586, 2647.

⁴⁴¹ *Pap. Paris* 3000; cf.: *Plin. n. h.* XXXII 103.

⁴⁴² *Ser. Samm.* 975. Ср. немецкий обычай посыпать больного ребенка льняным семенем; *Seru. Samm.* 917 sqq.

рое случайно находили в каравае (Ser. Samm. 925). Большой интерес представляет обряд, связанный с любовной магией, потому что в нем использовали непосредственно хлеб, оставшийся после трапезы. Его разделяли на семь частей и разбрасывали на том месте, где погибли гладиаторы, после чего произносили заклятие. Затем, чтобы приворожить возлюбленного, в течение трех дней в его дом кидали кóπpиa, а на третий день подкрепляли все магическим жертвоприношением⁴⁴³. Обряд катахύσματα, по мнению Эйтрема⁴⁴⁴, происходит также из культа мертвых. Как правило, жениха и невесту или нового раба посыпали землей с орехами, инжиром, финиками, мелкой монетой и т.д. Однако нечто подобное встречается и в погребениях, при этом, наряду с различными сухофруктами, яицами, мясом, готовыми блюдами в мисках, встречается и хлеб. Эйтрем также отмечает, что «и сегодня в память об усопших на 3, 9, 30 и т.д. день едят кóλλυβα, которые делают из пшеницы и прочих злаковых, сахара, изюма, гранатов. И названные подношения мертвым заключены в единой смеси»⁴⁴⁵. На о. Кос существовал очистительный обряд проσπεpμείa. Изображение Деметры посыпали зерном и окропляли водой.

В Риме существовал обычай Fescennina iocatio. Во время бракосочетания принято было разбрасывать орехи, что можно сравнить с греческими катахύσματα. Большой интерес представляет confarreatio — самый торжественный обряд бракосочетания, к которому допускались только патриции. Совершался он в присутствии pontifex maximus, flamen dialis и десяти свидетелей. Жених и невеста сидели на двух стульях, которые были покрыты одной овчиной (Seru. in Aen. IV 374), при этом использовались fruges (зерна, в данном случае) и мука грубого помола⁴⁴⁶. Использовали во время обряда и хлеб из полбы (panis farreus)⁴⁴⁷. Его преломляли и съедали вместе, причем часть крошили, посвятив душам предков, или бросали в огонь⁴⁴⁸. Можно провести сравнение с греческим обрядом. В Афинах по случаю рождения или смерти богине жертвовали меру пшеницы и один обол. Эйтрем считает, что изначально обряд был посвящен душам умерших предков, а не Афине⁴⁴⁹. Нужно отметить, что жрицы ее принимали участие в обряде бракосочетания, так же как flamen Dialis играл важную роль при confarreatio. Таким образом, почитание предков и жертва им зерна по случаю дня рождения, свадьбы или смерти предшествует

⁴⁴³ Подобный обряд имеет параллели в древнеиндийской магии, см.: S. Eitrem, *Opferritus und voropfer der Griechen und Römer*, 265; A. Hillebrandt, *Ritual-Litteratur vedische Opfer und Zauber*, Strassburg: K. J. Trübner, 1897, 178–179.

⁴⁴⁴ S. Eitrem, *Opferritus und voropfer der Griechen und Römer*, 267.

⁴⁴⁵ S. Eitrem, *ibid.*

⁴⁴⁶ Seru. in georg. I 31: farre (nuptiae fiebant) cum per pontificem maximum et Dialem flaminem per fruges et molam salsam iungebantur unde confarreatio appellabatur.

⁴⁴⁷ Plin. n. h. XVIII 10; Gaius I 112; cf.: Fest. ep. p. 88; хлеб из спельты использовали и в diffareatio: Paul. p. 47; Marquardt, *Privatalt.* I 48.

⁴⁴⁸ Cf.: A. Rossbach, *Römische Hochzeits- und Ehedenkmaler*, Leipzig: Teubner, 1871, 108; Curt. VIII 16 о македонском и согдийском обычае: panem divisum gladio uterque libabat.

⁴⁴⁹ S. Eitrem, *Opferritus und voropfer der Griechen und Römer*, 271.

олимпийскому культу. Священному змею приносили в жертву μελίκρατον — ячменную муку, замешанную с водой и медом, что является разновидностью πέλανος, т.е. жертвенной густой субстанции, если угодно, каши. В более позднее время πέλανος — жертвенный пирог⁴⁵⁰. По свидетельству Арнобия, римляне не знали в древнейшую эпоху ладана, поэтому со времен Ромула и Нумы использовали *pium far, quo peragi mos fuit sacrificorum sollemnium munia* (Arnob. VII 26).

В культе мёртвых и обряде почитания хтонических божеств прослеживается развитие жертвоприношения от вышеописанного рассеивания зерна или муки к таким ритуальным блюдам как πέλανος и, наконец, к изготовлению настоящего жертвенного хлеба.

У Гомера πᾶσιν νεκύεσσι приносят в жертву μελίκρατον, вино и воду. Затем рассыпают ячмень: ἄμφ' αὐτῷ δὲ χοῖν χεόμην πᾶσιν νεκύεσσι, / πρῶτα μελικρήτῳ, μετέπειτα δὲ ἡδέϊ οἴνω, / τὸ τρίτον αὖθ' ὕδατι· ἐπὶ δ' ἄλφιτα λευκὰ πάλυνον (Hom. Od. XI 28). Данное место можно сравнить с фрагментом Еврипида: σοὶ τῷ πάντων μεδέοντι χοῖν / πέλανόν τε φέρω, Ζεὺς εἴτ' Ἀΐδης / νομαζόμενος στέργεις⁴⁵¹. В культе Сосиполиса в Элиде не использовали вина. Старая девственная жрица приносила богу λούτρα — возлияние и μᾶζαι μεμαγμέναι μέλιτι — медовый пирог или лепешку.

Эйтрем предлагает следующее развитие хлебной жертвы⁴⁵²: с древнейших времен люди приносили душам предков или богам зерно или даже целые колосья, затем сушеное, толченое или лущенное зерно. Мука или уже каша (πέλανος готовили без использования огня⁴⁵³) были следующей ступенью развития. Наконец, жертвенный хлеб или пирог, для которого могли также использовать термин πέλανος, который из-за частого употребления развил свою семантику вплоть до подношения вообще (Honorar). Уже древние исследователи предполагали нечто похожее. Феофраст (Porphyr. de abst. II 7) приводит такую последовательность: первой жертвой служил εἰλὺς — ил, ἄρωστις — трава, бобовые, что соответствует в его описании χλόη (πρόα), желуди и плоды земляничного дерева — δένδρα, наконец, жертвовали ячмень, пшеницу, инжир (παλάθη ἡγητηρία) и в самую последнюю очередь — пироги из ячменя и пшеницы (Δημήτριος καρπός). Пародист Матрон у Афиней (Athen. IV 134 E) упоминает о принесении хлеба в жертву ветру. Данный обычай

⁴⁵⁰ LSJ s.v. πέλανος: “round cakes offered to the gods, Paus. VIII 2, 3: πέμματα ἐπιχώρια . . . , ἃ πελανοὺς καλοῦσιν ἔτι καὶ ἐς ἡμᾶς Ἀθηναῖοι”.

⁴⁵¹ Eur. fr. 912. Cf.: Suid. s.v. οὐλοθυτεῖν· ... τὰς μὲν κριθὰς μέχρι νῦν ὅλας χέουσιν οἱ ἐπιθύοντες ταῖς σπονδαῖς; cf.: P. Stengel, Opferbräuche der Griechen, 70.

⁴⁵² S. Eitrem, Opferritus und voropfer der Griechen und Römer, 276. Данная классификация приблизительно совпадает с другими работами по теме: Benndorf O. »Altgriechisches Brot«, — Eranos Vindobonensis, 8 (1893), 377 sqq. P. Stengel, Opferbräuche der Griechen, 67 sqq. (в Od. XIV 77, 429 неверно трактуется «тесто», когда явно речь идет о принесении в жертву муки).

⁴⁵³ Eur. fr. 912: θυσία ἄπυρος παγκαρπείας.

скорее был заимствован⁴⁵⁴: ἤλθον γὰρ κάκειῖσε, πολλὸς δέ μοι ἔσπετο λιμός (ζ 164). / οὗ δὲ καλλίστους ἄρτους ἶδον ἠδὲ μεγίστους, / λευκοτέρους χιόνος, ἔσθειν δ' ἀμύλοισιν ὁμοίους (K 436. 7) ... / τᾶων καὶ Βορέης ἠράσσατο πεσσομενάων⁴⁵⁵ (Υ 223).

Плиний сообщает о том, что древнейшей пищей римлян была спельта (*far*) и жили они кашей⁴⁵⁶ и хлебом. Он дает цитату из Энния⁴⁵⁷ о том, что нужда побудила отцов отнять у детей клецки (*offa*) и замечает, что даже в его время еще в ходу обычай отмечать день рождения или другое торжество *puls fritilla*. Фест среди жертвенных подношений перечисляет: *far, polenta, uinum, panis fermentatus* (квасной), *figus passa, suilla, bubula, agnina, casei, ouilla, alica, sesama, et oleum, pisces, quibus est squama, praeter squatum: Herculi autem omnia esculenta, posculenta*. Геркулес здесь предстает всепожирающим (*omniuor*) богом. Силий Италик описывает жертвоприношение Весте молоком, медом и дарами Цереры, т.е. хлебом: *tum lacte fauisque / distinxit dulcis epulas nulloque cruore / polluta castus mensa Cerealia dona / attulit ac primum Vestae deterisit honorem / undique et in mediam iecit libamina flammam* (Sil. It. VII 181–185).

Вообще же у римлян место жертвенного зерна занимает подношение *mola salsa* — крупчатка с солью (Ov. fast. I 337 sqq).

Хлеб-соль встречается в обычаях разных народов и часто символизирует пропитание. На Руси хлебом-солью родители жениха встречали невесту, жители города могли торжественно встречать полководца или правителя. Греки боролись с ласками, рассыпая соль с хлебом. У. Ян упоминает немецкий обычай приносить жертву ветру солью и мукой, а в Швабии солью с хлебом, который ставили на крышу дома⁴⁵⁸. В Шотландии к рогам коровы привязывали платок с солью и пшеницей, чтобы она давала больше молока и была защищена от болезней. Эйтрем находит поразительным сходство шотландского обычая с римским — осыпать лоб жертвенного животного перед закланием *mola salsa*⁴⁵⁹, которая имела огромное значение в обрядовой жизни (Plin. n. h. XLI 89; Plin. n. h. XVIII 7).

Мука с солью встречается в очистительных обрядах — *februa*. Овидий поясняет, что данные *februa* состоят из *torrida cum mica* (sc. *salis*) *farra* (Ov. Fast. II 24). У греков очистительный обряд называли *καθαμός*. На использование соли в очистительных обрядах

⁴⁵⁴ O. Gruppe, Griechische Mythologie und Religionsgeschichte, 835.

⁴⁵⁵ Я и туда ведь зашел с товарищем, брюхом голодным.

Сразу пленили меня красавцы хлебы-гиганты,

Свежего снега белей, а вкусом на булки похожи...

К ним не раз и Борей разгорался любовью в пекарнях.

(Пер. Н. Т. Голикевича)

⁴⁵⁶ Именно поэтому *pulmentarium* (гарнир или закуска) является производным от *puls*.

⁴⁵⁷ Enn. Ann. fr. 454: *erip[] patres pueris plorantibus offam*.

⁴⁵⁸ Deutsche Opfergebräuche, 58 sqq.

⁴⁵⁹ S. Eitrem, Opferitus und voropfer der Griechen und Römer, 322; cf.: Grimm D. M.⁴ III 460 описывает схожий немецкий обычай. Перед первым выгоном по весне скотине между рогов рассыпают три комка соли от сглаза.

указывают суеверия, связанные с медициной. Она использовалась в жертвоприношениях и сама по себе, и с зерновыми культурами, мукой, даже бобовыми растениями⁴⁶⁰.

Употреблялся хлеб или мука с солью и в медицине. При подагре прикладывали смесь из соли с мукой, медом и маслом. Раковые язвы покрывали платком, смоченным в вине и смесью из соли с прожаренной мукой (Diosc. V 126). На вывихнутую конечность или на опухоль накладывали соль с мукой и медом (ibid.). От укуса змеи применяли ячменную муку с вином и солью, зажаренную в масле (Veget. V 78). Быкам во время созревания винограда заливали в горло смесь из змеиной кожи, соли, муки, тимьяна и вина, чтобы они были здоровы весь год⁴⁶¹. Врачи лечили отеки тестикул солью, душицей (орегано) и дрожжевым тестом (Diosc. V 126).

Таким образом обычай бескровной жертвы, совершаемой Фидилой (который Гораций описывает в Carm. III 23) с помощью полбяной мукой и соли (*farre pio et saliente mica*), имеет множество параллелей в античной и европейской традиции.

Перейдем к рассмотрению видов изделий из муки, встречающихся у Горация.

Libum «пирог или жертвенный пирог»⁴⁶²

Лексема *libum* дважды употреблена Горацием.

Этот вид выпечки представлял собой лепешку или пирог, который использовался в жертвоприношениях и по случаю праздников. Геснер⁴⁶³ сопоставляет *libum* с греческим *τό ψαίστόν*⁴⁶⁴, что есть производное от *ψαίω* (тереть, крошиться).

Катон (Cato 75) дает рецепт *libum*: *Libum hoc modo facito: casei p. II bene disterat in mortario: ubi bene distriuerit, farinae siligineae libram aut, si uoles tenerius esse, selibram similaginis eodem indito permiscetoque cum caseo bene; ouum unum addito et una permisceto bene. inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter*⁴⁶⁵.

Из современников Катона, *libum* встречается у Энния (ann. II 115): *mensas constituit (Numa) idemque ancilia / Libaque, fectores, Argeos et tutulatos*. Варрон комментирует это ме-

⁴⁶⁰ S. Eitrem, *Opferritus und voropfer der Griechen und Römer*, 324.

⁴⁶¹ Plin. XXX 148. Похожие обряды у других народов см.: S. Eitrem, *Opferritus und voropfer der Griechen und Römer*, 327.

⁴⁶² Слово *libum* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 7, 102; epist. I 10, 10.

⁴⁶³ Gesner, Johann Matthias, *Novus linguae et eruditionis Romanae thesaurus*. Lipsiae, 1749.

⁴⁶⁴ Ar. Pl. 138, 1115; Antiph. 206, 3; Com. Adesp.372; Thphr. ap. Porph. Abst.2, 15; SIG 1038.18, Herod.4.92, AP 6.190 (Gaet.), 191 (Corn. Long.)

⁴⁶⁵ «Пирог для жертвоприношения делай таким образом: 2 фунта творогу хорошенько разотри в кадушке. Хорошенько растерши, положи туда фунт муки из *siligo* или, если хочешь, чтобы тесто было нежнее, то полфунта белой муки лучшего качества и хорошенько перемешай ее с творогом. Положи туда одно яйцо и хорошенько перемешай все вместе. Сделай из этого хлеб, положи его на лавровые листья и пеки потихоньку на горячем очаге под глиняной крышкой» (пер. М.Е. Сергеев)

сто (de l. L. VII 44): Liba, quod libandi causa fiunt. Fictores dicti a fingendis libis⁴⁶⁶, уточняя (de l. L. V 106): libum, quod ut libaretur, priusquam essetur, erat coctum⁴⁶⁷. Также у Варрона мы встречаем упоминание непосредственно о жертвоприношении libum (de r. r. II 8): Cum haec loqueremur, uenit a Menate libertus, qui dicat liba absoluta esse et rem diuinam paratam; si uellent, uenirent illuc et ipsi pro se sacrificarentur⁴⁶⁸. Речь здесь идет о домашней скотине и Стопп-Бест⁴⁶⁹ полагает, что беседа происходит как раз в праздник Парилий, который отмечался 21 апреля в честь богини Палес. Этот праздник справлялся как в Риме, так и в провинциях.

Вергилий (Ecl. VII 33) пишет о принесении libum в жертву Приапу: Sinum lactis et haec te liba, Priape, quotannis / exspectare sat est...⁴⁷⁰ В Энеиде (Verg. Aen. VII 107 — 111) дается описание интереснейшего обычая, который комментирует Г. Блюмнер. В древности была известна форма хлеба в виде лепешки, распространённая на востоке (а в последнее время уже и у нас, если взглянуть на обилие продаваемых сегодня лепешек и лавашей). Лепешка (libum) могла служить тарелкой⁴⁷¹. Aeneas primique duces et pulcher Iulus / corpora sub ramis deponunt arboris altae, / instituuntque dapes et adorea liba per herbam / subiiciunt epulis (sic Iuppiter ipse monebat) / et Cereale solum pomis agrestibus augent⁴⁷². Когда троянцы доели яства, лежавшие на лепешках, словно на столах, и коснулись самого хлеба, исполнился оракул о том, что Эней со спутниками заложит обещанный город не раньше, чем они станут с голоду поедать столы (Verg. Aen. III 255 sqq.). Второй раз в этом месте поэт обозначил хлеб как quadrae (Aen. VII 115), подразумевая, по-видимому, ломти жертвенного пирога (libum).

Г. Блюмнер называет libum древнегреческим хлебом и добавляет ряд гипотез⁴⁷³. Бенндорф⁴⁷⁴, комментируя древнегреческую вазопись⁴⁷⁵, предлагает считать предметы, свисающие со столов, лепешками⁴⁷⁶.

⁴⁶⁶ «Жертвенный пирог (liba), потому что его готовят для жертвоприношения (libandi). Булочки (fictores) так названы, потому что они лепят (fingere) жертвенные пироги».

⁴⁶⁷ «Пирог жертвенный (libum), потому что он был приготовлен, чтобы совершить жертвоприношение прежде чем его съесть».

⁴⁶⁸ «Пока мы говорили, приходит от Мената отпущенник, чтобы сказать, что жертвенные лепешки испечены и все для жертвоприношения готово; если угодно, пусть идут туда и принесут сами за себя жертву» (пер. М.Е. Сергеев)

⁴⁶⁹ М. Е. Сергеев, Жизнь древнего Рима. Москва-Ленинград: «Наука», 1964. L. Storr-Best, Varro on Farming. London: G. Bell and Sons, 1912.

⁴⁷⁰ Только сосуд с молоком да лепешку тебе ежегодно / Буду я ставить, Приап... (Пер. С. Шервинского).

⁴⁷¹ H. Blümner, Technologie und Terminologie, I, 89.

⁴⁷² Вышли с Энеем вожди и прекрасный Асканий на сушу, / Наземь легли отдохнуть в тени высокого бука. / Тут же друзья на траве расставляют для трапезы яства, / Их, как Юпитер внушил, разложив на лепешках из полбы, / Диких приносят плодов, на столы из хлеба кладут их... (Пер. С. Ошерова).

⁴⁷³ H. Blümner, ibid.

⁴⁷⁴ O. Benndorf, Altgriechisches Brot. Eranos Vindobonensis, Wien, 1893, 372–385.

В Посланиях (epist. I 10, 10 sq.: utque sacerdotis fugitiuus liba recuso: / pane egeo iam mellitis potiore placentis) libum выступает термином, которым называется жертвенный пирог, с фактически пояснением о том, что liba суть placentae mellitae (медовые пироги), которым автор предпочитает простой хлеб (panis). Гораций представляет себя здесь беглым seruus publicus, который трудился при некоем святилище и пресытился здесь жертвенными пирогами, выпекаемыми как для божества, так и для народа.

Это расходится с рецептом Катона и плохо увязывается с adorea liba, т.е. лепешками из полбы. Впрочем, Сервий замечает (ad Aen. VII 109), что liba sunt placenta и в тесто для них замешивается мед с оливковым маслом. Овидий (fast. III 761) отмечает, что liba окропляют медом. Афинея описывает libum как πλακοῦς ἐκ γάλακτος ἰτρίων καὶ μέλιτος⁴⁷⁷ (Athen. III 125f). У Марциала (III 77, 3: nec te liba iuuant nec sectae quadra placentae) liba встречается среди таких яств как: mullus⁴⁷⁸ (краснобородка), turdus (дрозд), lepus (заяц) и др.

Овидий (Fast. I 128) дает описание жертвоприношения Янусу: inde uocor Ianus; cui cum Ceriale sacerdos / imponit libum farraque mixta sale⁴⁷⁹, / nomina ridebis... Жертвенный пирог приносится Янусу вместе с полбяной мукой, перемешанной с солью. Здесь речь идет о libum, который имел определенное название: ianual, т.е. особый пирог, выпекаемый в честь Януса⁴⁸⁰. Farra mixta sale, по всей видимости, здесь равно выражению mola salsa. Так называлась смесь полбяной муки с солью, использовавшаяся в официальных жертвоприношениях. Mola salsa осыпали голову жертвенного животного. У Овидия же часто libum — пирог, выпекаемый для гения, духа-хранителя человека, по случаю дня рождения. Девушка может намекнуть на свой день рождения пирогом (am. I 8, 94: natalem libo testificare tuum), чтобы получить подарки от влюбленного. Или женщина выпрашивает подарки у спутника, на что поэт дает сравнение (a. a. I 429 quasi natali cum poscit munera libo). Поэт, находясь в ссылке, рассматривает это подношение пирога на день рождения как honor, приличествующий столичному человеку (trist. III 13, 18). Сам Овидий отмечал свой день рождения вместе с братом, так как они родились в один день с разницей в год. В

⁴⁷⁵ См.: K. Masner, Die Sammlung antiker Vasen und Terracotten im K.K. Oesterreichischen Museum, Wien: Gerold, 1892, 46; также K. A. Baumeister, Denkmäler des klassischen Altertums zur Erläuterung des Lebens der Griechen und Römer in Religion, Kunst und Sitte, 3 Bde. München u. Leipzig: R. Oldenbourg, 1884–88, 738, Fig. 791.

⁴⁷⁶ Впрочем, его предположение отклоняют. См.: A. Furtwängler, K. Reichhold, Griechische Vasenmalerei: Auswahl hervorragender Vasenbilder. 3 Bde., München: Bruckmann, 1904–1932, 2. Bd., 118, Anm. 4.

⁴⁷⁷ Т. е. плоский пирог из молока, теста или коржей (?) и меда. Слово ἰτρίων употреблено в gen.pl., из чего можно сделать вывод о коржах. Однако, за малодоказательностью нельзя окончательно принять эту версию.

⁴⁷⁸ У Ювенала среди прочих роскошных блюд, подававшихся Вирону, описывается краснобородка, пойманная около Корсики или Тавромения. См.: Iuu. 5, 92.

⁴⁷⁹ Дж. Фрезер переводит: a barley cake and spelt mingled with salt. См.: Ovid's Fasti, tr. J. G. Frazer. Cambridge: Loeb, 1951.

⁴⁸⁰ Paul. fest. p. 104 M.: ianual libi genus, quod tantummodo Iano delibatur.

этот день гениям братьев посвящалось два пирога (trist. IV 10, 12: una celebrata est per duo liba dies). Марциал тоже упоминает традицию жертвоприношения пирогом в день рождения (X 24, 4: Quinquagensima liba septimamque Vestris addimus hanc focus acerram). Liba продавали *libarii*⁴⁸¹.

У Ювенала (Iuu. III 187: Plena domus libis uenalibus) бедняки-клиенты вынуждены покупать liba, чтобы преподнести их в качестве подношения богатому человеку по разным случаям:

Ноний Марцелл s.v. libum указывает: Liba generis neutri. Virgil. Bucol. Sinum lactis et haec te liba, Priape, quotannis. Masc. Nigid. de Dijs: Deinde surgat, faciat libos quattuor, et intra libos duos a dextra, et duos deuexos.

Древние возводили libum к Либеру⁴⁸², так как ему предназначалось libatio (жертвенное возлияние) или к глаголу libare⁴⁸³, что мы рассматривали выше у Варрона. Последнюю гипотезу поддерживает ряд исследователей⁴⁸⁴, возводя libum к libare в значении «приносить жертву»⁴⁸⁵. Э. Бенвенист относит libum к libare, для которого он восстанавливает исходное значение: «жертвовать совсем небольшую часть жидкости, которую выливают по капле из сосуда» или «отъять малую толику жидкости, посвящая ее божеству»⁴⁸⁶, как и для греческого λείβω. Доказательство его основывается на уже упомянутой цитате из Овидия (fast. III 761): liboque infusa calenti... candida mella damus. По мнению Э. Бенвениста здесь Овидий показывает, что libum соотносится с libare в жертвоприношении Либеру выражением infusa mella, т.е. пирог политый или обрызганный медом. Отсюда он определяет libum как «хлеб (пирог), политый чем-то жидким (например, медом)»⁴⁸⁷. Отметим, однако, что подобный вывод делается на основании единственной цитаты, но, как мы можем проследить, ни в рецепте у Катона (Cato 75), ни у Вергилия (Verg. Aen. VII 107 — 111) не упомянуто ни меда, ни какой-либо иной жидкости. Из других мест (Seru. ad Aen. VII 109; Athen. III 125 F) мы узнаем, что libum не поливался медом, но он делался из него.

⁴⁸¹ Sen. ep. 56, 2; CIL IV 1768.

⁴⁸² Ou. fast. III 733 sq.

⁴⁸³ Varr. l. L. VII 44; liba, quod libandi causa fiunt; cf.: V 106.

⁴⁸⁴ Bréal M., Variété, — in: Mémoires de la Société de linguistique de Paris, t. 4, 1881, 82; Hoffmann, O. »Beiträge zur lat. Grammatik«, — Beiträge zur Kunde der indogermanischen Sprachen, 26 (1901), 140; Brender F. B. Die rückläufige Ableitung im Lateinischen. Diss. Basel. 1920, 39; Persson, P. P. Beiträge zur indogermanischen Wortforschung. Uppsala u. Leipzig: K. W. Appelberg, 1910–1912 (Skrifter utgifna af K. Humanistiska Vetenskaps-Samfundet i Uppsala, 10:1–2), 303 sqq.

⁴⁸⁵ Libare употребляется не только относительно жидких материй (uinum, lac), но и со словами frux (плод), tus (фимиами).

⁴⁸⁶ Бенвенист Э. Словарь индоевропейских социальных терминов. Пер. с фр., Общ. ред. и вступ. ст. Ю.С. Степанова. М.: Прогресс-Универс, 1995, 366.

⁴⁸⁷ Ibid.

Словарь Мейе-Эрну, приводя избранные примеры, не дает никакой этимологии: “Sans étymologie sûre”⁴⁸⁸.

Словарь Вальде-Хофмана отклоняет предположение Педерсена, который через форму *qhloibho- соотносит *libum* с гот. *hlaifs* м.р. «хлеб» и др. Фасмер⁴⁸⁹ (s.v. хлеб) сообщает что Педерсен (IF 5, 50; KZ 38, 393 sqq.), Козловский (AfsI Ph 11, 386), Младенов (669) допускают родство славянского *xlěbъ с гот. *hlaifs*, реконструируя и.-е. *khlōibhos или *skloibhos, куда иногда относят и лат. *libum* «пирог, лепешка». Вальде (LEW² 428) привлекает сюда κλίβανος, κρίβανος — печь или ёмкость, в которой выпекали хлеб, образованное из *κλίβον, *klībhom «хлеб». Заимствование из северных областей Греции, где media aspirata передавались через media, объясняет -β- вместо -φ-, согласно его мнению. Также ссылается на обычай выпекать хлеб в посуде, напоминающей сковороду.

Несмотря на многочисленные версии, словари Вальде-Хофмана и Фасмера связывают вслед за Варроном (l. L. 5, 106) *libum* с глаголом *libare* «совершать жертвоприношение, посвящать», сравнивая с λοιβάται σπένδει, θύει⁴⁹⁰, λοιβή «возлияние», λείβω «лью»⁴⁹¹.

От употребления *libum* в Посланиях в значении жертвенного пирога сильно отличается контекст в сатирах. Раб Горация Дав укоряет хозяина за то, что ему достанется, захоти он наброситься на горячий пирог (sat. II 7, 102: nil ego, si ducor libo fumante), а сам хозяин не уступает соблазну обильно вкушать (sat. II 7, 102 sq.: tibi ingens / uirtus atque animus cenis responsat opimis?). *Libum* из этого контекста следует понимать как общее слово, обозначающее пирог, причем такой пирог не пристало есть рабу.

Из выше сказанного *libum* у Горация имеет два значения. Более широкое, обозначающее вообще вид выпечки, если угодно, класс пирогов, и более узкое — жертвенный пирог, который пекли по особым случаям, вкушая согласно определенным религиозным обрядам.

Pastillus «жевательная резинка»⁴⁹²

Nil medium est восклицает Гораций (sat. II 28): щёголь Руфилл пахнет pastillos, а от Гаргония исходит запах козла (Hor. sat. I 2, 26 sq.: facetus⁴⁹³ / pastillos Rufillus olet, Gargo-

⁴⁸⁸ Е.-М. s.v.

⁴⁸⁹ Фасмер М. Этимологический словарь русского языка: В 4-х т.: Пер. с нем. и дополнения О. Н. Трубачёва. — 4-е изд., стереотип. — М.: Астрель — АСТ, 2004.

⁴⁹⁰ Hes. s.v.

⁴⁹¹ Фасмер s.v.; W.-H. s.v.

⁴⁹² Слово *pastillus* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. I 2, 27; 4, 92. А. Nauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, Diss. Zürich, 1972. Результаты исследования представлены в И. Р. Гимадеев, Была ли известна жевательная резинка в эпоху Горация? (о значении слова *pastillus* у Hor. sat. I 2, 26; 4, 91), — в: Индоевропейское языкознание и классическая филология XXII, (2018), 355–362.

nus hircum). В другой сатире поэт, еще раз приводя данную строку, сетует на то, что кажется недоброжелательным (*liuidus*) и язвительным (*mordax*) лишь потому, что говорит о Руфилле и Гаргонии (Hor. sat. I 4, 91 sqq.: *ego si risi, quod ineptus / pastillos Rufillus olet, Gargonius hircum, / liuidus et mordax uideor tibi?*).

Вероятно, следует различать *pastillus* и *pastillum*, хотя у авторов оба слова явно смешиваются⁴⁹⁴. Варрон (ар. Char. gramm. I 37, 15) упоминал слово *pastillum*: *hic panis, hic pastillus, et hoc pastillum ut Varro dixit*. *Pastillum* обозначает вид жертвенного печенья, а *pastillus* может обозначать пилюлю, шарик или пастилку⁴⁹⁵. В глоссах это слово переводится как *crustula* или *τροχίσκος*, из-за округлости *pastilli*⁴⁹⁶. А. Гаури-Каррер особо оговаривает, что не учитывает этого значения⁴⁹⁷. О. Гильтбруннер предполагает, что здесь мы имеем дело с развитием значения, изначально же слово обозначало выпечку⁴⁹⁸.

По свидетельству грамматиков (Paul. Fest. 222 M: *pastillus forma parui panis utique deminutiuum est a pane*; cf. Fest. 250 M), *pastillus* есть уменьшительное от *panis*; там же пояснение к *pastillum*: *est in sacris libi genus rotundi*, что ясно подтверждает и Цельс: *deam panificiis placant* (Cels. II 18). Принадлежность *pastillus* к обрядам жертвоприношения А. Гаури-Каррер оставляет под вопросом⁴⁹⁹. Харисий (Char. gramm. I 90, 10 sq.) тоже говорит о том, что *pastillus* есть уменьшительное от *panis*, прибавляя, что его употребляли сельские жители (*rustici*). Й.-Б. Гофманн, вопреки мнению А. Вальде⁵⁰⁰, указывает на невозможность произведения из **pāstus* (*pāscō*) или от *pasta* (из гр. *πάσθη*), что означает «тесто», в чем сомневается и Г. Диллер⁵⁰¹, придерживающийся мнения древних грамматиков. Это мнение подтверждает и грамматика М. Лейманна: *pastillus* из **pastni-los* с ассимиляцией было закономерным развитием *pānis* (из **past-nis*) с уменьшительным суффиксом *-lo*⁵⁰².

Что же представляет собой *pastillus* у Горация? По объяснению Псевдоакрона, Гораций хочет сказать, что человеку не престало пахнуть ни козлом, ни *pastillos*. Последние

⁴⁹³ Текст приводится по изданию Quintus Horatius Flaccus: Opera. ed. Stephanus Borzsák, Leipzig: Teubner, 1984. Ф. Клингнер также относит *facetus* к *Rufillus*, однако editio major О. Келлера и А. Голдера, а также И.-К. Орелли (ed. 4) относят *facetus* к предыдущему предложению.

⁴⁹⁴ A. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 57 sq.

⁴⁹⁵ OLD s.v. *pastillum*: "...A form of sacrificial cake"; s.v. *pastillus*: "... (med.) A pastille (either swallowed or applied as a medicament)... (used to sweeten the breath)".

⁴⁹⁶ Gloss. 5, 655, 19 *crustula* (glossae Iuu.); cf.: 1, 2, 2, 142, 53 и 143, 4.

⁴⁹⁷ A. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 57.

⁴⁹⁸ *ibid.*, 58 со ссылкой на О. Hiltbrunner, Latina Graeca. Semasiologische Studien über lateinische Wörter im Hinblick auf ihr Verhältnis zu griechischen Vorbildern, Bern: Francke, 1958. (n. v.)

⁴⁹⁹ A. Hauri-Karrer, *ibid.* Она помещает термин в главу «Allgemeine Gebäcksbezeichnungen», сравнивая *pastillus* с *panificium*, относительно которого ничего не разъясняет, так как *panificium* относится не к пирогам и выпечке, но к хлебам.

⁵⁰⁰ W.-H., s.v. *panis*. Cf. de Vaan.

⁵⁰¹ H. Diller, »Pastillus«, RE XVIII/2, 1949, Sp. 2100–2103. Со ссылкой на Ernout–Meillet s.v. *panis*.

⁵⁰² M. Leumann, Lateinische Laut- und Formenlehre. München: C. H. Beck, 1977, 143 (§ 149 a δ), 209 (§ 211 d); О. Hiltbrunner, *op. cit.*, 168; A. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 57.

схолиаст толкует словами *diapasmata* и *unguentum*⁵⁰³. Порфирион говорит о неумеренности и поясняет о том, что одни сверх меры стремятся к чистоте, когда другие вообще не проявляют попечения о теле⁵⁰⁴. И.-К. Орелли только приводит параллельные места из Марциала, Климента Александрийского и Сенеки, не давая пояснений. Рассмотрим подробнее всех процитированных И.-К. Орелли авторов. Во-первых, у Марциала (Mart. I 87, 1 sq.: *ne grauis hesterno fragres, Fescennia, uino, / pastillos Cosmi luxuriosa uoras*) *pastillus* используется, чтобы перебить запах перегара после попойки, и описывается гр. словом *diapasma* (διάπασμα). Последнее получали, высушивая душистые растения, а затем, перетирая их в порошок или делая *pastillos*⁵⁰⁵ (ibid. 5). Плиний как раз указывает на изготовление *pastillos* из высохшего на солнце сока растений (n. h. XII 131; XIII 126; XX 3). Изготавливают *pastillos* известный парфюмер Косм⁵⁰⁶ (ibid.), который упоминается Ювеналом (8, 86) и Марциалом во многих эпиграммах (III 55, 1; 82, 26; IX 26, 2; XI 8, 9; 15, 6; 49, 6; XI 55, 7; 65, 4; XIV 59, 2; 146, 1;). Изготовлением их также занимались *pastillarii* (Inscr. Christ. Lat. ed. Diehl I 628 sq.; Augustin. Manich. II 46 (XXXII 1365, 18 Migne)). Встречается упоминание *mel pastillatum* (Cass. Fel. 19, 20), т.е. меда, высушенного до состояния *pastillorum*, что близко соответствует гр. μέλλιτι παστιλλώσαντι (Oribas. ecl. med. 101, 3). Во-вторых, И.-К. Орелли сравнивает *pastillus* с гр. μαστίχη, приводя слова Климента Александрийского, который осуждает изнеженных современников: χλανίσι δὲ δὴ φαναῖσι περιπετεμένοι / καὶ μαστίχην τρώγοντες, ὄζοντες μύρου (Clem. Alex. paed. III 3, 15, 1⁵⁰⁷). Упомянутую мастику (мастикс), вероятно, получали из растений σχῖνος (*Pistacia lentiscus* L.). Вечнозеленое мастиковое дерево (*Pistacia lentiscus* L.) выращивается ради его смолы. Главным экспортером в наше время является о. Хиос. Мاستика используется для придания вкуса алкогольной спиртосодержащей продукции, выпечке, десертам; в качестве жевательной резинки, а также в производстве косметики и зубной пасты. Примечательно использование смолы этого растения для изготовления рахат-лукума. Прозрачные, твердые и ломкие кусочки смолы при пережевывании размягчаются и приобретают белесый цвет. Кроме того, в качестве жвачки могли использовать выделяющееся из листьев или корней молочко растения ἰζὶνῃ (*Atractylis gummifera* L.), которое в высушенном виде приобретало

⁵⁰³ Pseudoacronis Scholia in Horatium vetustiora, rec. O. Keller, ed. stereotypa ed. primae (1902–1904), 2 voll., Stuttgartiae, in aedibus B. G. Teubneri, 1967.

⁵⁰⁴ Scholia antiqua in Q. Horatium Flaccum, rec. A. Holder et O. Keller, vol. I, Porphyronis commentum, rec. O. Keller, ad Aeni Pontem: sumptibus et typis Wagneri, 1894.

⁵⁰⁵ Forcellini s.v. *diapasma*.

⁵⁰⁶ Forcellini s.v. *pastillus* II 2 сообщает о пилюлях с приятным запахом, которые изготавливают парфюмеры: «dicitur et de pilulis unguentariis, quae odoris gratia gestantur».

⁵⁰⁷ «Закутавшись в яркие платья и грызя мастику, издавая запах мира».

свойство каучука⁵⁰⁸. Оно имеет сладкий вкус и приятный аромат, однако корень Атрактилиса камеденосного настолько ядовит, что его употребление в пищу может привести к смерти. Наконец, упомянутый у И.-К. Орелли Сенека (86, 13: *pastillos Bucillus olet*) неточно вспоминает приведенную строку из Горация, сетуя на то, что его современникам уже мало потреблять *pastillos*, они предпочитают несколько раз в день надушиться, чтобы запах не испарился (*ibid.*: *parum est sumere unguentum nisi bis die terque renouator, ne euanescat in corpore*). А. Кисслинг и Р. Гейнце объясняют *pastillus* как уменьшительное от *panis* в значении ароматной пасты для улучшения дыхания, приводя указанное место у Марциала⁵⁰⁹. Им следуют Л. Мюллер, называя *pastillus* пиллюлями (*Pillen*)⁵¹⁰, и Г. Крюгер, шариками (*Kügelchen*)⁵¹¹.

А. И. Солопов и А. А. Григорьева исследовали инскрипцию или лемму одного анонимного стихотворения «Латинской антологии»⁵¹²: *+de pastillu cocten / blandum mellis opus sollerti fingitur arte, / faucibus hoc dulce est, dentibus interitus* (*Anthol. lat.* 231 Riese⁵¹³ = *Burmanni V* 160, *Meyeri* 1091, *PLM. Baehrens* (1882) IV 407⁵¹⁴, *Bailey* 223⁵¹⁵). Александр Ризе в первом издании (1869 г.) ставит перед инскрипцией *cruх interpretum*. А. И. Солопов и А. А. Григорьева, основываясь на изд. Бюхелера-Ризе (1894 г.) с учетом Бэренса (1882 г.) и Дэвида Роя Шеклтона Бейли (1982 г.) приводят следующий аппарат: *De pastilli coctu Meermannus, De pastillo coceto Baehrens, De pastillo coceti Riese* (ed. II), *probante Bailey*. Однако эти чтения авторами отвергаются. Вместо *de pastillu cocten* они читают *de pastillu corten*, допуская употребление *de* с аккумулятивом и идентифицируя лакомство как *κόπτη* — козинаки, которые в новогреческом называются *τὸ παστέλ(λ)ι*, исходя из чего «слово *pas-*

⁵⁰⁸ OLD s.v. *μαστίχη*. Cf. Georges: «... von μάσταξ, *μαστιχάω*, *μασάομαι*, weil man es, wie noch jetzt im Orient, seines Wohlgeruchs wegen kaute...».

⁵⁰⁹ Kiessling u. Heinze ad l. c.: «Deminutiv von panis, sind wohlriechende Pasten zur Verbesserung des Atems...».

⁵¹⁰ Q. Horati Flacci Sermonum et Epistularum libri, mit Anmerk. v. L. Müller, Wien: F. Tempsky, 1891.

⁵¹¹ Q. Horatius Flaccus, Satiren und Episteln, erkl. v. Dr. G. T. A. Krüger, Dr. Gustav Krüger, 13. Aufl., Leipzig: B.G. Teubner, 1894.

⁵¹² Солопов А. И., Григорьева А. А., *Anth. Lat.* 231 Riese (восточные сладости в римской кухне), — в: *Индоевропейское языкознание и классическая филология VI*, (2002), 178–182. Там же и перевод: «Приятное произведение из меда лепится с великим искусством. Для горла оно приятно, а вот для зубов — погибель». Cf. A. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 57; W. Heraeus, *Kleine Schriften*. Heidelberg, 1937, 104 предполагает, что здесь описывается иной род выпечки — *copta*.

⁵¹³ Ed. I: *Anthologia Latina. Pars prior: Carmina in codicibus scripta. Fasc. I: Libri Salmasiani aliorumque carmina. Recensuit Alexander Riese. Lipsiae: in aedibus B. G. Teubneri*, 1869, No. 231 (p. 161); ed. II: Buecheler, Franciscus — Alexander Riese (Edd.). *Anthologia Latina sive poesis latinae supplementum. Pars prior: carmina in codicibus scripta, recensuit A. Riese. Fasc. I: Libri Salmasiani aliorumque carmina. Editio altera denuo recognita. Lipsiae: in aedibus B. G. Teubneri*, 1894 (*Bibliotheca scriptorium Graecorum et Romanorum Teubneriana*).

⁵¹⁴ *Poetae latini minores. Recensuit et emendavit Aemilius Baehrens. Volumen IV. Lipsiae: in aedibus B. G. Teubneri*, 1882, No. 407 (p. 307).

⁵¹⁵ *Anthologia Latina. I: Carmina in codicibus scripta. Fasc. I: Libri Salmasiani aliorumque carmina. Recensuit D(avid) R(oy) Shackleton Bailey. Fasc. I. Stutgardiae: in aedibus B. G. Teubneri*, 1982 (*Bibliotheca scriptorium Graecorum et Romanorum Teubneriana*).

tillus рассматривается не как *nomen genericum* (призванный классифицировать *sorte* как *species*), а как синоним (или почти синоним)».

Мы не можем точно утверждать, говорится ли здесь о козинаках, либо о *pastillus* в значении «пилюля, шарик или пастилка», но, скорее всего, эта сладость, изготовленная из меда, вязкая и подлежит долгому пережевыванию. А. Гаури-Каррер определяет *pastillus* в этом месте как вкусную, однако же вредную для зубов, выпечку, потому что она или очень твёрдая, или слишком сладкая⁵¹⁶.

Интересно сравнить строчку из приведённой эпиграммы Марциала (I 87, 3: *ista linunt dentes iantacula sc. pastilli*) с цитатой из антологии. *Pastillus* здесь не только освежает дыхание, но и буквально размазывается по зубам (*linunt*), в эпиграмме сказано несколько сильнее, но близко по значению — *dentibus interitus* (гибель зубам). Соотнеся это с местом из Климента Александрийского о мастике, которую жуют (Clem. Alex. Paed. III 3, 15, 1), можно сделать вывод о том, что Гораций упоминает, скорее всего, подобие жевательной резинки, которая приятна (*dulcis*) на вкус и обладает свойствами каучука, будучи изготовлена из смол. Уже у К.-Э. Георгеса сказано о возможности жевать *pastillus* для освежения дыхания⁵¹⁷, однако термин до сих пор не был сопоставлен с сегодняшними реалиями.

Исходя из вышесказанного предлагаем понимать контекст следующим образом: глупцы, избегая одних пороков, оказываются во власти других (Hor. sat. I 2, 24). Мальтин расхаживает, опустив тунику слишком низко (*tunicis demissis*), а иной задирает до срамного места (25 sq.); щеголь Руфилл, от которого исходит аромат жевательной резинки (*pastillus*)⁵¹⁸, противопоставляется пахнущему козлом неопрятному Гаргонию.

Placenta «небольшой торт или пирожное»⁵¹⁹

Термин *placenta*, имеющий греческое происхождение (Varr. r. r. I 2, 28; l. l. V 107)⁵²⁰, является самым общим для обозначения выпечки, как правило, сладкой. Технология производства выпечки была во многом сходна с технологией производства хлеба, что подтверждает пекарня на улице Августалов в Помпеях. Здесь были найдены небольшие ручные мельницы *pistrilla* (Ter. Ad. 584), маленькая печь и формы для выпечки⁵²¹. Терми-

⁵¹⁶ A. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 57 sq.: «Das Gebäck ist zwar gut, für die Zähne jedoch offenbar verderblich. Ist es zu hart, oder zu süß?»

⁵¹⁷ Georges s.v. *pastillus*: «von wohlriechenden Sachen, zum Kauen, um dem Athem einen angenehmen Geruch zu geben, Würzmorselle, Pastille».

⁵¹⁸ Kiessling u. Heinze ad l. c.: «sind wohlriechende Pasten zur Verbesserung des Atems».

⁵¹⁹ Слово *placenta* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 8, 24; epist. I 10, 11.

⁵²⁰ W.-H. s.v. *placenta*: «aus dem Griech. neu entlehnt *placūs* = *πλακοῦς* Gl. ... aus gr. *πλακόεις*, *πλακόεντα* ... und zwar wohl aus einem Dial., der o fallen leiss. ...»

⁵²¹ J. Overbeck, A. Mau, Pompeji in seinen Gebäuden, Alterthümern und Kunstwerken, 390.

нология также совпадает с хлебопекарной: *πέσσειν, ὀπτᾶν, πλάσσειν*, *placentam coquere, fingere*.

На тот факт, что производство выпечки являлось отдельной сферой производства, нам указывают многочисленные термины, обозначающие кондитеров: *πλακουντοποιός* (Sopat. ap. Athen. XIV 644 C), *πεμματουργός* (Luc. Cronosol. 13; cf.: Athen. IV 172 A), *ποπανοποιός* (Procl. ap. Casaub. ad Athen. IV 172 C), *pistores dulciarii* (Mart. XIV 222; Veget. r. m. I 7)⁵²², *lactarii* (Lampr. Heliog. 27, 9), *placentarii* (Paul. sent. III 6, 72; Corp. Gl. II 408, 34; III 309, 2), *crustularii* (Sen. ep. 56, 2), *libarii* (Sen. ibid.), *panchrestarii* (Arnob. adu. gent. II 38), *fictores*⁵²³, *pastillarii* (CIL VI 9765 sq.), *scriblitarii* (Afran. ap. Non. 131, 27). По всей видимости, такой кондитер изображен на терракоте из Танагры⁵²⁴.

О приготовлении *placenta* мы прекрасно знаем из Катона (Cato 76). Приведем перевод рецепта М. Е. Сергеевского с примечаниями: «(1) Обертух⁵²⁵ делай так: 2 фунта муки из *siligo*, чтобы сделать испод; для слоев 4 фунта муки и 2 фунта полбяной крупы⁵²⁶ первого сорта. Крупу всыпь в воду. Когда она совсем размокнет, переложи в чистую кадушку и хорошенько просуши. Затем вымеси руками, а потом всыпь туда постепенно 4 фунта муки: из этого и делай слои⁵²⁷. Сложи их в плетушку, чтобы они высохли. Когда они высохнут, сложи их, не испачкав. (2) Когда делаешь отдельные слои, то, раскатав их, потрогай промасленной тряпочкой, оботри кругом и помасли. Когда слои готовы, накали очаг, где будешь печь, и глиняную покрывку. Потом всыпь 2 фунта муки и замешай ее. Из нее сделай тонкий испод. Положи в воду 14 фунтов овечьего творогу, не кислого и совсем свежего. Вымочи его; воду меняй трижды. Вынь, потихоньку отожми руками досуха; совсем сухим положи в кадушку. (3) Когда отожмешь весь творог, вымеси его руками в чистой кадушке и разомни как можно мельче. Затем возьми чистое мучное сито и протри творог через это сито в кадушку. Потом подложи 4 1/2 фунта хорошего меда. Хорошенько пере-

⁵²² Упоминается как домашний раб: Lampr. Heliog. 27, 3; Treb. Poll. Claud. 14, 11; Apul. met X 13.

⁵²³ *Fictores* занимались выпечкой жертвенных пирогов: Varr. l. L. VII 44; Cic. de dom. 54, 139; Seru. ad Aen. II 116; CIL V 3352; VI 786; 2125; Marquardt, J., *Römische Staatsverwaltung*. Bde. 3, 2. Aufl. Leipzig: S. Hirzel, 1881–1885 (=Handbuch der römischen Alterthümer v. Th. Mommsen u. J. Marquardt, Bde 4–6); Bd. III, 240, Anm. 3.

⁵²⁴ H. Blümner, *Technologie und Terminologie*, I, 95.

⁵²⁵ «*placenta*» — слово, заимствованное из греческого от *πλακός* — «плоский» (прим. М. Е. Сергеевского).

⁵²⁶ «*alica*» — см. у Плиния (18.112): «... алика готовится из полбы, которая называется „семенем“ [*semen*]. Зерна ее обтапливают в деревянной ступке, чтобы не растереть их о грубый камень, пестом, которым в наказание работают скованные рабы... Ободрав кожу, с помощью тех же приспособлений дробят голое зерно. Таким образом получается три сорта крупы: очень мелкая, второсортная и крупная; ее зовут „отходом“ [*arphageta*, греч. слово]. В ней нет еще свойственной ей изумительной белизны, но и так ее предпочитают александрийской. Затем — удивительно! — к ней подмешивают мела, который въедается в самое зерно и сообщает ему белизну и нежность». Приготовлением алики славилась Кампания (прим. М. Е. Сергеевского).

⁵²⁷ Бригаут полагает, что в дальнейшем «*tracta singula*» означают слои, покрывающие весь испод, а просто «*tracta*» — слои менее широкие. Нет никаких оснований для такого различия (прим. М. Е. Сергеевского).

мешай его вместе с творогом. Потом на чистой доске, величиной в один фут, уложи «пояс»⁵²⁸, подложи под него лавровых промасленных листьев и начинай слоить. (4) Сначала клади отдельные слои во всю величину испода, затем смазывай каждый слой из кадушки; слои добавляй по одному и смазывай их, пока не истратишь всего творога с медом. Сверху положи еще несколько слоев, потом стяни края испода, укрась пирог, обмети очаг⁵²⁹ и в меру нагрей его. Поставь пирог, накрой его горячей крышкой и покрой ее сверху и вокруг горячими углями. Смотри, испеки хорошенько и не торопясь. Открывай посмотреть два-три раза. Когда пирог испечется, вынь его и смажь медом. Это будет обертух в полмодия⁵³⁰»⁵³¹. Такой пирог достигал 9,5 кг. Рецепты подобных гигантов часто встречаются у Катона, ингредиенты, использовавшиеся для его приготовления также вполне обычны, поэтому, скорее всего, отличительный признак данного вида выпечки заключается в его форме⁵³². Слои данного рода выпечки напоминают коржи торта. В уже упомянутом пояснении Афиней к термину *libum* как *πλακοῦς ἐκ γάλακτος ἱτρίων καὶ μέλιτος* (Athen. III 125f), т. е. плоскому пирогу из молока, теста или коржей (?) и меда, мы осторожно поясняли термин *ἱτρίων*, употребленный в *gen.pl.*, как корж. Ребенок облизывал любимые *placentas* (Lucil. 585 M), такой выпечкой могли лакомиться в тайне, в отличие от каши (Iu. 11, 59). У Петрония термин употребляется несколько раз в общем значении (35, 4; 60, 4) и *placenta* распространяет запах шафрана (60, 6). Марциал говорит о куске (*quadra*) пирога *placenta* (Mart. III 77, 3; VI 75, 1; IX 90, 18; cf. VII 20, 8), его сакральном предназначении в одном месте (Mart. IX 90, 17), указывает на сладкий вкус выпечки (Mart. XI 86, 3; cf. Anth. lat. 715, 9 о сладком; Gloss. 4, 268, 24), упоминает *placenta* с тимьяном (Mart. V 39, 3) и невкусные *placentae* с тыквой (XI 31, 8). Неприятна та трапеза, от которой не разносится аромат пирога (Hier. epist. 29, 1, 2: *non sunt auauae epulae, quae non et placentam redoleant*).

Каллимах (ap. Athen. XIV 643e–644c) сообщает о сочинениях Энигма, Гегесиппа, Метробия и Феста, где были перечислены различные *πλακοῦς*. Данное субстантивированное прилагательное «плоский» есть стяженная форма от *πλακόεις*, при нем первоначально употреблялось слово «хлеб» (sc. ἄρτος) (ap. Athen. *ibid.*). Слишком смело было бы перево-

⁵²⁸ «*balteus*» — широкий солдатский пояс. Испод укладывали на доске так, что края его с нее свисали. Затем один за другим на него клали слои теста, смазывая их творогом с медом, сверху клали еще слои безо всякой смазки и потом, как бы застегивая пояс, поднимали края испода и «стягивали их». Поэтому *solum* — испод, то, что должно было стать исподней коркой обертуха, и назывался еще «поясом» (прим. М. Е. Сергеевко).

⁵²⁹ В рукописи бессмысленное «*do ve primo*». Герле остроумно предложил «*deverrito*». Очаг держали в чистоте...; перед тем как печь на нем что-нибудь, его обметали... (прим. М. Е. Сергеевко).

⁵³⁰ Всех ингредиентов весом было 26 1/2 римских фунтов, т. е. больше 9 1/2 кг. Пирог был основательный (прим. М. Е. Сергеевко).

⁵³¹ М. Порций Катон, Земледелие, пер. и комм. М. Е. Сергеевко, СПб: Наука, 1950 (= реп. 2008).

⁵³² A. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 24.

дить этот общий термин «лепешка»⁵³³, потому что последняя не имеет ничего общего с кондитерским изделием или хотя бы сладким пирогом. Афиней приводит множество видов *πλακοῦς*, которые относятся именно к кондитерским изделиям (Athen. XIV 647c–d).

В Посланиях Гораций (ep. I 10, 10), как было сказано выше (см. *libum*), приравнивает *liba* к *placenta mellita*, т.е. к медовому пирогу (cf. Sen. ep. 63, 6, где *placenta* упомянута рядом со словом мед). Что подтверждается уже упомянутыми местами из Сервия (ad Aen. VII 109), что *liba sunt placenta*, и в тесто для них замешивается мед с оливковым маслом, а также из Овидия (fast. III 761), который отмечает, что *liba* окропляют медом. В другом месте Гораций описывает, как Порций вызывал всеобщий смех на пиру Назидиена, поглощая пироги (*placenta*) целиком (sat. II 8, 24). Из контекста видно, что *placenta* могла быть и небольшого размера.

Согласно выводам А. Гаури-Каррер, нам неизвестны какие-то особые ингредиенты для приготовления этого рода выпечки, возможно, они и не входили в рецептуру. Пирог был большим и, по всей видимости, круглым, из-за чего разрезался на куски, а, согласно Катону, состоял из слоев теста, меж которыми клали начинку. Употребляли *placenta* повсеместно в качестве десерта, и обычно не приходится говорить о сакральном предназначении этого пирога⁵³⁴. Отмечается также возможность сопоставить *placenta* в самом общем значении с *Kuchen*, хотя следует помнить о сложности сопоставления античных хлебобокальных терминов с современными⁵³⁵.

Очень смелым было бы предположение о том, что у Горация речь идет о тортах, хотя рецепт Катона описывает нечто очень похожее. Торт, как известно, часто может быть и огромным, и совсем небольшим, чтобы Порций (sat. II 8, 24) смог проглотить его целиком. Даже если мы не можем говорить о *placenta* как о торте, нужно согласиться с тем, что он имел ту же функцию десерта в римском обществе.

Crustulum «род сладкой выпечки»⁵³⁶

Словом *crustulum*, димин. от *crusta*, обозначается сладкая выпечка⁵³⁷. А. Гаури-Каррер объединяет *crustulum*, *crustum*, *crustula*⁵³⁸. При этом *crustulum* самая распростра-

⁵³³ Н. Т. Голинкевич переводит *πλακοῦς* «лепешка».

⁵³⁴ А. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 27.

⁵³⁵ А. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 29.

⁵³⁶ Слово *crustulum* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. I 1, 25; II 4, 47. А. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 30–37.

⁵³⁷ OLD s.v. *crustulum*: “... Forms: *crustlum* CIL 11.3303; *crustum* 9.4957, 4970. A small cake or pastry...”.

⁵³⁸ В Вульгате находим только *crustula*, ae f. В Септупгинте (III Reg. 14, 3) термину соответствует *κολλύρια*.

нённая форма⁵³⁹. Хрисипп упоминает разнообразные виды сладкой выпечки, среди которых находим κλοῦστρον (ар. Athen. XIV 647 d sqq.), однако термин часто сопровождается эпитетом, к примеру, κλοῦστρον ποῦριον, при этом часто с именем собственным, возможно, повара или с обозначением места производства. Глоссы объясняют его через κατῦριον (Gloss. 2, 338, 48; 2, 522, 7). Crustularii (Sen. ep. 56, 2) — один из терминов, обозначающих кондитеров (v. placenta).

А. Гаури-Каррер полагает, что crustulum не всегда является общим термином для обозначения разнообразной сладкой выпечки, как placenta, но обозначает нечто конкретное. Вывод такой делается на основании перечисления различной сладкой выпечки ар. Apul. met. X 13: panes, crustula, lucunculos, hamos, laterculos / et plura scitamenta mellita. Общим термином (Oberbegriff) из перечисленного, по мнению А. Гаури-Каррер, является только panis. Однако crustulum и placenta могут быть синонимами (Hier. in Os. 3, 1 p. 29: pro pematibus, quae LXX transtulerunt... placentas Latine possumus dicere uel crustula; quae idolis offerentur et graece appellantur πόπανα) или crustulum перечисляется среди терминов, обозначающих выпечку, рядом с placenta (Not. Tir. 109, 37). У Афиней находим даже не засвидетельствованное в латинском κλουστροπλακοῦς. Упоминается crustulum, посвященный Янусу (Anth. lat. 199), который имел специальное название — Ianual (Paul. Fest. 104 M: Ianual libi genus, quod Iano tantummodo delibatur). Двое рабов у Плавта (Plaut. St. 691) разговаривают о разнообразных лакомствах, среди которых перечисляются орехи, оливки и т.д.⁵⁴⁰ Здесь же, среди лакомых блюд находим crustulum: lupillo comminuto (измельченный люпин), crustulo. Полагаем уместной такую интерпункцию, хотя comminuto может относиться и к изделию из теста. Луцилий (Lucil. 1183 M: gustavi crustula solus⁵⁴¹) сообщает, используя гл. gustare, что crustulum можно отведать или испробовать. Этот контекст косвенно подкрепляет значение термина у Плавта. Раб, осмелившийся лизнуть crustulum, может получить оплеуху (Iuu. 9, 5), такая выпечка обязательна на пиру (Fronto p. 224, 19 ed. Naber). Варрон объясняет происхождение слова (Varr. l. L. V 107: crustulum a crusta pultis, cuius ea, quod ut corium et uritur, crusta dicta) от corium и гл. urere (sup. ustum). Блюдо tetrafarmacum, соответствующее современному филе Веллингтон⁵⁴², готовили из трех сортов мяса и crustulum, т.е. некоего теста, если данная трактовка верна (Spart. Hadr. 21, 4 = scriptores historiae Augustae ed. Peter).

⁵³⁹ А. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 30.

⁵⁴⁰ О. Hiltbrunner, Latina Graeca. Semasiologische Studien über lateinische Wörter im Hinblick auf ihr Verhältnis zu griechischen Vorbildern, Bern, 1958: в этом месте О. Хильтбруннер предлагает читать другой вид выпечки entriptillum от гр. ἐνθρίπτιας — intrita. Cf. Gloss. 3, 15, 37 simitillus; А. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 127.

⁵⁴¹ gustavi также Porfyr. ad Hor. sat. I 1, 25; cf. schol. ad Iuu. 9, 5. А. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 30 чтение crustavi полагает ошибкой переписчика.

⁵⁴² А. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 143, 10 дает такое сравнение.

У Вергилия по метрическим соображениям *crustum*, употребленное в уже упомянутом контексте вместе с *libum* (Cf. *libum*; Verg. Aen. VII 115), служит в качестве хлеба, на который кладут прочую еду словно на стол. Съев эти лепешки, послужившие столами, Эней и Юл исполнили пророчество, согласно которому Эней со спутниками заложит обещанный город не раньше, чем они станут с голоду поедать столы.

Гораций упоминает *crustulum*, когда речь идет о сладкой выпечке, которую ласковые учителя дают детям, чтобы они усвоили начатки грамоты⁵⁴³ (sat. I 1, 25–26: *quid uetat? ut pueris olim dant crustula blandi / doctores*). Параллельное место у Иеронима (ep. 128, 1), где родители дают дочери, изучающей *elementa* — начатки грамоты — *crustula* и *mulsa praeemia*, а также у Сенеки (Sen. epist. 99, 27), где детей утешают с помощью *crustulum*. В комментаторской традиции находим слишком смелое предположение, что *crustulum* могли выпекать в форме букв⁵⁴⁴, однако вслед за А. Хаури-Каррер считаем такие догадки излишними. В «кулинарной» IV сатире Катий сетует на то, что есть кулинары, которые только и способны изобрести новые пироги (sat. II 4, 47: *sunt quorum ingenium noua tantum crustula promit*), хотя только такого знания мало для совершенного специалиста в симпозиальном искусстве: надо продемонстрировать знание и в подаче вина, и в выборе соуса к рыбе и т.д. (l. c. sqq.). А. Гаури-Каррер делает из sat. II 4, 47 вывод о том, что могло существовать множество рецептов *crustulum*, оставляя однако свои умозаключения под вопросом⁵⁴⁵.

Ф. Клингнер и И. Боржак одинаково читают в epist. I 1 77–79 *frustis* вм. *crustis*: *sunt qui / frustis et pomis uiduas uenentur auaras / excipiantque senes, quos in uiuaria mittant*⁵⁴⁶. Однако Sangallensis oppidanus 312 (saec. 10) и редактор Harleianus 2725 saec. 9 (δ² ap. Klingner) дают чтение *crustis* (cf. Gloss. 5, 501, 54: *frustum carnis crustum carnis pars carnis*). Несомненно, чтение *crustis* было бы предпочтительней и понятнее, если бы не расходилось с традицией.

Laganum «оладья»⁵⁴⁷

Laganum (ap. Oribas syn. 3 p. 906, 32 находим колебания рода, причем средний не засвидетельствован: *facis laganos multum tenues... supermittis laganas de pane factas*) пони-

⁵⁴³ Kiessling u. Heinze ad l. c. под *prima elementa* понимает *Buchstaben*.

⁵⁴⁴ Oeuvres d'Horace; texte latin avec un commentaire critique et explicatif des introductions et des tables par F. Plessis, P. Lejay et E. Galletier, Hildesheim: G. Olms, 1966.

⁵⁴⁵ *ibid.* 31.

⁵⁴⁶ «Есть такие, кто на [лакомый] кусок и фрукты охотится на жадных вдов, ловят стариков и сажают их в садки».

⁵⁴⁷ Слово *laganum* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. I 6, 115. A. Hauri-Karrer, Lateinische Gebäckbezeichnungen, 77–80. *Ibid.* v. *artolaganus* 80–81.

мают как тонкий, продолговатый и мягкий слой теста, который состоял из тех же ингредиентов, что и хлеб, а иногда прямо из хлеба, и готовился в масле⁵⁴⁸.

У Цельса (II 22, 1) *laganum* упоминается вместе с супом (*sorbitio*), кашей (*pulticula*) и ячменной кашей (*ptisana*)⁵⁴⁹. Все эти блюда именуются *lenes*, т.е. мягкими. При повреждениях челюсти (Cels. VIII 7, 6) можно сначала потреблять только жидкую пищу (*umidus cibus*), затем переходить на *laganum* и прочее подобное (*in lagano similibusque aliis*), отказываясь от всего твердого. Впрочем, мы знаем и о как следует зажаренном *laganum* (Cassiod. Jos. c. A. 7, 4 p. 189, 8: *laganum frixum*). Употребление у Целия Аврелиана (Cael. Aur. chron. II 13, 177: *si minui tumorem uiderimus (sic), dandum quoque lac amylatum et panis laganum pultibus infusum, sed ex ferment cofectum, quo panis habeat qualitatem, faciat etiam medelam meliorem*) не вполне ясно⁵⁵⁰. Гаури-Каррер затрудняется в определенном толковании: либо *panis laganum* есть детерминативное образование, т.е. речь идет о *laganum*, похожем на хлеб, либо здесь говорится о ἀρτολάγανον⁵⁵¹, либо *panis* следует понимать родительным падежом⁵⁵².

В Вульгате *laganum* часто упоминается рядом с *panis* и *crustula*. Этот вид выпечки всегда делается из пресного теста и намазан маслом (1 par. 23, 29; leu. 2, 4; 7, 11; exod. 29, 2; 23; num. 6, 15; 19). У Апиция (141, 142 André) о *laganum* говорится при описании приготовления блюда *patina Apiciana*, однако термин *laganum* был настолько понятен, что Апиций не поясняет, как это готовить. Гаури-Каррер понимает *laganum* как слой теста (*Teigschicht*), на который выливают начинку⁵⁵³. Даннайл понимает под термином также слой теста (*Lage*)⁵⁵⁴, Голлмер слой теста, которым закрывают пирог (*Brotteigdecke*)⁵⁵⁵, Guégan раскатанный слой теста (*abaisse*)⁵⁵⁶ и Велинг блин или оладью (*pancake*)⁵⁵⁷.

Гораций описывает (I 6, 110 sqq.) насколько удобнее (*commodius*) ему живется, чем Меценату (I 6, 110: *praecclare senator*) и тысячам других людей: он может ходить один, прицениваться к овощам и муке, гулять вечером по рынку, а затем возвращаться домой,

⁵⁴⁸ A. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 79.

⁵⁴⁹ A. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 77 переводит оба термина *Brei*.

⁵⁵⁰ Caelius Aurelianus, *On Acute and Chronic Diseases*, edited and translated by I. E. Drabkin, Chicago: The University of Chicago Press, 1950: "... give the patient milk mixed with starch. A cake made with bread crumbs and porridge may also be used..."

⁵⁵¹ Об ἀρτολάγανον см. A. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 80–81.

⁵⁵² A. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 78.

⁵⁵³ A. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 78: «...eine Teigschicht verstanden, auf die eine Masse gegossen wird».

⁵⁵⁴ Apicius Caelius, *Altrömische Kochkunst in zehn Büchern*, bearb. u. ins Deutsch übers. v. Ed. Danneil, Leipzig: Kurt Däweritz, 1911.

⁵⁵⁵ R. Gollmer, *Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit*, Komet, Frechen, 2000 (n.v.).

⁵⁵⁶ *Les dix livres de cuisine d'Apicius*, trad. et comm. par Bertrand Guégan, Paris: René Bonnel, 1933.

⁵⁵⁷ Apicius, *Cookery and Dining in Ancient Rome*, tr. by J. D. Vehling, Chicago: Hill, 1936 (= Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*, New York: Dover Publications Inc., 1977).

где его ждет миска с пореем, горохом (*cicer*⁵⁵⁸) и оладьями (I 6, 114–115: *inde domum me / ad porri et ciceris refero laganique catinum*). Нет никого, кто бы не знал об этом простом блюде, замечает Порфирион⁵⁵⁹.

Кисслинг и Гейнце дают пояснение о простоте этого ужина из овощей, нута с луком и миски оладьев⁵⁶⁰, приводя комментарий Круквия: *lagana sunt placenta quaedam uolgaes quasi membranulae compositae, quae cum pipere et liquamine conditae depromi solebant*. Круквий почти дословно цитирует Псевдоакрона, упуская лишь из виду, что *laganum* делается из муки *siligo*⁵⁶¹. Гаури-Каррер, комментируя сообщение Порфириона, пишет о продолговатой структуре (*längliche Gebilde*, понимая так *membra*,) блюда, которое готовится из пшеничной муки⁵⁶². Однако сама цитата у Гаури-Каррер приведена ошибочно: *lagana sunt de siligine quadam factae (sic), quasi membra, hae compositae, quas cum piperis liquamine coquunt et sic comedunt*. Текст этот больше похож на комментарий Псевдоакрона, но цитата искажена⁵⁶³. Оригинал цитируемого текста нам найти не удалось. Хотя как показывают контексты, *laganum* имело и более общее значение — слой теста, у Горация под этим термином следует скорее традиционно понимать блины или оладьи.

Выводы

Мы посвятили отдельную главу лексемам, служащим для обозначения хлеба и выпечки у Горация.

Особое внимание к хлебу и мучным изделиям объясняется отчасти тем, что хлеб был не только главным продуктом питания в Древнем Риме, но широко использовался в религиозных ритуалах. Один такой ритуал (жертвоприношение мукой с солью) подробно описан Горацием и рассмотрен нами в контексте античных и общеиндоевропейских религиозных практик.

Так как у Горация встречается упоминание одного из сортов хлеба (*panis secundus*), мы детально рассмотрели как различные классификации хлеба и муки, названия видов хлеба и сортов муки у греков и римлян, так и различные технологии производства хлеба, привлекая при этом данные археологии.

⁵⁵⁸ Турецкий горох, он же нут.

⁵⁵⁹ Porfyr. ad l.c.: *Hanc escam uulgarem esse nemo est qui nesciat*. Cf. ap. Pseudoacr. ad l. c. o *catinum*: *ad prandium uile siue moderatum*.

⁵⁶⁰ Kiessling u. Heinze ad l. c.: *Die Mahlzeit ist so einfach wie möglich: Gemüse, Kichererbsen mit Lauch und eine Schüssel Plinsen*. Cf. Orellius ad l. c.: *Plinsen, Pfannkuchen*.

⁵⁶¹ Pseudoacr. ad l. c.: *Lagana sunt de siligine quaedam factae, quasi membranae compositae, quas cum piperi et liquamine cocunt et sic comedunt*.

⁵⁶² A. Hauri-Karrer, *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, 77: *‘lagana’ sind längliche Gebilde (so ist ‘membra’ zu verstehen) aus Weizenmehl und gekocht ‘cum piperis liquamine’*.

⁵⁶³ Текст комм. Псевдоакрона и Порфириона см. в прим. выше.

Внимание к мучным изделиям обусловлено также и тем, что названия многих римских мучных изделий до сих пор не имеют твердой интерпретации.

У Горация встречаются следующие лексемы: *panis* «хлеб», *libum* «пирог или жертвенный пирог», *pastillus* «жевательная резинка», *placenta* «небольшой торт или пирожное», *crustulum* «род сладкой выпечки», *laganum* «оладья». Мы провели лингвистический и семантический анализ этих лексем, рассмотрели их место и функции в культуре, быте и религии Древнего Рима.

Рецепт лепешки или пирога, который назывался *libum*, сохранился у Катона. Слово часто встречается в римской поэзии. У Горация слово *libum* употреблено дважды (в сатирах и в посланиях), но, как показало исследование, в разных значениях: в общем смысле для обозначения пирога вообще, и в значении «жертвенный пирог», причем с пояснением, что такой пирог — сладкий.

Слово *pastillus* интерпретировалось исследователями по-разному. У Горация оно встречается дважды. Мы представили детальный обзор всех толкований этого слова и предложили собственную интерпретацию. По нашему мнению, слово *pastillus* у Горация обозначает продукт, современным соответствием которого является жевательная резинка и который использовался для придания дыханию свежести.

Рецепт приготовления изделия, которое называлось *placenta*, тоже сохранился у Катона. Слово дважды встречается у Горация. По-видимому, речь идет о сладком десерте — небольшом торте или пирожном.

Дважды упоминает Гораций сладкую выпечку, называвшуюся *crustulum*.

Наконец, словом *laganum* (встречается у Горация один раз) Гораций обозначает, по всей вероятности, блины или оладьи (хотя слово может иметь и более широкое значение).

ГЛАВА IV. НАЗВАНИЯ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ У ГОРАЦИЯ

Данная глава нашего исследования посвящена встречающимся у Горация словам, служащим для обозначения продуктов питания растительного происхождения и блюдам из них.

К продуктам растительного происхождения относятся зелень и овощи, разные виды растительного масла, рис, а также фрукты, ягоды и разнообразные плоды. В соответствии с этим мы разделили все слова, которые Гораций использует в качестве названий продуктов растительного происхождения, на три группы:

1. Лексемы, обозначающие овощи и зелень. У Горация мы выявили следующие слова данной семантики: (h)olus ((h)olusculum) «овощи или зелень», herba «зелень», caulis «капуста», urtica «крапива», cichoreum (cichorium) «цикорий», malua «мальва», inula «де-вясил», rapulum «репка».

2. Лексемы, обозначающие бобовые растения: legumen «бобы», lupinus «люпин», faba «фасоль», cicer «нут», egium «вика».

3. Лексемы, обозначающие оливковое масло. Для обозначения оливкового масла Гораций использует слово oleum «масло», а также olium «масло».

4. Наименование риса — Гораций употребляет слово oryza.

5. Лексика, обозначающая различные деревья (arbores) и плоды (poma). Мы обнаружили у Горация следующие лексемы указанной семантики: olea (oliua) «олива», ficus «инжир», pux «орех», glans «желудь».

Раздел 1. Овощи и зелень: holera et herba

(H)olus, (h)olusculum «овощи или зелень»⁵⁶⁴

По мнению Э. Долби, об овощах или зелени (vegetables) в литературе говорится заметно реже, нежели о мясе, рыбе, хлебе и вине, что, разумеется, совсем не так, когда речь заходит о простых людях (cf. Moretum 71)⁵⁶⁵. Общим латинским названием служит holus, которому соответствует гр. λάχανον. У греков λάχανον считалось закуской (ὀψον⁵⁶⁶), которую ели с хлебом и оливковым маслом. Овощи и зелень использовались и в приготовлении мясных блюд, у Апиция приготовлению овощей посвящена вся 3-ая книга, хотя мно-

⁵⁶⁴ Слова встречаются у Горация в следующих местах: Hor. sat. I 1, 74; 6, 112; II 1, 74; 2, 117; 6, 64; 7, 30; epist. I 5, 2; 17, 13; 17, 15; II 2, 168.

⁵⁶⁵ A. Dalby, Food in the Ancient World, 340.

⁵⁶⁶ Очень часто в качестве закуски подавали хлеб, откуда новогр. ψωμί.

гие из них не являются главным украшением стола. Зелень продает зеленщик (h)olitor (Hor. epist. I 18, 36: holitoris aget mercede caballum).

У Горация нередко встречаются упоминания овощей в качестве признака простой пищи.

Собрав отовсюду мешки [с золотом] скарредный человек не спит и смотрит с жадностью, словно собирается беречь их как святыню или восхищаться ими точно прекрасным полотном художника (Hor. sat. I 1, 70–72). В риторическом вопросе поэт выразил мысль о том, что такой скупердйй совсем не знает, какой цели служат деньги (Hor. sat. I 1, 73: nescis, quo ualeat nummus, quem praebeat usum?), нужны же они лишь затем, чтобы купить хлеб (см. panis), овощи, секстарий вина и все то, без чего человек страдает (Hor. sat. I 1, 74 sq.: panis ematur, holus, uini sextarius, adde / quis humana sibi doleat natura negatis). Кому придется по нраву бодрствовать над сокровищами, чувствуя, как душа ушла в пятки, опасаться злых воров, пожаров, да как бы не пограбили его рабы, собравшиеся убежать (Hor. sat. I 1, 75 sqq.). Продолжая описывать простой быт, Гораций указывает, что ему живется гораздо проще (commodius), чем Меценату и тысячам других людей. Он предоставлен самому себе и, захоти, он может погулять в одиночестве, порасспрашивать, почем нынче зелень и мука (Hor. sat. I 6, 112: incedo solus, percontor quanti holus ac far), обойти плутовской цирк и вечерний форум (ibid. 113 sq.). В другой сатире мы застаем Луцилия, беседующего с Лелием и Сципионом о пустяках в дали от людских глаз, в ожидании простого ужина из вареных овощей (Hor. sat. II 1, 73 sq.: donec / decoqueretur holus, soliti) — даже сильные мира сего не гнушались простой пищи. Как мы указывали выше (см. perna), некогда богатый крестьянин Оффелл, владея земельным наделом, и тогда не жил на широкую ногу (sat. II 2, 113: non latius), теперь, арендуя землю, он говорит: «Без причины (non temere) я ничего не ел по будням кроме овощей с копченым окороком» (sat. II 2, 116 sq.: 'non ego' narrantem 'temere edi luce profesta / quicquam praeter holus fumosae cum pede pernae). На скромном столе римлянина бобы и holuscula могли служить гарниром к жирной солонине (Hor. sat. II 6, 63 sq.: o quando faba Pythagorae cognata simulque / uncta satis pingui ponentur holuscula lardo?). «Если тебя случайно не позвали на ужин, ты хвалишь беззаботные овощи» (Hor. sat. II 7, 29 sq.: si nusquam es forte uocatus / ad cenam, laudas securum holus). Кисслинг и Гейнце (ad l. c.) объясняют securum через a curis seiunctum, т.е. такое блюдо из зелени, за которым ты бы не старался изо всех сил подыграть интересному собеседнику и не следил бы затем, как бы не вызвать чье-либо недовольство⁵⁶⁷.

⁵⁶⁷ Kiessling u. Heinze ad l. c.: securum = a curis seiunctum, bei dem du dich nicht abzumühen hast dem unterhaltenden Gesellschafter zu spielen, und darauf zu achten, curare, bei Niemand anzustossen.

Гораций будет ожидать дома Торквата на закате, если он не откажется возлечь к столу на короткие лежа, сделанные Архием, и не испугается отужинать из простой миски всевозможными овощами (Hor. epist. I 5, 1 sqq.: Si potes Archiacis conuiua recumbere lectis / nec modica cenare times holus omne patella, / supremo te sole domi, Torquate, manebo). Приглашая в гости, поэт намеренно в традиционной манере умаляет ожидаемое от пищи наслаждение словами omne holus⁵⁶⁸. Гораций передает латинским словом holus греческое λάχανον, когда пересказывает известную историю о Диогене и Аристиппе, которого παριόντα ποτὲ αὐτὸν λάχανα πλύνων Διογένης ἔσκωψε, καὶ φησιν, εἰ ταῦτα ἔμαθες προσφέρεσθαι, οὐκ ἂν τυράννων ἀλλὰς ἐθεράπευες. ὁ δέ, καὶ σύ, εἶπεν, εἴπερ ἦδεις ἀνθρώποις ὀμιλεῖν, οὐκ ἂν λάχανα ἔπλυνες⁵⁶⁹ (Diogen. II 8, 68). У поэта же мы находим такие слова: (Hor. epist. I 17, 13 sq.: 'si pranderet holus patienter, regibus uti / nollet Aristippus.' 'si sciret regibus uti, / fastidiret holus, qui me notat.').

Купивший некогда пашни около города Ариции или Вей потребляет соответственно купленную за деньги зелень, хотя ему так совсем не кажется (Hor. epist. II 2, 167 sq.: emptor Aricini quoniam Veientis et arui / emptum cenat holus, quamuis aliter putat?). Данную мысль развивает Гораций во 2-ом послании II книги, что вступает в некоторое противоречье со словами ростовщика Альфия, который ошибочно возомнил, будто крестьянка готовит трапезу из домашних непокупных продуктов (Hor. epod. 2, 48: depes ineptas adparat). Простые овощи, хотя и выращены на своей земле в данном контексте, однако дорого обошлись владельцу, ведь когда-то за землю была заплачена крупная сумма.

Caulis «капуста»⁵⁷⁰

Капуста была хорошо известна в Древней Греции и Риме. Из-за отсутствия археологических данных едва ли представляется возможным говорить о времени, с которого начали культивировать капусту в Средиземноморье и на Ближнем Востоке. Капусту обычно варили, при этом, по Феофрасту (Theophr. HP VII 4, 4; 6, 1–2, CP II 5, 3), часто в содовом растворе (νίτρον), чтобы лучше сохранить цвет и усилить вкус, после варки капусту могли нарубить и поджарить на оливковом масле. Славилась капуста своими полез-

⁵⁶⁸ Kiessling u. Heinze ad l. c.: 'allerhand Gemüse' verkleinert geflissentlich in der bei Einladungen herkömmlichen Weise den zu erwartenden Genuss.

⁵⁶⁹ Однажды Диоген, когда чистил овощи, увидел, как он [Аристипп] проходил мимо, и говорит: «Если бы ты умел кормиться вот этим, тебе не пришлось бы прислуживать при дворах тиранов». На что тот ему в ответ: «А если бы ты умел обращаться с людьми, тебе не пришлось бы чистить себе овощи».

⁵⁷⁰ Слово caulis встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 62.

ными свойствами. Катон предлагает капусту для профилактики различных болезней (Cato 157; cf. Mnesith. ap. Oribas. CM IV 4,1)⁵⁷¹.

Капуста огородная (*Brassica oleracea*) в античности представлена кочанной капустой — гр. κρίμβη, лат. *brassica*, или (h)olus — и листовой — гр. ῥάφανος, лат. *caulis*.

У Горация лексема *caulis* встречается один раз.

Объясняя разницу между скромной и скаредной жизнью, Гораций приводит воспоминания Офелла об Авидиене. Последний, заслуженно прозванный Собакой, ел пятилетние оливки, хотя больше года они не хранятся в консервированном виде (Kiessling u. Heinze ad l. c.), и дикий кизил, больше подходящий для корма свиньям (Colum. VII 9) (Hor. sat. II 2, 57: *quinquennis oleas est et siluestria corna*), берег вино, если оно не прокисло (Hor. sat. II 2, 58: *ac nisi mutatum parcit defundere uinum*⁵⁷²), а масло с непереносимым запахом, хоть он посещал пирушки, которые устраивали на следующий день после свадьбы (Fest. p. 281: *repotia postridie nuptias apud nouum maritum cenantur, quia quasi reficitur potatio*), дни рождения и другие праздники одетый в белое, словно хозяин в праздничном белом одеянии⁵⁷³, сам капал из двухфунтового рога на капусту, не щадя при этом уксусу (Hor. sat. II 2, 59 sqq.: *cuius odorem olei nequeas perferre, licebit / ille repotia, natalis aliosue dierum / festos albatus celebret, cornu ipse bilibri / caulibus instillat, ueteris non parcus aceti*).

Согласно толкованию Кисслинга и Гейнце, здесь речь идет о хорошем салате из брокколи⁵⁷⁴. В этот салат пристало добавить много масла и лишь каплю уксуса (ad l. c.). Авидиен же поступает наоборот. Более того, боясь, как бы что ни пропало, он сам капает на соцветия капусты прогорклые остатки масла из двухфунтового — Гораций на этих словах явно делает ударение — рожка, словно с удвоенной скаредностью (ведь обычно масло продавали в фунтовом сосуде).

Urtica «крапива»⁵⁷⁵

Под *urtica*, гр. κνίδη (также морская крапива)⁵⁷⁶, ἀκαλήφη следует понимать *Urtica dioica* L. (1753) и другие виды растения⁵⁷⁷. Э. Долби указывает на то, что крапиву могли

⁵⁷¹ О современной интерпретации рецепт см. A. Dalby, S. Grainger, *The Classical Cookbook*. Los Angeles: Getty Museum, 1997, 50; M. Grant, *Roman Cookery: ancient recipes for modern kitchens*. London: Serif, 1999, 142.

⁵⁷² Kiessling u. Heinze ad l. c.: *umgeschlagen*; cf. *vappa* I 1, 104.

⁵⁷³ О белом одеянии Cic. *Vatin.* 12, 30, где описывается, как Ватиний посетил поминальное пиршество в *toga pulla*, хотя сам хозяин был одет в белое (*cum ipse epuli dominus Q. Arrius albatus esset*).

⁵⁷⁴ Kiessling u. Heinze ad l. c.: *caules sin dals Salat behandelten Kohlstrünkchen, Brokkoli*

⁵⁷⁵ Слово *urtica* встречается у Горация в следующих местах: Hor. *epist.* I 12, 8.

⁵⁷⁶ LSJ: κνίδη *A nettle, Urtica*, Hp.Vict.2.54, Arist.HA522a8, Theoc.7.110, Nic.Th.880, AP12.124 ([place name] *Artemo*); = ἀκαλήφη, Dsc.4.93 (un-Attic, acc. to Moer.p.66P.). II sea-nettle, *Actinia*, Arist. HA548a23.— Both senses combined, *Archestr.*Fr.9.7.

⁵⁷⁷ На другие виды указывает А. Долби, не оговаривая их отдельно. См. A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 231.

специально выращивать в огороде (potherb), а также использовать в медицинских целях.



Cichorium intybus

Конечно же крапива не была пищей гурманов, но без сомнения занимала свое место на столе древних. После варки ее жгучие свойства, как известно, пропадают, однако собирать ее лучше только поздней зимой или ранней весной, когда верхние листья крапивы еще нежные.

Мы встречаем слово *urtica* в посланиях Горация в следующем контексте. Кто в окружении множества яств может довольствоваться свежей зеленью и крапивой, тот и впредь сможет ими питаться, пускай даже прозрачно текущий ручей фортуны озолотит его (epist. I 12, 7–9: *si forte in medio positorum abstemius herbis / uiuis et urtica, sic uiues protinus, ut te / confestim liquidus Fortunae riuus inauret*).

Cichorēum (cichorium) «цикорий»⁵⁷⁸

У Горация под *cichoreum* может подразумеваться *Cichorium endivia* L. (Цикорий салатный, или Эндивий), или *Cichorium intybus* L. (Цикорий обыкновенный), а точнее, скорее всего, его листовая разновидность *Cichorium intybus* var. *foliosum*. Оба растения имеют широкий ареал распространения, однако в наши дни в кулинарии используют чаще корень *Cichorium intybus* L. как заменитель кофе, источник для производства спирта из-за высокого содержания фруктозы, а также сиропов. Из корня цикория также можно приготовить гарнир. Гораций, упоминая цикорий, без сомнения имеет в виду его листву.

Внешне это садовое растение похоже на латук, но, в отличие от последнего, должно подвергаться термической обработке, чтобы избавиться от горького вкуса.

Для растения *Cichorium endivia* L. Э. Долби дает лат. *intibus*, гр. *σέρικς*; а *Cichorium intybus* L. рассматривает как разновидность растения, считая, что ему соответствуют термины *κίχωρη* (LSJ s.v. *κίχωρα*, *τὰ*), *κίχωριον* (ibid.), *cichoreum*. Последнее употреблялось в медицинских целях и культивировалось для получения салатной зелени⁵⁷⁹.

Среди снеди, которой довольствуется пиит (*uates*), Гораций называет оливки, цикорий и мальвы (Hor. carm. I 31, 15 sq.: *me pascunt oliuae, / me cichorea leuesque maluae*), противопоставляя их каленскому вину, которым услаждаются купцы, выменяв его на товары из Сирии.

Malua «мальва»⁵⁸⁰

⁵⁷⁸ Слово *cichoreum* встречается у Горация единожды: Hor. carm. I 31, 16.

⁵⁷⁹ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 132.

⁵⁸⁰ Слово *malua* встречается у Горация в следующих местах: Hor. carm. I 31, 16; epod. 2, 58.

Лат. *malua*, гр. *μαλάχη, μολόχη*. Э. Долби идентифицирует мальву с *Malva sylvestris* L. (Просвирник лесной, или Мальва лесная)⁵⁸¹. Это дикое растение, вполне обычное для



Inula helenium

Европы, культивировали и в Греции, и в Риме. Питались им скорее люди победнее, что видно и из контекстов Горация, нее сказать, мальва вовсе не считалась каким-то изысканным украшением богатого стола. Но ее могли использовать, к меру, для сервировки блюда.

Помимо процитированного места (Hor. *carm.* I 31, 16: *leuesque maluae*), где упоминаются легкоусваиваемые мальвы, Гораций упоминает мальвы, которые полезны для отягченного тела (Hor. *epod.* 2, 57 sq.: *gravi / maluae salubres corpori*).

Inula «девясил»⁵⁸²

Девясил (*Inula Helenium* L.) — гр. *ἐλένιον*, лат. *inula*, *inula Campana*, или *helenium* (Pliny *n. h.* XIV 108; XV 30; XIX 91–92; XX 38; XXI 59; XXI 159). Трава использовалась в медицинских целях. Произросла из слез Елены. Корень девясила со множеством других



Malva sylvestris

трав и растений служил лекарством от женских болезней (Hippocr. *de nat. muliebri* 32, 114), имел исключительное тонизирующее действие, считался средством, повышающим красоту и привлекательность. Горький девясил ели с медом, виноградным сиропом, изюмом или какой-либо другой сладостью. В качестве добавки в пищу его рекомендовали вместе с перцем и тимьяном (он же чабрец) дочери Августа Юлии. Листья девясила упоминаются среди огородных растений (Verg. *Moretum* 72).

Гораций девясил называет «кислым» (*acidus inulas*). Кислинг и Гейнце полагают, что речь идет о маринованном в уксусе девясиле, так как сам по себе он горек, что подтверждает и сам Гораций устами Назидиена в восьмой сатире, который сообщает, как готовить зеленую рукколу и горький девясил (ср. *muria*) (sat. II 8, 51 sq.: *erucas uiridis, inulas ego primus amaras / monstraui incoquere*). Только маринованный девясил с репой может помочь, когда желудок переполнен изысканными яствами, а кабан и свежий ромб кажутся протухшими (Hor. *sat.* II 2, 43 sq.: *aegrum sollicitat stomachum, cum rapula plenus / atque acidus mauolt inulas*).

⁵⁸¹ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 132.

⁵⁸² Слово *inula* встречается у Горация в следующих местах: Hor. *sat.* II 2, 44; 8, 51.

Слово *rapulum* представляет собой диминутив от *garum* — «репка». Слово *garum* Гораций совсем не употребляет.

Brassica campestris L. и схожие овощи — гр. γογγύλις, βουνιάς⁵⁸⁴, ῥάφους⁵⁸⁵, лат. гара, *garum*. Словом *napus* обозначали *Brassica Napus* L. — брюкву⁵⁸⁶. В античности репа была очень важным продуктом, но затем, как считает Э. Долби⁵⁸⁷, ее место занял картофель. Плиний сообщает о необычайной пользе репы в ведении хозяйства. Корнеплод можно использовать в том числе для откорма скота (Plin. n. h. XVIII 125–132). Свежую репу отваривали, она могла также служить ингредиентом для мясного тушеного блюда (Antimus OC 52). Римские повара, стремясь к чему-то необычному окрашивали репу в шесть разных цветов, причем, Плиний особо отмечает пурпурный (Plin. ibid.). Репу могли консервировать (Nicander ap. Athen. 369 a–e; 133 d = Nicander fr. 70 Schneider; Pallad. OA VIII 2; XIII 5; Colum. DA XII 57).

Слово *rapulum* встречается у Горация в описанном контексте (см. *inula*) во 2-й сатире II книги (Hor. sat. II 2, 43 sq.: cum rapula plenus / atque acidas mauolt inulas). Кроме того, репа служит для сервировки блюда. Луканский кабан, которого, по мнению Кисслинга и Гейнце, подают холодным для *gustatio* перед пиром у Назидиена, сервируется с острыми репками, латуком, кореньями, сахарным корнем, галексом и виннокаменной солью (Hor. sat. II 8, 7 sqq.: acria circum / rapula, lactucae, radices, qualia lassarum / peruellunt stomachum, siser, allec, faecula Coa). Такой роскошный аперитив подается с неизысканной острой репой. Употребление латука в качестве аперитива только недавно вошло в моду, потому Катий в четвертой сатире советует воздержаться от латука для возбуждения жажды, предлагая скорее жареных крабов и улиток (sat. II 4, 59). Siser был любимым лакомством Тиберия, для которого его привозили с Рейна из города убиев Гельдуба, близ Нейса (Plin. n. h. XIX 90).

⁵⁸³ Слово *rapulum* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 43; 8, 8.

⁵⁸⁴ Интерпретируют по-разному. LSJ s.v. βουνιάς: A French turnip, *Brassica Napus*, Agatharch.51, Nic.Fr.70.3, J.AJ3.7.6, Dsc.2.111.

⁵⁸⁵ LSJ s.v. ῥάφους: [ῥ], ρος, ῥ = βουνιάς, Speus. ap. Athen.9.369b; perh. to be read (for ῥάφιν) in Numen.(?)ib.371c; cf. ῥάπυς.

⁵⁸⁶ OLD s.v. *napus*: ... [ad. Gk. νᾶπυ 'mustard'] A turnip, navew. A. Dalby, Food in the Ancient World, 337: Latin *napus* is the name for rape or colza (B. *Napus*).

⁵⁸⁷ A. Dalby, Food in the Ancient World, 337.

Раздел 2. Бобовые: *legumina*

Слово *legūmen* является общим термином для обозначения бобовых, однако у Горация общий термин не встречается.

Lupinus «люпин»⁵⁸⁸

Речь идет о растении *Lupinus albus* L. (Люпин белый), принадлежащем к семейству *Fabaceae* Lindl., 1836 (Бобовые, или Мотыльковые). Лат. *lupinus*, гр. *θήρμος*. Семена этого садового растения горьки, отчего встречается выражение *tristis lupinus* (Verg. *georg.* I 75). Действительно, в сыром виде люпин ядовит, но после обработки становится пригодным в пищу. Люпин являлся одним из важнейших продуктов в Греции и в восточных областях греко-римского мира.

Гораций возражает против разорительного честолюбия, при котором растрачивается все состояние на нут, бобы и люпины (Hor. *sat.* II 3, 182: *in cicere atque faba bona tu perdasque lupinis*) ради того, чтобы потом широкой походкой разгуливать по цирку, чтобы стоять в бронзе (*ibid.* 182 sq.). Богатые римляне, которые давали игры в цирке, проявляли попечение о том, чтобы чем-нибудь угостить зрителей или разбросать в толпе тессеры и мелкие подарки (*tesserae*, *missilia*). За них предьявителю полагалось получить какой-нибудь подарок. Таким римлянам могли подражать небогатые канузийские эдилы и *quattuorviri*, на которых были возложены обязанности по организации игр в муниципиях (*lex col. Genetivae* 70). Гороховая или бобовая каша заменяла у них столичные тессеры.



Lupinus albus

Впрочем, вероятно, Гораций мог намекнуть на *Floralia*, которые устраивали преторы, на этом празднике над толпой разбрасывали нут (*cicer*; cf. Pers. 5, 177) (Kießling u. Heinze ad l. c.).

Другой раз слово *lupinus* встречается в поговорке: *Nec tamen ignorat, quid distent aera lupinis* (Hor. *epist.* I 7, 23). Добропорядочный и мудрый гражданин услужлив для достойных людей (*ibid.* 22), однако он прекрасно умеет отличить поддельное от настоящего. В таком контексте использует ее поэт. Кисслинг (ad l. c.) указывает, что *lupini* использовались как на корм скоту, так и в качестве счетного жетона (*Rechenpfennig*). Поговорка, по словам И.-К. Орелли (ad l. c.), возникла из сравнения настоящих денег с жетонами, которыми пользовались игроки в кости и актеры на сцене, словно настоящими деньгами (cf. Plaut. *Poen.* 597).

Faba «фасоль»⁵⁸⁹

⁵⁸⁸ Слово *lupinus* встречается у Горация в следующих местах: Hor. *sat.* II 3, 182; *epist.* I 7, 23.

Бобы фасоли⁵⁹⁰, гр. *κúαδος*, лат. *faba* — важнейшее бобовое растение Древнего Мира. На Ближнем Востоке оно появилось не сразу. Самые ранние археологические свидетельства из Испании, Южной Италии и Фессалии относятся к IV тыс. до Р.Х. Позже культура распространяется на юге Франции и в Палестине. Во II тыс. культура распространяется в центральной Европе. Одомашнена культура вероятно в Испании, где в доисторические времена она была одним из основных продуктов, ее следует отождествлять с *Vicia faba* L., 1753 (Боб садовый). В средиземноморском регионе культура вызревает в конце июня. Источники не упоминают каких-то особых сортов, однако у Апиция встречается *baiana*, названная так предположительно по названию курорта Байи в Кампании.

Фасоль ели сырую, варили и жарили. Жареную фасоль также упоминают среди *τραγῆματα* — лакомства (Archestratus H 62). Анфим советует готовить фасоль в бульоне или масле (Anthimus OC 65). *Puls fabacia* — особую кашу из фасоли — готовили в ритуальных целях, а также фасоль связана с некоторыми суевериями (см. ниже о воздержании пифагорейцев от фасоли у Горация).

Кроме упомянутого места (Hor. sat. II 3, 182), где бобовыми кормят бедняков в цирке, Гораций упоминает *faba*, порицая человеческие пороки: ведь когда ты похищаешь из тысячи модиев бобов один, ущерб для меня совсем незначителен, но не твой проступок

(Hor. epist. I 16, 55 sq.: *nam de mille fabae modiis cum surripis unum, / damnum est, non facinus, mihi pacto lenius isto*).



Cicer aretinum

Томясь суетой столичной жизни, поэт жаждет отправиться в деревню, к чтению и отдохновению, а также простой деревенской еде, состоящей из бобов, родственников Пифагора, и зелени с солониной: (Hor. sat. II 6, 63 sq.: *o quando faba Pythagorae cognata simulque / uncta satis pingui ponentur holuscula lardo?*). Значение *lardum* понятно из Макробия (Macrob. VII 12, 2: *salita carne quam*

laridum uocamus), который объясняет этот термин как *caro salita* (см. *Aper, perna, hilla, lardum*). Гораций называет бобы родственниками Пифагора, подшучивая над самим философом и его последователями, что отмечает Круквий: *dubitabat enim Pythagoras, an in eo corpore lateret anima patris sui an alterius propinqui, qua de re ridet eum Horatius et eius sequaces* (Orelli ad l. c.). Это известное стручковое растение, которым обычно пренебрегает народ, сам Пифагор считает своим родственником (Orelli ad l. c.). Цицерон прямо сообщает о бытовавшем в среде пифагорейцев запрете на потребление бобовых из-за того, что от тех бобов-де пучит, а это плохо сказывается на ясности разума, доискивающегося истины (Cic.

⁵⁸⁹ Слово *faba* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 3, 182; epist. I 16, 55.

⁵⁹⁰ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 49 sq.

de diuin. I 62: quod habet inflationem magnam is cibus, tranquillitati mentis quaerentis uera contrariam; cf. Arist. ap. Diog. Laert. VIII 34). Согласно Порфирию (uit. Pythag. 44), при зарождении жизни на земле, появлении животных и растений, человек и бобовые появились от одного и того же гниения (ἀπὸ τῆς αὐτῆς σπλεδόνος ἄνθρώπους συστήναι καὶ κνάμους βλαστῆσαι). Подобным образом поэт высмеивает последователей Пифагора (epist. II 1, 52: et somnia Pythagorea; Orelli ad l. c.), оживившихся тогда в Риме. Кисслинг и Гейнце сравнивают это место с *carm. I 28, 10*. В одах Гораций вспоминает о троянце Эвфорбе сыне Панфоя, который был убит Менелаем. Душа Эвфорба затем вселилась в Пифагора, последний же, увидев в Аргосском храме Юноны медный щит, сказал, что когда-то, прикрываясь этим щитом, он, Пифагор, был убит. Щит был снят со стены, и на нем было начертано имя Эвфорба. Однако сам Пифагор также не избежал Орка (*carm. I 28, 10: habentque / Tartara Panthoiden iterum Orco / demissum, quamuis clipeo Troiana refixo / tempora testatus nihil ultra / neruos atque cutem morti concesserat atrae*).

Cicer «нут»⁵⁹¹

Cicer aretinum L., 1753 (нут бараний, или турецкий горох) является одной из самых старых культивируемых культур на Ближнем Востоке. В Палестине его начали выращивать за 8000 лет до Р.Х. В Средиземноморском регионе начали собирать диким еще до начала культивации. На территории современной Франции за 7000 лет до Р.Х. В Индию он проник за 2000 лет до Р.Х.

Нут, кроме упомянутого контекста (*Hor. sat. II 3, 182; см. lupinus*), встречается у Горация при описании простого ужина после прогулки по форуму и через цирк, состоящего из миски с пореем, нутом и оладьями (см. *laganum*) (*Hor. sat. I 6, 115: ad porri et ciceris refero laganique catinum*). В сатирах поэт описывает двух мышей — одну бедную, живущую в сельской местности, другую — богатую городскую мышь. Cicer suppositum (отборный нут) — одно из тех блюд, которым бедная мышь смогла попотчевать богатую (*sat. II 6, 83 sq.: neque ille / sepositi ciceris nec longae inuidit auenae*). В *Ars poetica* знатный человек, у которого есть конь, родитель, состояние (а. р. 248: *quibus est equus et pater et res*), противопоставляется тому, кто ест перетертый горох и покупает орехи (а. р. 249: *nec, siquid fricti ciceris probat et nucis emptor*).

Eguum «вика чечевицевидная»⁵⁹²

⁵⁹¹ Слово *cicer* встречается у Горация в следующих местах: *Hor. sat. I 6, 115; II 3, 182; 6, 84; а. р. 249*.

⁵⁹² Слово *eguum* встречается у Горация в следующих местах: *Hor. sat. II 6, 117*.

Вика (*Vicia sativa* L.) — гр. βίκιον, лат. uicia. Это бобовое растение было более характерно для римской Италии и западного Средиземноморья, нежели для Греции и шло чаще на корм скоту⁵⁹³. Вика чечевицевидная (*Vicia Ervilia* (L.)), растение, принадлежащее к тому же виду, — гр. ὄροβος, лат. ervium — из Анатолии еще в эпоху раннего неолита распространилось на Балканах и в Греции. Растение токсично, использовалось при лечении кожных заболеваний, но при этом также может служить кормом для скота, более того, известно употребление его в пищу в классической Греции⁵⁹⁴.

У Горация слово *ervium* встречается один раз, в 6-й сатире II книги. Деревенская мышь, натерпевшись столичной жизни, прощается с городской подругой: «Мне не нужна такая жизнь», — и говорит, — «прощай: а меня утешит скудной викой лес и пустошь, огражденная от засад»» (Hor. sat. II 6, 115 sqq.: *tum rusticus: "haud mihi uita / est opus hac" ait et "ualeas: me silua cauosque / tutus ab insidiis tenui solabitur ervuo."*).

Раздел 3. Масло: *oleum, oliuum*⁵⁹⁵

Лексема *oleum*, ἔλαιον, обозначает оливковое масло, которое давили из оливок или диких оливок (см. *olea* = *oliua*).

Ко времени Плиния существовало множество сортов масла, которые производили из других растений (лён, кориандр, тмин, колоцитин, κνίκος⁵⁹⁶, различных орехов, фи-



Vicia sativa

сташки, мастиковая смола, плоды боярышника, лавр, мирт, тативные части лука, лилия, роза) часто на основе оливкового масла (Plat. Tim. 60a; Arist. de plant. I 4 p.819b 31f; I 5 p. 820a 32), однако еще Катон ничего не сообщает о *ficticium oleum* (согласно Plin. n. h. XV 24: *Non erat tum ficticium oleum, ideoque arbitror de eo nihil a Catone dictum*), т. е. масле, которое производилось не из оливок. Из подобных масел изготавливались парфюмерные средства.

В регионах, где не произрастали оливы, находило применение масло из семян *Raphanus sativus* L. (редька), кунжутное масло, касторовое из растения *Ricinus communis* L. (*oleum cicinum* от гр. κίκι), использовавшееся в лампах (Herod. II 94), а также бедняками для втирания или готовки. Животные масла и жиры находили

⁵⁹³ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 342 sq.

⁵⁹⁴ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 343.

⁵⁹⁵ Слово *oleum* (*oliuum*) встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 59; 3, 125; 321; 5, 86; 7, 34; 8, 45. C. Mayer, *Das Öl im Kultus der Griechen*. Diss. Würzburg, 1917; A. S. Pease, «*Oleum*», RE XVII/1, 1937, Sp. 2454–2474; A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 239 sq.

⁵⁹⁶ LSJ s.v. κνίκος: II κ. ἀγρία (ἄγριος Dsc.3.93), of two kinds, *Carthamus leucocaulos* and blessed thistle, *Cnicus benedictus*.

применение до той поры, пока повсеместно не стали культивировать оливковые деревья. В античности использовались и минеральные масла, но применение их не было связано с кулинарией⁵⁹⁷.

Степень зрелости оливок сильно влияла качество масла. Лучшее масло, которое называли *uiride* (Cato 65; Suet. Iul. 53 etc.), гр. ὀμοτριβές, ὀμφακίον, получали из еще не созревших *oliuae albae* (Colum. r.r. XII 50). Особенно *oleum uiride* славился городок *Casinum* (Lucil. 961 M; Varr. ap. Macrob. III 16, 12)⁵⁹⁸. Впрочем, Плиний (Plin. n. h. XXIII 79) говорит о том, что для медицинских целей лучшим сортом является *omphacium*, а *oleum uiride* ему уступает. Из более спелых плодов получалось более густое масло в большем количестве, что повышало и рентабельность его производства, однако его вкусовые качества незначительно уступали (Cato 65; Colum. r.r. V 8; Plin. n. h. XV 6). Кроме того, эти два сорта отличались по своим медицинским свойствам (Gal. XIII 480).

Из продуктов, производившихся на маслобойне, нужно упомянуть *amurca*, ἀμόρρη из (кат)αμέρχειν τὴν ὑπόστασιν τοῦ ἐλαίου (Gal. XVIII A 150; cf. Poll. I 225), т.е. более тяжелую и водянистую субстанцию (Varr. r.r. I 64: *amurca... est umor aquatilis*), в отличие от более легкой и маслянистой. Количество этой водянистой субстанции увеличивалось соответственно выпавшим перед сбором урожая осадкам или же после сбора урожая, после того как плоды разложили для просушки. Будучи более тяжелой, *amurca* оседала на дне, подобно осадку вина (τρύξι), имея цвет созревших оливок и сильно отличаясь от масла. *Amurca* необходимо было отделить от масла (Cato 64, 66; Varr. r. r. I 55, 7; Plin. n. h. XV 9; 22; Colum. r. r. XII 47), для которого, по словам Колумеллы, она была *inimicissima* (Colum. r. r. XII 50). После отделения более тяжелую субстанцию либо выливали, либо использовали в качестве удобрения (Varr. r. r. I 55, 7 etc.). Также она находила свое применение при устройстве гумна, а также полов и стен зернохранилища: на ней замешивали глину, усиливая гидроизоляционные свойства поверхностей и препятствуя появлению червей и муравьев (Varr. r. r. I 51, 1; 55, 7; 57, 2; Colum. r. r. I 6; V 9; Plin. n. h. XV 33; XVII 266; XVIII 159). Сохраняли *amurca* в бочках. Использовали в медицинских целях — от парши (*scabies*: Verg. georg. III 448 cum Seru. ad l. c. etc.), язв (Colum. r. r. VI 8, 1; 18, 2; 19, 1; Plin. n. h. XV 33) и других болезней (Plin. n. h. XXIII 74). Наряду с маслом *amurca* защищала одежду от моли (*teredines*: Plin. n. h. XV 33), ею пользовались для придания коже мягкости, очистки бронзы от ржавчины (Plin. n. h. XV 34: *aerugo*) и для других целей, для которых использовалось масло (Plin. n. h. XV 34; XXIII 74). Ее также консервировали для дальнейшего использования (Colum. XII 50).

⁵⁹⁷ A. S. Pease, »Oleum«, 2455.

⁵⁹⁸ A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 76. Cf. A. Dalby, *Empire of Pleasures: luxury and indulgence in the Roman Empire*. London: Routledge, 2000, 60.

После отжима *amurca* получали оливковое масло первого отжима, называемое *flos* (Plin. n. h. XV 23; Veget. mulom. III 11, 2), которое по своему качеству превосходило остальные (Hor. sat. II 8, 45; Colum. r. r. XII 50, 52; Plin. n. h. XV 5: *prima unda preli laudatissima ac deinde per deminutiones*; Pallad. XII 17, 2; Geop. IX 19, 8)⁵⁹⁹. Самое легкое по весу (в отличие от *amurca*, которая вообще была тяжелее) масло считалось лучшим по качеству (Plut. quaest. conu. VII 3, 1; 3; Macrobi. sat. VII 12, 13). Колумелла сообщает о трех отжимах (Colum. r. r. XII 50: *pressurae*), что соответствует сегодняшней практике производства⁶⁰⁰. Лучшие сорта масла очищали путем многоступенчатой очистки (Cato 64, 66; Varr. r. r. I 64; Colum. r. r. XII 50; Plin. n. h. XV 22; Pallad. XII 17, 2) и отбеливанием на солнце (Dioskur. I 30, 3f; Gal. XI 484, 504f; Philolpon. in Aristot. de gen. an. II 2 p. 82, 11). По цвету Клеарх обозначает масло как *χλωρόν* (Athen. II 43; cf. VII 310). Чтобы очистить масло и не дать ему прогоркнуть, добавляли соль (Pallad. XII 17, 2; 18; 21). Масло отличалось по возрасту (Gal. XI 484), подобно вину, и хотя старое масло всюду не годилось, однако его предписывали для различных медицинских надобностей (e. g. Hippocr. de morb. III 2; Dioscur. I 30, 1f; Cels. III 27, 1; IV 3; V 4; Plin. n. h. XV 32; XXIII 79; 82; Gal. XIII 696; Veget. mulom. I 34, 5; Pelagon. 40; Scribon. Larg. 8; Oribas. XV 1,5).

Сорта оливкового масла представлены в античности в великом множестве, они отличались не только по способу производства, но и по месту происхождения оливковых деревьев. Испанское масло и его подделки содержали масляные побеги (*θαλλοί*), вместе с которыми его делали, и имело более выраженный вяжущий привкус, чем обычное масло (Gal. X 790; 822; XI 868; XII 513; XIII 480; XIX 728; Geop. IX 26, 3). Иногда упоминаются смеси оливкового масла с водой, вином, гарумом, при этом важно отметить, что слово *ἐλαίόμελι* обозначало сладковатую каучуковую субстанцию из ствола оливкового дерева, которую применяли для изготовления медикаментов. Значение слова *πισσέλαιον* представляется не вполне ясным (LSJ s.v. *πισσέλαιον*: *πίσσανθος*, Dsc. I.72; also, mixture of oil and pitch, Hippiatr. 20, al.), хотя указывается, что масло, смешанное со смолой, размягчает последнюю, что находит подтверждение и у Плиния (Plin. n. h. XXIII 3), однако Scribon. Larg. 40 называет *πισσέλαιον* — *picis flos* и Plin. n. h. XV 28, с некоторым противоречием, указывает: *fit... e... malis cedri quod pisselaion* (sc. *uocant*). Существовала также смесь масла с известью⁶⁰¹.

Для хранения больших объемов масла использовались *ἄγγεῖα*, *dolia*; в *λήκυθοι* можно было переносить масло в руках, из *gutti* можно было капнуть немного масла на блюдо.

⁵⁹⁹ H. Blümner, *Technologie und Terminologie*, I, 357.

⁶⁰⁰ G. Hegi, *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*, V, 3, 2. Aufl., München: C. Hanser, 1935.

⁶⁰¹ A. S. Pease, «*Oleum*», 2458, *ibid.* 2465 sq.: vgl. den modernen Glaserkitt und Mörtel [plaster], т.е. сравнивает с оконной замазкой и разновидностью цементного раствора.

Кроме того, упоминают *καλίς* (Polyb. XXX 25, 17), *κα(μ)ψάκη* (LXX Regn. III 17, 12, 16; Augustin. serm. 239, 3), *κεράμιον* (Demosth. 55, 24 etc.), *κέρας* (LXX Regn. III 1, 39), *κοτύλη* (Athen. VII 292f); *κρατήρ* (Theocr. 5, 54; Verg. Eclog. 5, 68; Aen. VI 225; Poll. VII 150; X 130), *κύαθος* (Synes. ep. 134), *λοιβάσιον* (Athen. XI 486a), *λοιβεῖον* (Poll. X 65), *ὄλπις* (Theocr. 18, 45), *ὄλπη* (AP VI 251, 6; 261, 2; 293, 3), *τριπτήρ* (Poll. VII 150; X 130), *χαλκίον* (Aristoph. Ach. 1128), общий термин *ἐλαιηρόν* (IG VII 3498, 52) соответствует лат. *olearium* (ар. Scribon. 161; Ennod. carm. II 38). Транспортировали масло в *ἄσκοί* (Syll. or. 629), для хранения и экспорта служили *amphora* (Nonn. V 225f) и *hydria* (Schol. Pind. Nem. 10, 35). В латинской терминологии встречаются: *ampulla* (Apul. flor. 9), *cadus* (Colum. r. r. XII 51; Plin. n. h. XVIII 307), *congius* (Liu. XXV 2, 8), *culleus* (Paul. Fest. 50 M), *gemellar<ium>* (Colum. r. r. XII 52, 10), *hemicadium* (Isid. orig. XX 7, 1), *laguncula* (Augustin. serm. 239, 3), *lenticula* (Isid. orig. XX 7, 4), *scortia*, емкость, сделанная из кожи (Isid. orig. XX 7, 1: *uas olearium eo quod sit ex corio dictum*), *seria* (Varr. r. r. I 55, 5). Общими терминами служили *uasa olearia* (Varr. r. r. I 24, 3; Colum. r. r. XII 51), *uasa uitrea*, т.е. стеклянные, в которых масло сохранялось лучше всего (Pallad. XII 17, 2; Geop. IX 19, 10), *receptacula* (Pallad. I 20)⁶⁰². Кроме того, на Монте Тестаччо были найдены обломки огромных емкостей, где, скорее всего, хранили вино или масло. На некоторых из этих сосудов содержатся пометки с указанием объема. Поражает своими размерами и *hostus* объемом от 120 до 160 модиев (Varr. r. r. I 24, 3).

Хранили масло, видимо, вместе с вином (Hom. Od. II 339), в кладовой, *ἀποθήκη*. Под *cella olearia* понимают в разное время то маслобойню (Colum. r. r. I 6; XII 50), то складское помещение (Cic. top. 17; de sen. 56). Масло могли сохранять в холодном сухом месте, а могли, по свидетельству Pallad. XII 21: *oleum tamen omne in terrenis locis esse seruandum et eam eius esse naturam, ut sole uel igne purgetur uel aqua feruenti, si simul misceantur in uasculo*. Под загадочным выражением *in terrenis locis* следует, по-видимому, понимать способ хранения, при котором основания амфор оседали или специально зарывались в земляной пол⁶⁰³. В Помпеях производители масла, очевидно, распределяли товар меж мелких торговцев, так как в городе не найдено крупных складских помещений⁶⁰⁴.

Основное применение оливковое масло находило в кулинарии. Гомеру известно масло, но не в качестве пищевого продукта⁶⁰⁵, а позднее можно выделить три основных применения в кулинарии⁶⁰⁶: 1. Для заправки, особенно салатов или сухих блюд (e.g. Aristoph. Ach. 1128: пирог с сыром; Varr. Menipp. 573: спаржа; Moretum 111 sqq.: салат;

⁶⁰² Cf. H. Blümner, *Technologie und Terminologie*, 356–364.

⁶⁰³ A. S. Pease, «*Oleum*», 2459.

⁶⁰⁴ T. Frank, *An Economic History of Rome*, Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1920, 202.

⁶⁰⁵ M. Besnier, *Daremberg-Saglio*, IV, 169. T. D. Seymour, *Life in the Homeric Age*, New York: The Macmillan Company, 1908, 216.

⁶⁰⁶ A. S. Pease, «*Oleum*», 2460.

Hor. sat. II 3, 125; Pers. sat. 6, 68 sq.; Iuv. sat. 5, 87: *caulis* (капуста); Cels. II 25, 1: *holus*; Athen. I 7e: γογγυλίζ (LSJ: turnip, *Brassica Rapa*); Ps.-Acro ad Hor. sat. II 4, 67: *Hoc oleum dulce multiplex ius ipsum mixtumque oleribus etc.*). 2. В качестве компонента в готовых блюдах (Plut. reg. apophth. Epam. 5; Athen. I 6 a; III 113 d; 114 a; IX 406 a), соусах (Aristoph. Au. 533; Hor. sat. II 4, 64; Athen. II 64 e; VII 293 b; IX 399 e), *χονδρός* (запеканке или пуддинге) (Athen. III 126 c–d), выпечке (Fest. 309 M. = Paul. 308 M.; Synes. ep. 148), мучных блюдах (Thuc. III 49, 4), а также определенных церемониальных блюдах и напитках⁶⁰⁷. 3. Как жировая основа, на которой готовили пищу (Athen. II 65 c; III 115 e; 117 d; VI 267 f; VII 303 e; 306 b; 309 f; 310 c, d; 314 d; 320 b; 321 d; 325 f; VIII 340 e; IX 370 d; 381 b; 404 a; Diocl. ap. Gal. XI 408; Horat. sat. II 4, 50 (*oliuum*); Gal. XI 476; XIII 580). Галлы (Posid. Ap. Athen. IV 152 a) и жители Лузитании (Strab. III 3, 7) вместо оливкового масла жарили пищу на сливочном из-за нехватки оливкового масла и своего к нему отвращения, однако в других областях древнего мира масло упоминается наряду с другими продуктами (e. g. Athen. IV 169 e; 170 b; 173 e, f). Используют масло и для консервации, к примеру, чечевицы и капусты (*brassica*) (Plin. n. h. XVIII 308; XIX 143), хотя иногда врачи и запрещают добавлять масло в блюда (Cels. II 25, 1; IV 11, 8).

Оливковое масло (*oleum*) упоминается Горацием только во второй книге сатир, при том, только в трех контекстах можно говорить об употреблении масла в пищу. В описании рецепта соуса к крабу и мурене (sat. II 8, 45 — 50; см. *ius*) упоминается масло первого (prima) отжима (sat. II 8, 45: *his mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri / pressit cella*) с маслобойни (*cella*) в Венафре — явно продукт высокого качества. Поэт упоминает и дешевое оливковое масло с непереносимым запахом, которое употреблял жадный Авидиен по прозвищу Собака, им он сам поливал капусту из двухфунтового рога (Hor. sat. II 2, 59: *cuius odorem olei nequeas perferre...*).

В третьем контексте масло употребляется не только в пищу, но и в косметических целях. «Сколь медленно, — пишет Гораций, — будет убывать состояние с каждым днем, если начнешь добавлять в капусту масло получше и умащать нечёсаную голову с безобразной паршой». (Hor. sat. II 3, 125: *quantulum enim summae curtabit quisque dierum, / ungere si caules oleo meliore caputque / coeperis inpeha foedum porrigine?*). Кисслинг и Гейнце отмечают здесь эналлагу, ссылаясь на известное *aquae lene caput sacrae* (Hor. carm. I 1, 22), т.е. по смыслу *caput* следует согласовать с *inpeha*, а *porrigo* с *foedum*. По Цельсу, *porrigo* характеризуется появлением неких, так сказать, чешуек в волосах, которые отделяются от кожи, иногда они влажные, но гораздо чаще сухие. Их легче вычистить, часто вычесывая, нежели совсем предотвратить (Cels. VI 2: *porrigo autem est, ubi inter pilos quaedam quasi*

⁶⁰⁷ J. G. Frazer, *The Golden Bough: A Study in Magic and Religion*, ed. 3, v. 6, 1914, 238.

squamulae surgunt haeque a cute resoluuntur: et interdum madent, multo saepius siccae sunt... Commodius est ergo subinde pectendo repurgare quam id ex toto prohibere). В лечебных целях масло могли как потреблять внутрь для лечения различных расстройств, в качестве противоядия, укрепления зубов, лечения язв в ротовой полости и т.д., так и использовать для наружного применения, нанося масло на раны людей и животных из-за его кровоостанавливающих свойств, как смягчающее средство, при зуде, парше (*scabies*) у людей и животных (Hippocr. De morb. mul. II 113; Antigoni. mirab. 139; Curt. IX 10, 1; Corp. hippiatr. I 271; 20; Pelagon. 350; cf. Pap. Klein. Form. 907), ожогах крапивы, медуз (Athen. III 90 a), при ожогах и разрывах кожи, от головной боли, подагре и утомлении, в различных укрепляющих средствах для кожи головы и волос (Hom. hymn. 24, 3; Soph. fr. 624; Pearsons Anm. Plat. Protag. 334 b; Arist. de gen. an. V 5 p. 785 a 30; Callim. hymn. 2, 38; Lithica 250 sqq.; Plin. n. h. XXIII 78; Sammon. lib. med. 49; Achmet. p. 18, 17; 18, 24; Drexl. Philopon. in Arist. de gen. an. V 5 p. 234, 4)⁶⁰⁸.

В остальных контекстах масло (*oleum*) используется для других нужд. Слово *oleum* встречается у Горация в фразеологизме *oleum adde camino* (Hor. sat. II 3, 321), что соответствует нашему выражению «подливать масло в огонь». Кисслинг и Гейнце предлагают сравнить его с выражением *ignem gladio scrutare* (ibid. 276), заимствованным из пифагорейского предписания не разгребать огня мечом, что значит — не подливать масла в огонь, т.е. — не спорить с неистовым мужем, ведь душа, жизненное начало (*θυμός*), есть огонь, ссора же — меч (Demetr. ap. Athen. X 452: ‘πῦρ μαχαίρα μὴ σκαλεῦειν’ ἀντὶ τοῦ τεθυμωμένον ἄνδρα μὴ ἐριδαίνειν· πῦρ γὰρ ὁ θυμός, ἡ δὲ ἔρις μάχαιρα).

Тиресий рассказывает Улиссу, который озабочен поиском денег, как нужно обхаживать богатых стариков, чтобы не упустить завещания. Среди прочего призывает он не уклоняться от дела, но и не суетиться сверх меры (Hor. sat. II 5, 89: *neu desis operae neu e immoderatus abundes*), придерживаясь золотой середины, и вспоминает, как в дни его, Тиресия, старости в родных Фивах одна лукавая бабка поставила наследнику едва ли выполнимое условие получения наследства: по завещанию он должен был вынести ее труп, обильно умащенный маслом, на голых плечах (Hor. sat. II 5, 85 sq.: *ex testamento sic est elata: cadauer / unctum oleo largo nudis umeris tulit heres*). Интересно наблюдение о том, что помазание елеем больного могло со временем стать религиозным актом⁶⁰⁹, из за чего со временем появился обычай умащать тела покойников, вероятно, с целью очищения (Lucian. de luctu 11) от нечистоты этого мира (о Патрокле Hom. Il. XVIII 350; о Гекторе XXIV

⁶⁰⁸ A. S. Pease, «Oleum», 2462.

⁶⁰⁹ A. E. Crawley, Anointing, Encyclopaedia of Religion and Ethics, ed. J. Hastings, I vol., Edinburgh: T. & T. Clark, 1908, 550 sq.; cf. A. S. Pease, «Oleum», 2462.

587; cf. Athen. XV 688 d; Od. XXIV 73)⁶¹⁰, елей также разливали над прахом усопших, а лекифы с маслом устанавливали на могиле (Aristoph. Eccl. 538, 996, 1032, 1101, 1111) или вырезали символическое изображение лекифа на могильном памятнике⁶¹¹. Конечно же ничто не исключает обратной картины, т. е. изначально могли умащать как раз таки тело покойника в гигиенических целях, а затем в обычай уже вошло помазание больных. Как известно, Мария помазала Христа миром в Вифинии еще за шесть дней до Пасхи, предчувствуя приближающиеся Его муки и смерть (Мф 26, 6; Мк 14, 3; Ин 11, 2; 12, 3). У Петрония можно найти еще менее выполнимые условия исполнения завещания, при которых наследники достигнут искомого только в том случае, если разрежут его тело и при стечении народа съедят его (Petron. 141: 'omnes qui in testamento meo legata habent praeter libertos meos hac condicione percipient quae dedi, si corpus meum in partes conciderint et astante populo comederint').

Меценат приглашает на закате прийти к нему в гости, по случаю чего в доме начинается переполох и сборы. На улицах уже темно и дорогу должен освещать слуга, однако фонари не подготовлены и нужно сперва взять масло для них (Hor. sat. II 7, 32 sqq.: iusserit ad se / Maecenas serum sub lumina prima uenire / conuiuiam: "nemon oleum fert ocius? ecquis / audit?" cum magno blateras clamore fugisque). Кисслинг и Гейнце отмечают, что улицу, разумеется, можно освещать и при помощи факелов, из-за чего некоторые под *oleum* понимают здесь благовоние вместо *nardum* или *costum*, которым поэт должен умастить себя перед пиром, однако их несколько смущает такое словоупотребление⁶¹². Гораций мог написать и *soleas* вместо *oleum*, в таком случае описывалась бы суматоха в поисках обуви, но тогда бы приглашение на трапезу у Мецената должно было бы застать его уже за столом, где обычно и снимали обувь (Kiessling u. Heinze ad l. c.; cf. II 8, 77). Для освещения масло стали использовать очень рано. Уже в палеолите находят лампы⁶¹³, хотя факелы использовали даже раньше⁶¹⁴. Их изобретение приписывали египтянам (Clem. Strom. I 16; Euseb. Praep. Ev. X 6, 4). Лампы использовали в минойской и микенской культурах⁶¹⁵, а в греческой и римской культурах они непрерывно используются со времен Гомера (Hom. Od. XIX 34), а масло, ἔλαιον, впервые упоминается в связи с лампами в Батрахомиахии (180), хотя и нельзя сказать с уверенностью, имелось ли в виду оливковое масло. Как вид-

⁶¹⁰ A. E. Crawley, op. cit., 551; C. Mayer, Das Öl im Kultus der Griechen, Diss. Würzburg, 1917, 25–32.

⁶¹¹ Crawley, ibid.; H. Nachod, Lekythos, RE, Suppl. V, 1931, 547.

⁶¹² Kiessling u. Heinze ad l. c.: würde das aber statt *nardum*, *costum* u. ä. So schlechthin *oleum oleum* heißen können?

⁶¹³ Об освещении: J. M. Miller, Die Beleuchtung im Altertum, I, Würzburg, 1885, 22 sqq., II 1886 21 sqq.; H. Blümner, Die römischen Privataltertümer, München: C. H. Beck, 1911, 135 sqq.

⁶¹⁴ A. S. Pease, »Oleum«, 2466.

⁶¹⁵ A. Hug, »Lucerna«, RE, XIII, 1927, 1606 sq.; H. B. Walters, Catalogue of the Greek and Roman lamps in the British museum, London, 1914, XI.

но из приведенного ниже контекста (Hor. sat. I 6, 123 sqq.: *ad quartam iaceo; post hanc uagor aut ego lecto / aut scripto quod me tacitum iuuat unguor oliuo, / non quo fraudatis immundus Natta lucernis*; cf. Iuu. 5, 86 sqq.; Synes. ep. 148), для освещения естественно использовали масло низкого качества, если для этой цели использовали лучшие сорта масла, то это почиталось мотовством (Petron. 70, 9; Mart. X 38, 7 sq.).

Гораций также использует термин *oliuum* для обозначения масла. Дважды *oliuum* упоминается в контексте приготовления еды. Для Катия в «кулинарной» сатире мало постараться, чтобы на столе не было дурного вина, нужно знать, каким маслом следует заправить рыбу (см.: *piscis*; sat. II 4, 48–50: *nequaquam satis in re una consumere curam, / ut si quis solum hoc, mala ne sint uina, laboret, / quali perfundat piscis securus oliuo*). Также масло незаменимый ингредиент для приготовления соуса (см. *ius*; Hor. sat. II 4, 64: *simplex e dulci constat oliuo*).

Сибарис так сильно пленен любовью к Лидии, что его уже не встретишь на Марсовом поле в кругу знатных юношей, предающегося гимнастическим упражнениям, не носится он верхом среди ровесников, правя конем удилами с шипами. «Почему (Сибарис) избегает масла пуще змеиной крови?» (Hor. carm. I 8, 8 sqq.: *cur oliuum / sanguine uiperino / cautius uitat*). Так описывает Гораций последствия страсти Сибариса, отмечая использование масла для натирания тела перед тренировочной схваткой⁶¹⁶. Сам Гораций тоже умащал тело маслом перед гимнастическими упражнениями. Поваляется бывало за чтением или другим занятием, о сне ведь не может идти речи под жарким итальянским солнцем⁶¹⁷, до четырех часов (8.00 – 10.00)⁶¹⁸, после чего пошатается и, почитав и пописав для наслаждения, умащается, как он пишет: оливковым маслом, не тем, что неопрятный Натта, из светильников (Hor. sat. I 6, 123: *ad quartam iaceo; post hanc uagor aut ego lecto / aut scripto quod me tacitum iuuat unguor oliuo, / non quo fraudatis immundus Natta lucernis*).

Последнее применение несомненно можно отнести к косметической или медицинской сфере использования⁶¹⁹. Масло имеет свойство запирать поры кожи и предотвращать потовыделение, из-за чего его использовали перед гимнастическими упражнениями и после бани. Пленка, образующаяся на теле, плохо проводит тепло, поэтому защищает, с одной стороны, от солнечных лучей, с другой, — предохраняет тело от потери тепла в холодную погоду, за что масло и получило у античных врачей характеристику *ύγρατικός τε*

⁶¹⁶ Kiessling u. Heinze ad l. c.: *oliuum*, mit dem man sich vor dem Ringkampf salbte.

⁶¹⁷ Под глаголом *iaceo* не подразумевается *dormire*, на что нам указывает описание такого же распорядка дня у Cic. fam. IX 20: *ubi salutatio defluxit, litteris me involvo; aut scribo aut lego. veniunt etiam qui me audiunt quasi doctum hominem quia paulo sum quam ipsi doctior. inde corpori omne tempus datur*.

⁶¹⁸ Cf. Kiessling u. Heinze ad l. c. Римляне делили световой день на 12 часов от восхода солнца до заката, потому что в зависимости от сезона указанное время может разниться. Четвертый час летом соответствовал нашим 8.00 – 9.15, а весной — 9.00 – 10.00 часам.

⁶¹⁹ см. выше, а также A. S. Pease, *»Oleum«*, 2461 sq.

καὶ συμμετρῶς θερμόν (cf. Gal. XI 516, 868; XIII 480; Plin. n. h. XV 19; Dioscur. II 76, 17). Для этих целей употребляли либо чистое масло, либо смешанное с другими составами, причем могли наносить его непосредственно на тело или клали на обрабатываемый участок тела кусок материи, предварительно смоченный в масляном составе (Hippocr. de nat. mul. 7; Gal. XIII 581; Oribas. VII 21, 8; XLIV 11, 11; Hist. Apoll. Reg. Tyr. 27). Умашение тела маслом вообще в ходу у южных народов⁶²⁰, а особенно там, где зной высушивает кожу. Умашение елеем связано с купанием уже со времен Гомера (об умашении лошадей: Hom. II. XXIII 281) и Гесиода, так как масло в древности заменяло собой современное мыло и было положено гостям, как и *πόματα*, *βρώματα*, *ἀλείματα* (Plat. Crit. 115 b). Масло втирали для защиты от холода, особенно занимаясь физическими упражнениями, например, плаванием, которое описывает Гораций в пародии на речь юриста Трибация, дающего советы поэту, как тому прекратить писать (Hor. sat. II 1, 7 sq.: 'ter uncti / transnanto Tiberim, somno quibus est opus alto, / inriguumque mero sub noctem corpus habento), не упоминая однако самого масла: «Трижды умастившись, пускай переплывают Тибр, коим есть потребность в глубоком сне и тело под вечер имеют вином напитанное». Кроме пловцов его могли использовать бегуны, кулачные бойцы, борцы, метатели диска, гребцы и все остальные посетители палестры и гимнасия, при этом они могли втирать масло и перед, и после занятий в гимнасии, в специально предназначенных для того помещениях. После тренировки смесь из масла, пыли и пота удалялась специальным прибором, *strigilis*, и могла использоваться в медицинских целях. Масло, как указано выше, использовали вместо мыла, поэтому его запах отличал чистого и опрятного человека от *ἀγροῦκοι*, и как парфюм отличал женщину, так аромат масла был присущ следившему за собой мужчине (Soph. ap. Athen. XV 687 c). Масло даже было символом атлетики, от чего спортсменов называли *οἱ ἀλειφόμενοι*.

Раздел 4. Рис: *oryza*⁶²¹

Рис (*Oryza sativa* L.) — гр. ὄρυζα, лат. *oryza* — злаковая культура из южной или юго-восточной Азии. В регионе среднего течения Ганга рис произрастал еще за 4000 лет до Р. Х., в долине Инда за 2000. В греческих текстах впервые в эпоху Александра Аристокл описывал возделывание риса (Aristob. ap. Strab. XV 1, 18), Мегасфен объяснял, как используется рис в индийских блюдах (Megasthen. ap. Strab. XV 1, 53–60; XVII 3, 23;

⁶²⁰ H. Weinel, *נחם* und seine Derivate, — Zeitschrift für die alttestamentliche Wissenschaft XVIII, Giessen: Ricker, 1898, 17; C. Mayer, Das Öl im Kultus der Griechen, 5–15; M. Jastrow, Anointing (Semitic), Encyclopaedia of Religion and Ethics, ed. J. Hastings, I v., Edinburgh: T. & T. Clark, 1908, 557 об использовании масла в Вавилоне до 2000 г. до Р.Х.; Fr. Delitzsch Handel und Wandel in Altbabylonien, Stuttgart: Deutsche Verlagsanstalt, 1910, 17.

⁶²¹ Слово *oryza* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 3, 155.

Athen. 153d). Персы способствовали распространению риса на запад, и уже ко времени смерти Александра он произрастал в западном Иране. После дальнейшего распространения в эллинистический период к I в. до Р. Х. рис стал привычной культурой в Вавилоне и нижней Сирии. Для греков и римлян рис не был привычной пищей, однако рисовая каша и рисовая выпечка упоминается врачами (Dioscorides MM 2.95; Galen AF 6.525, 6.687, SF 12.92), также Анфим (Anthimus OC 70) дает рецепт рисового пудинга⁶²² на козьем молоке⁶²³.

У Горация слово *oryza* встречается один раз в сатирах. Старый скряга Опимий⁶²⁴ страдает сонной болезнью (Hor. sat. II 3, 145 *quondam lethargo grandi est oppressus*), а его наследник уже радостно бежит вокруг шкатулок и ключей, предвкушая наживу. Тут верный расторопный врач придумал, как пробудить больного: он приказывает поставить стол, высыпать на него деньги и начать их пересчитывать. Такое не могло не пробудить скрягу. Но к этому врач добавляет, что Опимию необходимо поесть, чтобы не ослабеть, и предлагает ему рисовый отвар (Hor. sat. II 3, 155: *agedum sume hoc tisanarium oryzae*). На что от скряги сразу следует вопрос о цене отвара. Узнав о цене в восемь ассов за порцию, больной спрашивает, какая-де разница, от болезни ли умереть или от воровства и грабежа.

Раздел 5. Деревья и плоды: *arbores et poma*

*Olea (=oliua) «олива»*⁶²⁵

Рассматривая оливу в античности, следует говорить о двух видах: Дикая олива (var. *Oleaster* DC = *Oliva europaea* L., subsp. *silvestris* (Hiller) Rouy = *O. Oleaster* (Hoffm. et Link)) и (var. *sativa* DC = *O. europaea* L., subsp. *sativa* (Hoffm. et Link) Rouy = *O. officinarum* (Crantz)). Дикая олива, как правило, растет в виде куста, терниста, с угловатыми ветками, прямоугольными, горькими листьями и невзрачными, горькими, довольно небольшими плодовыми образованиями относительно низкой ценности⁶²⁶. Гомер называет, вероятно⁶²⁷, это растение термином *φυλίη* (Od. V 477), Paus. II 32, 10 разделяет дикие оливы на *φυλία*, *κότινος*, *ἔλαιος* (cf. Philop. ap. Arist. gen. an. I 23; Isid. orig. XVII 7, 61). Другие понимают под *φυλίη* мирт или *Rhamnus alaternus* L., однако позже для дикой оливы уже точно засви-

⁶²² M. Grant, *Roman Cookery: ancient recipes for modern kitchens*. London: Serif, 1999, 154.

⁶²³ A. Dalby *Food in the Ancient World*, 281 sq.

⁶²⁴ Имя его, скорее всего, вымышлено, так как *Opimius* очень напоминает *optimus* (тучный, богатый). Эту игру слов подчеркивает определение *pauper Opimius* (Hor. sat. II 3, 142). Cf. Kiessling u. Heinze ad l. c.

⁶²⁵ Слово *olea* (=oliua) встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 46; 57; epist. I 8, 5; II 1, 31. A. S. Pease, »Ölbaum«, RE XVII/1, 1937, Spp. 1998–2022; A. Dalby, *Food in the Ancient World*, 237 sq.

⁶²⁶ G. Hegi, *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*, V, 3, 2. Aufl., München: C. Hanser, 1936.

⁶²⁷ LSJ s.v. *φυλία*: poet. [suff] *φῦλετ-ίη*, ἡ, a tree mentioned with the olive in Od. 5.477 ([etym.] *δοιούδς* . . *θάμνονς*, ἐξ ὁμόθεν πεφυῶτας—ὁ μὲν *φυλῖς*, ὁ δ' *ἔλαιος*), apptly. (cf. Sch. ad loc., Hsch.) a kind of A wild olive, but distd. fr. *κότινος* and said to be Troezenian by Paus. 2.32.10 (written *φυλλία*), cf. Philostr. Gym. 43, Nonn. D. 5.474; wrongly identified by Ammon. Diff. p. 135V. with *σχίνος*.

детельствованы названия: ἄγριος ἔλαιος (Pind. fr. 21; Soph. Trach. 1197), ἀγριελαία (Diosc. I 105, 1: ἀγριελαία, ἣν ἔνιοι κότινον καλοῦσιν, οἱ δὲ Αἰθιοπικὴν ἐλαίαν, ἔχει τὰ φύλλα στυπτικά⁶²⁸), κότινος (как синоним к ἀγριελαία у Poll. I 241; cf. e. g. Hesych., Suid. s.v.), ἄγριππος (Suid. s.v. ἀκαρπότερος ἀγρίππου, cf. Zenob. I 60; Diog. II 63; Apost. I 23), ἄγριφος (Hesych. s.v.); римляне называли ее oleaster (Macrobian. sat. III 20, 6; Gl. Philox. = ἀγριελαία), у Августина неоднократно говорится об отличии oleaster от культурной формы оливы (ep. 194, 44; C. Faust. XVI 15; de pecc. orig. 45; de nupt. et concup. I 21; C. Iul. Pelag. VI 17), некоторые грамматиканы обращали внимание на бытование исключительно мужской формы в названии дерева (Keil GL II 154, 16)⁶²⁹.

Культивируемая олива — гр. ἐλαία (атт. ἐλάα), лат. olea, oliua. Отмечают, что термином olea чаще обозначали дерево, а oliua говорилось о плоде (cf. GL I 99, 8; VII 99, 8; 282, 26; 306, 1; anecd. Helu. 241, 45)⁶³⁰, хотя в словарях находим для обоих терминов сходные значения⁶³¹. Подобно и Суда трактует термин ἐλαία как дерево, а ἐλάα как плод. У этого подвида отсутствуют шипы, ветки округлые, листья копьевидные (Theophr. h. pl. I 10, 4; Plin. n. h. XVI 90), плоды больше по размеру и сочнее. Вечнозеленая листва оливы является наиболее часто встречающимся у авторов отличительным признаком растения (e. g. Arist. de plant. II 9 p. 828 b 2; Ou. met. VIII 295 etc.), подчеркивают ее блеск (Ouid. met. VII 470) и разные цветовые оттенки.

При том, что для Средиземноморья характерными являются только два описанных подвида, всего насчитывается около 35 видов олив, а сортов насчитывают приблизительно 300, хотя оценки сильно разнятся⁶³². В античности выделяют разное количество садовых сортов: 3 (Verg. Georg. II 86), 6 (Pallad. III 18, 4), 9 (Cato 6, 1), 10 (Varr. r. r. I 24, 1 sq.; Colum. r. r. V 8), 16 (Plin. n. h. XV 13 sq., 20; Macrobian. sat. III 20, 6).

На широкое распространение культуры в раннюю эпоху, помимо естественных факторов, повлияла торговля между финикийцами и греками. Геродот, повествуя о Дамии и Авксесии⁶³³, утверждает, что к тому времени нигде, кроме Афин, не существовало олив (V 82). Из сообщения Геродота не представляется возможным сказать что-либо опреде-

⁶²⁸ «У листьев дикой оливы, которую некоторые называют κότινον, а другие Эфиопской оливой, вяжущий [привкус]».

⁶²⁹ К. Шпренгель (См. K. Fraas, Synopsis plantarum florum classae. München: E. A. Fleischmann, 1845, 226) и Д. Сибторп (J. Sibthorp, J. E. Smith, J. Lindley, Flora Graeca, 10 voll., Londini: Typis Richardi Talor et socii, 1806–1840) сопоставляют ἀγριελαία с Eleagnus angustifolia, против чего возражает A. S. Pease, »Oleum«, 1998.; W. M. Ramsay, Pauline and other studies in early Christian history, 2nd ed. London: Hodder and Stoughton, 1908, 220, 246.

⁶³⁰ A. S. Pease, »Oleum«, 1998.

⁶³¹ OLD s.v. oliua: ...1 The fruit of the olive-tree, an olive... 2 An olive-tree... b olive-leaves; an olive-branch. c a staff of olive-wood; s.v. olea: 1 An olive... 2 An olive-tree... b foliage from the olive...

⁶³² G. Hegi, ibid.

⁶³³ т.е. Приумножительница, LSJ s.v. ἀύξησις, [dialect] Ion. -η, ἡ, A the goddess of growth, Hdt.5.82, IG5(1).363 (i A. D.).

ленное об эпохе, однако аттическая традиция гласит, что олива распространилась из Афин по всей Греции во времена Писистрата, который проявил попечение о взращивании масличного дерева (Herod. V 82; Aelian. var. hist. III 38; Iust. II 6, 5)⁶³⁴. Несмотря на рассказ Пиндара (Ol. 3, 16 sqq.; cf. schol. Ol. 3, 34, 42; Paus. V 10, 1) о том, что Алтий⁶³⁵, священная роща Зевса в Олимпии, была засажена оливами, которые Геракл принес с берегов Истра, а также на другую традицию (Phleg. FHG III 604; Paus. V 14, 3), согласно которой дикие оливы исконно росли в Олимпии, Афины все равно приписывают это дерево себе, потому что Геракл-де принес оливу из пантеона близ реки Илиссы (Arist. mir. ausc. 51 = 834 a Bekker; cf. schol. Aristoph. Plut. 586⁶³⁶). Кроме того, открытие оливы, изобретение давящего пресса и пр. приписывают Аристею, сыну Кирены, правителю Сардинии, которого отождествляли с финикийским или североафриканским божеством (Cic. Verr. IV 128; nat. deor. III 45; Diod. IV 81, 4; Plin. n. h. VII 199 etc.)⁶³⁷. Сообщают и о происхождении из Египта, что, однако, отрицается аттической традицией (Artemid. Oneir. IV 28).

В латинский язык многие термины, связанные с культивированием оливы, несомненно были заимствованы из греческого языка: olea, orchis, druppa, amurca, trapetum⁶³⁸. Следовательно и сама культура попала в Италию не сразу. У Лукреция олива — одно из культивированных человеком растений, которое заставляет дикие леса уходить в горы, освобождая для них плодородные низины (Lucr. V 1370–1375). Фенестелла (ар. Plin. n. h. XV 1) утверждал, что в царствование Тарквиния Приска ни в Италии, ни в Испании, ни в Африке не произрастали оливы, хотя ко временам Плиния они уже распространились за Альпы вплоть до центральной Галлии и Испании. Это противоречит предположению А. Энглера⁶³⁹, а вслед за ним и Хеги⁶⁴⁰, которые, ссылаясь на найденный близ Монгардино в 18 км от Болоньи окаменелый лист дикой оливы эпохи плиоцена, считали, что культура существовала в тех краях непрерывно. Цицерон сообщает об ограничениях культивирования олив за Альпами в целях защиты экономики Италии (Cic. rep. III 16)⁶⁴¹.

Гораций отмечает употребление олив в пищу. Во второй сатире II книги Оффел размышляет о том, что уставшему от охоты и упражнений будет приятна и простая еда,

⁶³⁴ V. Hehn, Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa. 8. Aufl. neu hrsg. v. O. Schrader mit botanischen Beiträgen v. A. Engler u. F. Pax. Berlin: Gebrüder Borntraeger, 1911, 109.

⁶³⁵ LSJ s.v. Ἄλτις, ἱερός, ἡ, A sacred precinct of Zeus at Olympia, Pi.O.10(11).50, X. HG7.4.29, etc.: Elean for ἄλσος, Paus.5.10.1.

⁶³⁶ A. S. Pease, »Oleum«, 2001. L. Weniger, Der heilige Ölbaum in Olympia. Weimar: Hof-Buchdruckerei, 1895 вносит исправление в текст, полагая, что пантеон все-таки был в Олимпии. Об оливах в Аттике также в форме клятвы ефебов см. Cic. rep. III 15; Plut. Alcib. 15.

⁶³⁷ M. Besnier, Daremberg-Saglio, IV, 163. V. Hehn, op. cit., 1911, 112; A. S. Pease, »Oleum«, 2001.

⁶³⁸ A. S. Pease, »Oleum«, 2000.

⁶³⁹ V. Hehn, op. cit., 1911, 118.

⁶⁴⁰ G. Hegi, ibid.

⁶⁴¹ Похожие меры Карфаген проводил по отношению к Сардинии и другим колониям. См. Ros-tovtzeff Gesellsch. u. Wirtschaft I 1929 244.

однако выбор между курицей и красивым павлином не так очевиден: взор прельщает красивое оперенье хвоста, за что платят золотом, хотя мясо курицы ничем не уступает мясу павлина. Также от природы маленькая краснобородка предпочтительней большого лаврака. К тому же пресытившемуся человеку уже ничего не доставляет удовольствия. После подобных рассуждений Офелл восклицает: «Ведь не вся еще бедность исчезла с трапез богачей, ибо есть сегодня место дешевым яйцам и черным оливкам (Hor. sat. II 2, 44 sqq.: necdum omnis abacta / pauperies epulis regum: nam uilibus ouis / nigrisque est oleis hodie locus).

Оливы и оливковое масло, наряду с хлебом, сыром, солью и вином, являлись одним из основных продуктов в античности (e. g. Aristoph. Ach. 550; Eccl. 308; Plat. leg. VI 782 b; Lucil. 502 Marz; Cic. Verr. IV 62; nat. deor. III 86; Hor. epist. I 16, 2; Plin. n. h. XXXVII 202 etc.). В папирусах оливы очень часто упоминаются в договорах и списках продуктов (Pap. Oxy. 2046, 3; 1893; Zenon Pap. in Univ. of Mich. 2, 10; Zenon Pap. (Каир) 59457, 59507 etc.)⁶⁴². Считали, что оливки низкокалорийны (Cels. II 18; Gal. VI 579 K; Athen. II 56 a; Oribas. I 54), их вкус высоко ценили (Cels. II 20: Boni suci sunt... oleae, quae ex his duobus in altero utro seruatae sunt), ссылаясь на упомянутое место из Горация (Hor. sat. II 2, 44 sqq.), оливы рассматривают как часть gustatio, хотя прямых указаний у поэта на то нет⁶⁴³. Зеленые оливки, консервированные в рассоле, гораздо легче усваивались, чем спелые плоды (Dioscur. I 105, 5; Plin. n. h. XXIII 73; Orib. II 69), а особенно т.н. drupae (Paul. Aegin. I 81)⁶⁴⁴. Оливки могли есть иногда и необработанными, но обычно их как-то готовили из-за их горького вкуса (Varr. r. r. I 66⁶⁴⁵), который усиливался по мере их высушивания (Ps.-Aristot. probl. 22, 25). Плоды покрупнее могли употреблять в пищу так, помельче шли на изготовление масла (Colum. r. r. V 8). Постепенно созревая, оливки из белых становились зелеными, а затем приобретали черный цвет (Plin. n. h. XV 101). Белые плоды тщательно отбирали (Colum. r. r. II 22; XII 48; Pallad. XII 22, 2) и с помощью рассола (ἄλμη; e. g. Cato 117 sq.; Varr. r. r. I 60 sq., 66; Athen. II 56 etc.) сохраняли долгое время в cadi (Plin. n. h. XV 104) или dolia (Varr. r. r. I 61), где они долго могли не портиться⁶⁴⁶. Другие авторы упоминают оливки, консервированные в уксусе (ὄξος; Oribas. I 54; II 69; Paul. Aegin. I 81), вине, меду или масле⁶⁴⁷. Оливки, консервированные в рассоле, в Аттике назывались ἁλμάδες⁶⁴⁸ или общим термином κολυβάδες (Colum. r. r. XII 47; Plin. n. h. XV 16; XXIII 73;

⁶⁴² Подробнее источники перечислены у A. S. Pease, »Oleum«, 2012 sq.

⁶⁴³ A. S. Pease, »Oleum«, 2013.

⁶⁴⁴ OLD s.v. drupae: ... [Gk. δρούπα] An olive that has just begun to turn black.

⁶⁴⁵ Hegi, ibid.

⁶⁴⁶ A. S. Pease, »Oleum«, 2013 приводит неверную ссылку на это место: Hor. sat. II 2, 5.

⁶⁴⁷ M. Besnier, Daremberg-Saglio, IV, 165.

⁶⁴⁸ LSJ s.v. ἁλμάς: A salted, steeped in brine, ἐλάα Ar.Fr.141: Subst., salted olive, ἐς τὰς ἁ. (sc. ἐλάας) Hermipp.81, cf. Eup.255, Ar.Fr.393, Apollon. ap.Gal.12.999.

Dioscur. I 105, 4; Athen. II 56 b; Gal. VI 608 K; Pallad. XII 22; Pap. Gr. e Lat. 535, 27; Zenon Pap. (Каир) 59501)⁶⁴⁹.

Пятилетние оливки с кизилом употребляет в пищу у Горация скупец Авидиен (см. *caulis*) (Hor. sat. II 2, 57: *quinquennis oleas est et siluestria corna*). Интересно отметить, что оливы плодоносят не каждый год (Aristot. de plant. I 7, 821 b 16; Colum. r. r. V 8; Plin. n. h. XVI 183; XVII 257), поэтому советуют сажать деревья так, чтобы в первый год плодоносила первая половина деревьев, а на второй остальные оливы (Colum. r. r. V 9; Plin. n. h. XVI 11), но и при таком способе ведения хозяйства нельзя быть уверенным в получении урожая (e. g. Aristoph. Nub. 1124 sq. etc.). В XX веке ситуация не изменилась, и поэтому хорошего урожая можно ожидать раз в 3 — 6 лет⁶⁵⁰. В период цветения, когда деревьям мог угрожать дождь, ветер, черви, можно было делать некоторые предположения о том, каким окажется урожай⁶⁵¹, что однажды удачно сделал Фалес, скупив заранее оливы (Aristot. Pol. I 11 p. 1259 a 10 sqq., Cic. diu. I 111 sq.: *omnem oleam, ante quam florere coepisset*; Diog. Laert. I 26). Поэтому не вызывает удивления такая запасливость Авидиена.

В посланиях Горация говорится, что разведение оливы — важнейший, наряду с виноградарством и скотоводством промысел: «Если спросит, как у меня дела, скажи, хотя я грозил многими чудесами (сулил золотые горы), живу-де несоответственно требованиям идеала (*recte*) и несообразно с собственным я (*suauiter*)⁶⁵², не потому что градом побило лозу или зной обглодал оливу, и не потому, что скот болеет на отдаленных пастбищах» (Hor. epist. I 8, 3 sqq.: *si quaeret quid agam, dic multa et pulcra minantem / uiuere nec recte nec suauiter, haud quia grando / contuderit uitis oleamue momorderit aestus, / nec quia longinquis armentum aegrotet in agris*). Также в посланиях плодами оливы богатеет хозяин: «Чтобы ты не спрашивал, добрейший Квинт, пашней ли кормит мое поместье хозяина или обогащает плодами оливы, фруктами, лугами иль вязом, обвитым виноградом, я многословно опишу тебе деревенский вид и местность» (Hor. epist. I 16, 1–4: *Ne perconteris, fundus meus, optime Quincti, / aruo pascit erum an bacis opulentet oliuae, / pomisne an pratis an amicta uitibus ulmo, / scribetur tibi forma loquaciter et situs agri*). Действительно олива играла важнейшую роль в сельском хозяйстве, потому что приносила больше дохода, чем пшеница или виноград (Colum. r. r. V 8), почти полностью вытесняя со стола древнего римлянина другие жиры растительного происхождения и сливочное масло (*butyrum*), употребление которого во-

⁶⁴⁹ LSJ s.v. *κόλυμβάς* [dialect] Att. form of *κόλυμβίς*, κ. *ἐλαία* olive A swimming, i.e. pickled in brine, Diph.Siph. ap. Athen.2.56b, PSI5.535.27 (iii B.C.), cf. Call.Iamb.1.273, Gal.6.609, al. II as Subst., 1 = *κόλυμβίς*, Athen.9.395e. 2 a shrub, = *στοιβή*, Gal.14.18.

⁶⁵⁰ W. B. Turrill, *Plant-life of the Balkan Peninsula*. Oxford: Clarendon, 1929, 243.

⁶⁵¹ H. Blümner, *Technologie und Terminologie*, I, 335.

⁶⁵² Kiessling u. Heinze ad l. c.: weder den Ansprüchen des Ideals gemäß, *nec suaviter*, noch den Neigungen des eigenen Ichs entsprechend.

обще считалось варварским обычаем⁶⁵³. Особенно широко в Италии стали культивировать оливу в эпоху поздней республики и к началу эпохи принципата. Деревья зачастую жили очень долго, при этом дикая форма оливы даже переживала культурную (Theophr. h. pl. IV 13, 1), называют деревья возрастом 200 лет (Theophr. h. pl. IV 13, 5; Plin. n. h. XVI 241), а Плиний упоминает даже оливковые деревья, которые были высажены при Сципионе Африканском и росли еще в его, Плиния, время (Plin. n. h. XVI 234). Сейчас возраст старых олив оценивают более смело. В Афинах описывают дерево, посаженное еще в античности⁶⁵⁴, а на парижской выставке в 1867 г. демонстрировали экземпляр, чей возраст оценили в 1000 лет⁶⁵⁵.

Об ἐνθύμηα «(в) оливке нет ничего (твердого) внутри, в орехе нет ничего твердого снаружи» (Hor. epist. II 1, 31: nil intra est olea, nil extra est in nuce duri) см. пух.

Ficus «инжир»⁶⁵⁶

Гр. σῦκον (также для обозначения pudenda muliebria), лат. ficus — фи́ги, инжи́р, или винная ягода. Термином ἰσχάς обозначали высушенные фи́ги или перезрелые оливки. Э. Долби отмечает беззастенчивость, с которой греки словом ἰσχάς могли в шутку обозначать анус, от чего и имя куртизанки Ἰσχάς не может не вызвать у нас легкой усмешки (Philip 75 Gow [Anthologia Planudea 240]; Menander, Κόλαξ fr. 4 Sandbach = Athen. 587d)⁶⁵⁷. На особую важность культуры в античности указывают многочисленные термины, связанные с выращиванием и обозначением различных сортов фиг. Термин ἐρίνεός обозначал дикую смоковницу (LSJ: wild fig-tree, Ficus Caprificus), соответственно ἐρίνεόν назывался ее плод. Съедобный плод дикой смоковницы (LSJ: edible fruit of the wild fig, Hes.Fr. 160.1, Thphr.CP5.1.8) или бесплодный летний плод культивированного дерева (LSJ: sterile summer fruit of the cultivated fig, Gal.12.133.) называли ὄλονθος. Словом ψήν (LSJ: gall-insect, Cynips psenes, which lives in the fruit of the wild fig and male palm, Hdt.1.193, Ar. Au.590 (anap.), Arist.HA557b26, Thphr.HP2.8.1) обозначали насекомое, которое жило в дикой мужской смоковнице и оплодотворяло женское садовое растение. Одними из самых экономически выгодных сортов были фи́ги λακωνικά. Часто упоминают χελιδόνια или лат. chelidonia, этот сорт произрастал и в Афинах IV века, и в I веке по Р.Х. в Риме. Близ Рима рос сорт africa или africana, происходивший предположительно из Северной Африки, и

⁶⁵³ A. S. Pease, »Oleum«, 2014; H. Nissen, Italische Landeskunde, 1. Bd. Berlin: Weidmannsche Buchhandlung, 1883, 441.

⁶⁵⁴ L. Weniger, op. cit., 3.

⁶⁵⁵ Hegi, 1941.

⁶⁵⁶ Слово ficus встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. I 8, 47; II 2, 122; 8, 88; epod. 16, 46; epist. I 7, 5. Ficulnus: sat. I 8, 1.

⁶⁵⁷ A. Dalby, Food in the Ancient World, 143.

chalcidica, гр. χαλκιδικά с Эвбеи. Сорт rompeiana был ввезен довольно рано неким Помпеем и лучше всего подходил для сушки.

Родина инжира — Ближний Восток. От юга Франции и до Ирана люди собирали дикий инжир уже за 8000 до Р.Х. Постепенно растение было окультурено и стало широко распространено в странах Средиземноморья. Для получения урожая рядом с женским деревом часто сажали мужские дикие, поэтому часто трудно определить изначальный ареал распространения инжира. Урожай могли собирать по два или три раза в год, в зависимости от места производства, однако плоды вызревали не везде. Основной урожай созрел ранней осенью. Так для крестьянина было два важных периода: время, когда дерево покрывалось листвой, и момент созревания первых плодов (*prima ficus*). Кроме плодов дерево давало горький молочный сок, который использовался для производства сыров, имея в своем составе сычужный фермент. К эпохе классической древности, а еще раньше в Месопотамии, плод его стал одним из основных продуктов питания, обладая как в высушенном виде, так и в свежем высоком содержанием углеводов. Катон упоминает смоквы, когда дает наставления о пропитании рабов: *compeditis: per hiemem panis p. III, ubi uineam fodere coeperint panis p. V, usque adeo dum ficos esse coeperint: deinde ad p. IIII redito* (Cato 56). Иными словами, когда созревали смоквы, уменьшался хлебный рацион раба: настолько они были сытны. Колумелла сообщает, что сушеные смоквы ели деревенские жители: *...mala et pira dulcissimi saporis, mediocriter matura eliguntur et in duas aut tres partes harundine uel osseo cultello diuisa in sole ponuntur, donec arescant. eorum si est multitudo, non minimam partem cibariorum per hiemem rusticis uindicant; nam pro pulmentario cedit sicuti ficus, quae cum arida seposita est, hiemis temporibus rusticorum cibaria adiuuat* (Columm., 12.14). Инжир обладал слабительным свойством.

При описании инжира у Горация используется прилагательное *pulla* (темный или темно-зеленый). Темный инжир украшает свое дерево (Hor. *epod.* 16, 46: *suamque pulla ficus ornat arborem*).

Используется также прилагательное *ficulnus* (= *ficulneus*) — фиговый (Hor. *sat.* I 8, 1: *olim truncus eram ficulnus, inutile lignum*). Из ствола смоковницы плотник (*faber*) вместо скамьи решает сделать идола Приапа, чтобы тот отпугивал птиц и воров (*sat.* I 8, 2 *sqq.*). Беспольным чурбаном (*inutile lignum*) назван ствол смоковницы. В конце сатиры развратный Приап, сделанный из ствола смоковницы, испустил газы с грохотом лопнувшего рыбного пузыря так, что любимые отрицательные горациевы персонажи, ведьмы Канидия и Сагана, в ужасе, бросив свою ворожбу, пустились наутек от праведного гнева бога (Hor. *sat.* I 8, 47 *sqq.*).

Офелл среди простых яств, которые он мог вкушать сам, перечисляет зелень с око-роком (Hor. sat. II 2, 117: holus... cum pede pernae), гостя, приходящего особенно в ненастную пору, потчевал он не столичной рыбой (ibid. 120: non piscibus urbe petitis), но цыпленком или козленком (ibid. 121). Наконец десерт Офелла — здесь Гораций употребляет для обозначения десерта *mensae secundae*, однако в Hor. carm. IV 5, 31 находим также *alterae mensae* — украшал подвешенный, по словам Кисслинга для лучшей сохранности (Plin. n. h. XIV 16; cf. II 4, 72), гроздь винограда, орехи и фиги. Последние определяются словом *duplex*, *figus duplex* (ibid. 122) вполне обычное обозначение для смокв, которые продавали на рынке: их расщепляли на две половинки и в таком виде высушивали (Edict. Diocl. 6, 88). Отведав десерт, Офелл пил вино с соседом (ibid. 123 sqq.). Как правило, вино подавали сразу после *gustatio* (закусок) непосредственно к сена, здесь же мы встречаем описание сельского обычая, когда вино распивают после десерта. Сенека неодобрительно отзывается о подобном обычае, указывая на бытование такой последовательности в деревенской трапезе глав семейств, отказывающих себе в истинном наслаждении (Sen. ep. 122, 6: post prandium aut cenam bibere uolgare est: hoc patres familias rustici faciunt et uerae uoluptatis ignari). При Тиберии даже существовало установление, согласно которому голодным следовало пить, и потребление вина должно было предшествовать пище (Plin. n. h. XIV 143: Tib. Claudio principe ante hos annos XL institutum ut ieiuni biberent potusque uini antecederent cibos, externis et hoc artibus (согласно иноземному укладу) ac medicorum placitis (мнения) nouitate semper aliqua sese commendantium).

Сочными (*pinguibus*)⁶⁵⁸ фигами откармливали белых гусей, чтобы получить особенно вкусную печень (Hor. sat. II 8, 88: *pinguibus et ficis pastum iecur anseris albae*). Так на смену древнему слову *iesur* приходят фр. *foie* и итал. *fegato*. Речь, по мнению Кисслинга и Гейнце, идет именно о гусе, а не гусыне. Гусиная печень являлась исключительно римским деликатесом (Athen. IX 384c; Plin. n. h. X 52), а подобное откармливание инжиром ввел Апиций (Plin. n. h. VIII 209).

В конце лета на Рим опускается нездоровая жара (cf. sat. II 6, 19: *autumnus grauis*; Cels. II 1: *autumnus longe periculosissimus*), тогда начинают созревать фиги, чьи неспелые плоды обладают мочегонным свойством, расслабляют желудок, вызывают потоотделение и прыщи... из-за чего осенью инжир вреден (Plin. n. h. XXIII 120: *fici maturaе urinam cient, aluum solent, sudorem mouent papulasque...ob id autumnno insalubres*), при этом Плиний уточняет, что последние плоды гораздо полезнее первых (ibid.: *nouissimae salubriores quam primaе*). Поэтому не вызывают удивления строки Горация, где говорится, что первые пло-

⁶⁵⁸ Kiessling u. Heinze ad l. c.: saftig.

ды инжира и зной украшают устроителя похорон черными ликторами (Hor. epist. I 7, 5 sq.: dum ficus prima calorque / dissignatorem decorat lictoribus atris).

Nux «орех»⁶⁵⁹

Древние употребляли в пищу миндаль (*Prunus dulcis*), гр. ἀμύγδαλον, сладкий культивированный сорт Θάσια κάρυα (Chrysipp. Tyran. ap. Athen. XIV 647f), горький — κάρυον πικρόν, лат. amygdalum (cf. Cato 8, 133: nux Graeca) и миндальное масло — νέτωπον, νίωπον⁶⁶⁰; каштан (*Castanea sativa*), гр. διοσβάλανος, или βάλανος Εὐβοϊκός, Σαρδιανός, λευκηναί (LSJ: chestnuts from Λευκαί (or Λεῦκαι) on Mt. Ida, Gal. 6.778), τά κάστανα (другие формы LSJ s.v. κάστανα), лат. castanea⁶⁶¹; бук (*Fagus sylvatica*), гр. ὄξύη, лат. fagus; желудь (*Quercus* spp.), βάλανος, glans; фундук (*Corylus avellana*), κάρυον Ποντικόν, κάρυον Ἡρακλεωτικόν, λεπτοκάρυον, nux auellana, nux Praenestina; фисташка (*Pistacia vera*), πιστάκιον, pistacia; грецкий орех (*Juglans regia*), κάρυον, κάρυον βασιλικόν, κάρυον Перσικόν, iuglans, nux, nux calua (Cato 8). Кроме того, употребляли семена пинии, или итальянской сосны (*Pinus pinea*), гр. πεύκη ἡ κωνοφόρος, лат. pinus, которые, строго говоря, орехами не являются: гр. στρόβιλος, лат. nux pinea⁶⁶².

Гораций употребляет только слова nux и glans (см. glans).

На орехи могли играть в кости — это было любимой забавой детей. В преклонном возрасте Август для отдохновения не отказывал себе в таком развлечении (Suet. Oct. 83: animi laxandi causa... talis ocellatisque nucibus ludebat cum pueris minutis). Гораций упоминает Авла и Тиберия. Первый любил в детстве носить кости и орехи за пазухой, он дарил их, проигрывал, Тиберий же напротив пересчитывал их и прятал — теперь поэт опасается, как бы Авл не уподобился моту Номентану, а второй — скупцу Цикуте (Hor. sat. II 3, 171 sqq.: 'postquam te talos, Aule, nucesque / ferre sinu laxo, donare et ludere uidi, / te, Tiberi, numerare, cauis abscondere tristem, extimui).

Выражение nux cassa (пустой орех) обозначало безделицу или пустяк. У Горация, в 5-й сатире II книги, Улисс хочет приобрести богатства и загрести кучи меди (Hor. sat. II 5, 22: diuitias aerisque ruam, dic, augur, aseruos) любыми способами. Тиресий призывает его лукаво ловить отовсюду завещания стариков (Hor. sat. II 5, 23 sq.: captes astutus ubique / testamenta senum), пытаюсь ради этого добиться их расположения, называя запросто по praenomen (Hor. sat. II 5, 32 sq.: "Quinte" puta aut "Publi"—gaudent praenomine molles / auriculae), а также быть накоротке с богатыми одинокими людьми и защищать их интересы в

⁶⁵⁹ Слово nux встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. II 2, 122; 3, 171; 5, 36; epist. II 1, 31; а. р. 249.

⁶⁶⁰ A. Dalby, Food in the Ancient World, 6.

⁶⁶¹ A. Dalby, Food in the Ancient World, 82.

⁶⁶² A. Dalby, Food in the Ancient World, 261.

суде, притворяясь сведущим в праве (Hor. sat. II 5, 34: *ius anceps noui, causas defendere possum*), не брезгуя упомянуть, что пускай-де у него скорее глаза вырвут, чем у жалкого старца отнимут пустой орех (Hor. sat. II 5, 35 sq.: *eripiet quiuis oculos citius mihi quam te / contemptum cassa nuce pauperet; haec mea cura est*).

Гораций приводит распространенное ἐνθὺμημα, т.е. заключение от противного, что Цицерон называл *ex contrariis conclusa, quae ipsi ἐνθὺμήματα appellant* (Cic. Top. 55): (в оливке нет ничего (твердого) внутри, в орехе нет ничего твердого снаружи (Hor. epist. II 1, 31: *nil intra est olea, nil extra est in nuce duri*). И.-К. Орелли выделяет следующие положения данного умозаключения: 1. Олива и орех суть схожие плоды, так как из обоих с помощью маслодавильного пресса делается масло. 2. Нет ничего твердого внутри ореха, следовательно, и нет внутри оливки. 3. Нет ничего твердого снаружи оливки, следовательно, и нет снаружи ореха. Уже из этих совершенно ложных аргументов, которыми как примерами хитроумия, вероятно, пользовались иногда в философских школах учителя логики, выстраивается следующее: древнейшие греческие поэты являются самыми лучшими, из чего следует, что и все древнейшие латинские поэты лучше остальных (Hor. epist. II 1, 28 sqq.). С текстологической точки зрения строка представляется некоторыми сложностями. Обычно вместо чтения *nil intra est oleam, nil extra est in nuce duri* верно принимают конъектуру Бентли — *olea*. В самом деле, в первом случае трудно при таком лаконичном противопоставлении считать *intra* предлогом, а *extra* — наречием. Принимая чтение Бентли, *olea* и *nuce ἀπὸ κοινῆς* зависят от предлога *in*. Кисслинг и Гейнце (ad l. c.) в дополнение к И.-К. Орелли приводят больше примеров подобного согласования: *quae nemora aut quos agor in specus* (od. III 25,2) или *foedera Gabiis uel cum ridigis aequata Sabinis* (Hor. sat. II 5, 25), последний, заметим, из той же сатиры. Сам И.-К. Орелли принимает чтение *oleam*, хотя приводит также в пример и изречения, где *intra* — предлог, а *extra* — наречие употреблены, по его мнению, не вполне хорошо (*non idonea*) (Orelli ad l. c.: Enn. A. 422 L. M.: *Occumbunt multi letum ferroque lapique Aut intra muros aut extra praecipue casu*. Liu. XXXI 24: *intra eam (portam) etraque*. Hor. epist. I 2, 16: *Ilicos intra muros peccatur et extra*).

В двух контекстах (см. *cicer, ficus*) орехи украшают простой стол вместе с нутом и инжиром. «Тогда подвешенная виноградная кисть и орех с расщепленным надвое инжиром украшал десерт» (Hor. sat. II 2, 121 sq.: *tum pensilis uua secundas / et nux ornabat mensas cum duplice ficu*). В упомянутом контексте *Ars poetica* (a. p. 249: *nec, siquid fricti ciceris probat et nucis emptor*) граждане, владеющие конем, не лишенные родителя и имущества (a. p. 248: *quibus est equus et pater et res*), противопоставляются вкушающему нут покупателю орехов.

Желудь является плодом, прежде всего, дуба. Некоторые виды желудей горьки и несъедобны, другие могут использоваться в пищу человеком. Их обваливали в муке и готовили до кашеобразной консистенции. Зимой они служили пищей в Лузитании и Малой Азии, а также, без сомнения, во всех регионах античного мира при нехватке продовольствия (Strab. III 3, 7, XV 3, 18; Gal. AF VI 620 sq., BM VI 777 sq.; Appian., bel. ciu. I 50;). Однако, в источниках чаще встречаются указание на использование желудей в качестве корма для скота (Hom. Od. X 242; Cato 54, 1, cf. 1, 7).

Гораций употребляет слово *glans* дважды. Первый контекст таков: «Когда воспользовались из первозданной земли живые существа, немое и безобразное стадо, стали они сражаться за желудь и логова когтями и кулаками, затем палками, а впоследствии оружием, которое создала нужда, пока не изобрели слова для обозначения обстоятельств (т.е. глаголы = *uerba* = ῥήματα), которыми обозначили звуки и чувства, и имена вещей (существительные = *nomina* = ὀνόματα)» (Hor. sat. I 3, 99–104: cum prorepserunt primis animalia terris, / mutum et turpe pecus, glandem atque cubilia propter / unguibus et pugnīs, dein fustibus atque ita porro / pugnabant armis, quae post fabricauerat usus, / donec uerba, quibus uoces sensusque notarent, / nominaque inuenere).

Сцена борьбы первых людей за пропитание отсылает нас к Лукрецию, который описывает, как те пеклись о теле среди желуденосных дубов (Lucr. 939: *glandiferas inter curabant corpora quercus*), а горациевы *cubilia* — стоянки в лесу и берлоги — напоминают, как первые люди, застигнутые ночью порою, в дикости пристраивали свои нагие тела на земле, закутавшись в листья и зелень (Lucr. 969: *siluestria membra nuda dabant terrae nocturne tempore capti circu se foliis et frondibus inuoluentes*). Способы этой борьбы Гораций также заимствует из подробного описания Лукреция: «оружием в древности служили руки, ногти, зубы, камни, а также сучья, обломки лесов... позже была открыта сила железа и бронзы (Lucr. V 1283: *arma antiqua manus unguēs dentesque fuerunt et lapides et item siluarum fragmina rami... posterius ferri uis est aerisque reperta*). Латинские термины *uerba et nomina* соответствуют гр. ῥήματα καὶ ὀνόματα (глаголы и существительные), первые из которых обозначают обстоятельства, а другие предметы (cf. Kiessling u. Heinze ad l. c.).

Дубовым желудем вскормлен и кабан из Умбрии, которого предпочитали лаврентскому кабану, тучневшему на морском латуке и камыше (Hor. sat. II 4, 40 sq.). (См. *Aper, perna, hilla, lardum*).

⁶⁶³ Слово *glans* встречается у Горация в следующих местах: Hor. sat. I 3, 100; II 4, 40.

Выводы

Итак, в последней главе нашей работы мы рассмотрели лексику, которую Гораций употребляет для обозначения продуктов растительного происхождения. Эту лексику мы разделили на четыре группы.

В первую группу мы выделили лексемы, обозначающие овощи и зелень.

Общим наименованием овощей и зелени у Горация выступают слова (h)olus ((h)olusculum) «овощи или зелень», herba «зелень».

Мы выявили 11 названий растений, которые использует Гораций. Все античные наименования этих растений в работе отождествлены с современными видами, для наглядности представлены иллюстрации.

Практически все названия овощей и трав, которые употребляет Гораций, выступают у него признаком простой жизни или простой пищи.

Лексемой caulis «капуста» обозначается капуста, причем из текста сатиры Горация мы можем почерпнуть рецепт салата из капусты, который персонаж сатиры из своей скардности нарушает.

Атрибутами простого стола являются urtica «крапива» и cichoreum (cichorium) «цикорий». Оба слова встречаются у Горация по одному разу.

Гораций говорит и о целебных свойствах некоторых растений: malua «мальва», которая легко усваивается и полезна для желудка (лексема malua встречается два раза), и inula «девясил», который в маринованном виде помогает пищеварению.

Дважды встречается у Горация слово garulum «репка». Оба раза речь идет о маринованной репке, которая употреблялась в качестве простой закуски (даже на роскошном пиру).

Во вторую группу лексем мы выделили бобовые. В поэзии Горация упоминаются разные виды бобовых, общим названием для которых выступает лексема legumen, которая не встречается у Горация.

Слово lupinus «люпин» встречается один раз в примечательном выражении in cicere atque faba bona tu perdasque lupinis (Hor. sat. II 3, 182): речь идет об обычае должностных лиц разбрасывать в толпе нут, бобы и люпины. Таким образом, лексема входит в образное выражение, описывающее чрезмерное расточительство. Кроме того, слово lupinus встречается у Горация в посланиях в составе поговорки.

Один раз Гораций употребляет слово faba «фасоль» в контексте описания нехитрой деревенской пищи.

В аналогичном значении встречаются слова cicere «нут» и ervum «вика».

Третью группу составляют слова, обозначающие оливковое масло.

Для обозначения оливкового масла Гораций использует слово *oleum* «масло», а также *oliuum* «масло».

У Горация эти слова служат как для обозначения продукта питания, так и для обозначения технического масла. Поэтому, хотя основное наше внимание сосредоточено на наименовании продуктов, мы изучили не только «кулинарные» контексты употребления слов *oleum* и *oliuum*, но и подробно рассмотрели технологию разведения олив в древности, технологию производства и хранения масла, его использования в хозяйственных, кулинарных и косметических целях.

Следует заметить, что (как и в случае с хлебом) Гораций упоминает разные сорта оливкового масла: как качественное масло первого отжима, так и дешевое масло. Масло фигурирует у Горация в качестве необходимого ингредиента соусов, а также заправки салатов и рыбы.

Среди лексики, обозначающей растительные продукты у Горация, отдельную группу образует слово *oryza* «рис». Это слово мы встречаем в сатирах, когда речь идет о рисовом отваре как лекарстве. По-видимому, таким образом Гораций отражает отношение римлян к рису скорее как к лекарству, чем как к привычной пище.

Пятую группу образуют слова, обозначающие *arbores* «деревья» и *roma* «плоды».

Лексика, обозначающая различные Гораций неоднократно употребляет слово *olea* (= *oliua*) «олива». Мы рассмотрели все контексты. Примечательно, что, как и в наше время, урожай олив собирают один раз в 3–6 лет. Из этого ясен скаредный нрав одного персонажа сатиры, который ест оливки пятилетней давности (т.е. старого урожая).

Лексема *figus* «инжир» встречается у Горация в кулинарном контексте, где речь идет об откорме белых гусей для приготовления римского деликатеса — гусиной печени. Кроме того, важно отметить и метафорическое выражение Горация, в котором словосочетание *prima figus* обозначает августовский зной (*calor*), который пагубен для людей, как и незрелый инжир.

Лексема *nux* «орех» встречается у Горация несколько раз в контексте описания простого стола. Один раз, в сатирах, эта лексема имеет примечательное употребление тем, что входит в поговорку, которую Гораций употребил для более яркой характеристики своего персонажа.

Слово *glans* «желудь» Гораций использует для описания пищи древних людей, а также (как и в случае с *figus*) когда речь идет об откорме вепря для изысканного блюда.

Отметим, что практически все названия растений Гораций употребляет в контексте описания простого, бедного или деревенского стола.

Кроме того, многие слова-наименования растений засвидетельствованы у Горация в сатирах в поговорках и фразеологизмах, что является характеристикой «народной латыни» сатир Горация.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В настоящем исследовании была поставлена задача выявить в лексиконе Горация лексемы, служащие наименованиями продуктов питания и блюд, и провести их всесторонний анализ, т.е. изучить семантику и особенности употребления этих лексем Горацием, выявить среди них процент греческих заимствований, определить значение кулинарной лексики в поэтическом языке Горация, провести идентификацию реалий, обозначаемых указанными лексемами.

Так как систематически кулинарная лексика Горация не исследовалась, первой нашей задачей стала классификация терминов.

«Кулинарную лексику» Горация мы разделили на две категории. К первой категории мы отнесли слова, обозначающие продукты животного происхождения; ко второй — слова, обозначающие продукты растительного происхождения и блюда из них.

Внутри каждой категории проведена дальнейшая семантическая классификация. Слова, обозначающие у Горация продукты животного происхождения, разделяются на четыре группы.

В первую группу входят лексемы, обозначающие мясо и мясные блюда, рыбу, а также лексемы *lās* «молоко» (Hor. *carm.* II 19, 10; IV 4, 15; *epist.* II 1, 143), *oum* «яйцо» (Hor. *sat.* I 3, 6; II 1, 26; 2, 45; 4, 12; 56; *epod.* 5, 19; *epist.* II 2, 163; а. р. 147), *uitellus* «яичный желток» (Hor. *sat.* II 4, 14; 57). Лексику, обозначающую виды мяса, мясных продуктов и рыбу, которую использует Гораций, можно разделить на следующие три группы:

1. Лексика, обозначающая мясо животных. У Горация встречаются следующие слова: *caro* «мясо» (Hor. *sat.* II 2, 29; 4, 40; 8, 43), *omasum* «говяжьих потрохов» (Hor. *sat.* II 5, 40; *epist.* I 15, 34), *aper* «кабан» (Hor. *carm.* I 1, 28; III 12, 12; *epod.* 2, 32; 5, 28; 16, 20; *sat.* II 2, 42; 89; 3, 73; 234; 4, 41; 8, 6; *epist.* I 6, 61; 15, 22; 18, 51; а. р. 30), *porcus* «свинья, поросёнок» (Hor. *carm.* III 17, 15; 23, 4; *sat.* II 3, 165; *epist.* I 4, 16; 7, 19; 16, 58; II 1, 143), *perna* «окорок» (Hor. *sat.* II 2, 117; 4, 60), *hilla* «колбаса» (Hor. *sat.* II 2, 60), *lardum* «солонина, бекон, сало» (Hor. *sat.* II 6, 64; 85), *agna* «овечка», *haedus* «козлёнок», *agnina* «ягнятина» (Hor. *epist.* I 15, 35).

2. Лексика, обозначающая мясо птиц. В корпусе Горация мы выявили 11 наименований птиц (*aves* как общий класс яств: *sat.* II 8, 27; *Afra auis*: Hor. *epod.* 2, 53, павлин называется *gara auis*: *sat.* II 2, 26,), употреблявшихся в пищу: *columba* «голубка, голубь» (в кулинарном контексте только *ouum columbinum*: *sat.* II 4, 56; *columba*: Hor. *carm.* I 2, 10; 37, 18; IV 4, 32; *epod.* 16, 32; *columbus*: *epist.* I 10, 5), *palumbus* «вяхирь» (Hor. *carm.* III 4,

12; sat. II 8, 91), gallina «курица» (Hor. sat. II 2, 24; 4, 18), pullus «цыплёнок, птенец, молодое животное» (Hor. epod. I 19; sat. I 3, 45; 92; II 2, 121; 3, 314; epist. II 2, 163), пауо «павлин» (Hor. sat. I 2, 116; II 2, 23), turdus «дрозд» (Hor. epod. 2, 34; sat. I 5, 72; II 2, 74; 5, 10; epist. I 15, 41), merula «чёрный дрозд» (Hor. sat. II 8, 91), grus «журавль» (Hor. sat. II 8, 87; epod. 2, 34), anser «гусь» (Hor. sat. II 8, 88), lagois «рябчик или тундряная куропатка» (Hor. sat. II 2, 22), ciconia «аист» (Hor. sat. II 2, 49), mergus «чайка, буревестник или баклан» (Hor. epod. 10, 22; sat. II 2, 51).

3. Лексика, обозначающая мясо рыб (pisces: Hor. carm. I 2, 9; III 1, 33; IV 3, 19; sat. I 3, 81; II 2, 17; 120; 3, 235; 4, 37; 45; 50; 77; 8, 27; 46; epist. I 7, 74; 12, 21; 15, 23; а. р. 4). У Горация мы обнаружили 8 слов, обозначающих съедобных рыб: scarus «морской попугай» (Hor. epod. II 50; sat. II 2, 22), rhombus «ромб, тюрбо» (Hor. sat. I 2, 116; II 2, 42; II 2, 48; II 2, 49; II 2, 95; II 8, 30; epod. 2, 50), passer «речная камбала» (Hor. sat. II 8, 29), acipenser «осётр» (Hor. sat. II 2, 47), mullus «барабулька, краснобородка» (Hor. sat. II 2, 34), lupus «морской волк, лаврак» (Hor. sat. II 2, 31; 36), muraena «мурена» (Hor. sat. II 8, 42), thynnus «тунец» (Hor. sat. II 5, 44).

Вторую группу составляют слова, обозначающие моллюсков и рыбные соусы.

В качестве общих обозначений моллюсков Гораций употребляет слова mitulus «ракушка» (Hor. sat. II 4, 28), conchae «раковина» (Hor. carm. II 7, 23; sat. I 3, 14; II 4, 28), conchylium «улитка (чаще морская)» (Hor. epod. 2, 49; sat. II 2, 74; 4, 30; 8, 27), coclea «улитка (о виноградной)» (Hor. sat. II 4, 59), testa marina «морская раковина» (sat. II 8, 53; testa generosa: sat. II 4, 31).

Специальными названиями съедобных моллюсков выступают у Горация следующие слова: ostrea «устрица или моллюск» (Hor. sat. II 2, 21; 4, 33), murex «мурекс, иглян-ка» (carm. II 16, 36; epod. 12, 21; sat. II 4, 32; epist. II 2, 181), peloris «пелорида» (Hor. sat. II 4, 32). Для обозначения рыбных соусов Гораций использует слова ius «соус» (sat. I 3, 81; II 4, 38; 8, 45; 69), muria «рассол» (Hor. sat. II 4, 65; 8, 53), garum «гарум» (Hor. sat. II 8, 46), allec «галекс» (Hor. sat. II, 4, 73; 8, 9).

Лексику второй категории, обозначающую продукты и блюда растительного происхождения, мы разделили на пять групп.

1. Названия хлеба и наименования разного рода выпечки.

Гораций употребляет следующие лексемы: panis «хлеб», libum «пирог или жертвенный пирог» (Hor. sat. II 7, 102; epist. I 10, 10), pastillus «жевательная резинка» (Hor. sat. I 2, 27; 4, 92), placenta «небольшой торт или пирожное» (Hor. sat. II 8, 24; epist. I 10, 11),

crustulum «род сладкой выпечки» (Hor. sat. I 1, 25; II 4, 47), laganum «оладья» (Hor. sat. I 6, 115).

2. Лексемы, обозначающие овощи, зелень и бобовые.

У Горация встречаются следующие слова данной семантики: (h)olus ((h)olusculum) «овощи или зелень», herba «зелень», caulis «капуста», urtica «крапива», cichoreum (cichorium) «цикорий», malua «мальва», inula «девясил», rapulum «репка». Сюда же можно отнести бобовые, обозначаемые термином legumen «бобы», который у Горация не встречается: lupinus «люпин» (Hor. sat. II 3, 182; epist. I 7, 23), faba «фасоль» (Hor. sat. II 3, 182; epist. I 16, 55), cicer «нут» (Hor. sat. I 6, 115; II 3, 182; 6, 84; a. p. 249), ervum «вика» (Hor. sat. II 6, 117).

3. Лексемы, обозначающие оливковое масло.

Для обозначения оливкового масла Гораций использует слово oleum «масло», а также oliuum «масло» (Hor. sat. II 2, 59; 3, 125; 321; 5, 86; 7, 34; 8, 45).

4. Наименование риса — Гораций употребляет слово oryza (Hor. sat. II 3, 155).

5. Лексика, обозначающая различные обозначения arbores «деревья» и их roma «плоды».

У Горация засвидетельствованы следующие лексемы: olea (oliua) «олива» (Hor. sat. II 2, 46; 57; epist. I 8, 5; II 1, 31), ficus «инжир» (Hor. sat. I 8, 47; II 2, 122; 8, 88; epod. 16, 46; epist. I 7, 5. Ficulus: sat. I 8,1), nux «орех» (Hor. sat. II 2, 122; 3, 171; 5, 36; epist. II 1, 31; a. p. 249), glans «желудь» (Hor. sat. I 3, 100; II 4, 40).

Итак, в работе выявлены и впервые исследованы все наименования продуктов питания и блюд, которые встречаются у Горация, продемонстрировано все многообразие лексики Горация, относящейся к кулинарной тематике. При возникновении трудностей в интерпретации ряда терминов был собран по возможности полный материал, опирающийся на античные источники, который бы позволил с некоторой долей уверенности прийти к правильному толкованию, кроме того, вскрыт пласт некоторых синонимических описательных выражений, относящихся к поэтическому языку Горация. К примеру, oleum (оливковое масло) Гораций может назвать описательно quod baco remisit oliuae, вместо термина ostrea, в широком смысле слова обозначающего моллюска в раковине, обитающего в воде, говорит testa (marina).

При описании ряда терминов произведен необходимый лингвистический анализ, который способствовал определению этимологии того или иного слова, а через нее и

уточнению семантики. На примере термина *pastillus* данный анализ подтвердил точку зрения античного грамматика Харисия (Char. gramm. I 90, 10 sq.) о том, что *pastillus* является диминутивом от *panis*. Показана несостоятельность мнения Й.-Б. Гофманна, о возможности образования слова *pastillus* из **pāstus* (*pāscō*) или от *pasta* (из гр. *πάσθη*), что означает «тесто». В защиту античного толкования приведены объяснения А. Вальде⁶⁶⁴ и Г. Диллер⁶⁶⁵, придерживающихся мнения древних грамматиков, а также М. Лейманна, который указывает на образования *pastillus* из **pastni-los* с ассимиляцией, как на закономерное развитие *pānis* (из **past-nis*) с уменьшительным суффиксом *-lo-*⁶⁶⁶.

Выявленные в работе термины, обозначающие животных и растения, снабжены подробным историко-филологическим и реальным комментарием с привлечением биологических данных. Благодаря этому удалось по возможности точно отождествить наименования животных и растений, встречающиеся у Горация, с современными биологическими видами, что выводит нас на новый уровень понимания текста, а представленные иллюстрации к малознакомым видам позволяют нам более живо представить описанные реалии при чтении и толковании Горация. С опорой на О. Келлера мы пересмотрели бытующие до сих пор во всей традиции комментирования Горация неправильное толкование моллюска *peloris* как *Tridacna gigas* Linnaeus, предложив считать его *Gari depressa* Pennant, т.е. моллюском, который скорее мог быть упомянут в контексте пиршества. *Gari depressa* Pennant, по-видимому, впервые была описана на русском языке, поэтому из-за отсутствия русского термина было предложено называть ее «пелорида». Также с осторожностью было предложено отождествлять лексему *passer* с видом *Platichthys flesus* Linnaeus, т.е. речной камбалой, т.е. с тем видом, который скорее мог быть распространен в южных морях. По тем же причинам *асипенсер* отождествлен с *Acipenser sturio* Linnaeus, атлантическим осетром. В работе также показано, что часто сопоставление лексем с каким-то конкретным видом очень трудно или невозможно, что хорошо иллюстрирует пример птицы *lagois*, *ἄλαξ λευόμενον*, который мы находим у Горация с эпитетом «заморская» (*peregrina*). Ее соотносят либо с рябчиком (*Tetrastes bonasia* (Linnaeus, 1758)), либо с тундряной куропаткой (*Lagopus mutus* Montin, 1781), двумя совершенно разными птицами.

Подробный анализ позволил выявить социальный статус упоминаемых Горацием продуктов питания и блюд, а также популярность тех или иных продуктов среди разных социальных слоев населения Древнего Рима. Без сомнения все мясо, как дичь, так и мясо домашних животных, и рыба, за исключением легко доступного в Тибре лаврака, были

⁶⁶⁴ W.-H., s.v. panis. Cf. de Vaan.

⁶⁶⁵ H. Diller, »Pastillus«, RE XVIII/2, 1949, Sp. 2100–2103. Со ссылкой на Ernout–Meillet s.v. panis.

⁶⁶⁶ M. Leumann, Lateinische Laut- und Formenlehre, 143 (§ 149 a δ), 209 (§ 211 d).

едой изысканной. Кроме того, в Риме очень трудно было раздобыть молоко — скоропортящийся продукт. Напротив, мясные продукты, подготовленные к долгому хранению, к примеру: *perna* «окорок», *hilla* «копченая колбаса», *lardum* «солонина, сало», могли присутствовать на простом столе скромного человека, отрицавшего роскошь, или даже бедняка. Овощи и травы, хотя и составляли вместе с хлебом основу пропитания бедных слоев населения, однако употреблялись в пищу и богачами, чаще в качестве гарнира к основному блюду из мяса. К примеру, на богатом пиру у Назидиена перед пиром (*gustatio*), в качестве аперитива, подают холодную дичь, сервированную острыми репками, латуком, кореньями, сахарным корнем, галексом и виннокаменной солью (*Hor. sat. II 8, 7 sqq.*). Повсеместно все слои населения употребляли основной средиземноморский продукт — оливковое масло, инжир и хлеб, который сильно отличался по качеству и сортам, что хорошо иллюстрирует приведенная нами классификация хлеба (см. *panis*).

Для некоторых продуктов мы смогли уточнить цену. Так, к примеру, цены на яйца, вполне повседневную пищу, и дроздов, из которых готовили более изысканные блюда, известны нам из эдикта Диоклетиана о ценах. А непомерными ценами на деликатесы изобилует вся литература: за крупную барабульку могут предложить 6000 сестерциев (*Iuv. 4, 15 sq.*), при императоре Гае консуляр Азиний Целер купил такую рыбку за 8000 сестерциев (*Plin. n.h. IX 68*), император Тиберий, заслышав о трех барабульках за 30000, вынужден был издать законы против роскоши (*Suet. Tib. 34, 1*), Каллиодор обменял раба за 12000 сестерциев на барабульку в четыре фунта (*Mart. X 31, 3*). Могли потратить и 80 фунтов золотом за фантастическую барабульку равную по весу (*Plin. n.h. IX 68*).

Полноценных рецептов блюд Гораций не передает, за исключением описания приготовления *ius* «соуса» к крабу и мурене (*sat. II 8, 45 — 50*) из венафрского масла первого отжима, гарума из иберийской рыбы, т.е. скумбрии, пятилетнего итальянского вина с добавлением хиосского. Соус приправляют белым перцем, уксусом из Метимны. Также передается рецепт приготовления *ius duplex* «сложного соуса». Простой соус, получаемый из свежего масла, смешанного с вином и рассолом (*mugia*) из бочек, в которых из Византия везли соленую рыбу, кипятят с порезанной зеленью, потом его посыпают корикским шафраном и дают отстояться. На следующей стадии приготовления в получившийся «простой соус» добавляют венафранское масло, получая «сложный соус». Кроме приготовления соусов описывается приготовление скрягой капустного салата с добавлением масла и уксуса. Последнее описание нельзя назвать рецептом, однако оно иллюстрирует основные способы заправки салата, которые не претерпели никаких изменений до наших дней. Такой способ приготовления салата подчеркивает кулинарную, а шире и культурную, преемственность античности.

Из всех перечисленных лексем, обозначающих кулинарные реалии у Горация, по нашему мнению, складывается почти законченная картина римского застолья и римской культуры питания, несмотря на полное отсутствие упоминания достаточно распространенных продуктов, к примеру, сыра⁶⁶⁷.

Кулинарная лексика может нести различную смысловую нагрузку. Она, прежде всего, помогает Горацию в создании поэтических образов. Ярким примером тому служит образ дурного эпического поэта Альпина, либо Фурия Бибакула, пожирающего *omasum* «говяжьих потрохов». Квинтилиан приводит его неуклюжий стих: *Iuppiter hibernas cana niue conspuat* в качестве примера неудачной метафоры (Quint. VIII 6, 17), а Гораций высмеивает Фурия, говоря, что тот, мол, объелся жирными говяжьими потрохами и заплевал зимние Альпы седыми снегами (Hor. sat. II 5, 40 sq.: *seu pingui tentus omaso / Furius hibernas cana niue conspuet Alpis*). Галльское слово *omasum* с интервокальным *s*, столь чужое латинскому уху, подчеркивает варварство Фурия. Для создания образа скаредного человека Гораций описывает его жалкий стол, на котором и пятилетние оливки, и кизил (Hor. sat. II 2, 57), больше пригодный на корм свиньям.

Другая важная функция кулинарной лексики заключается в использовании названий продуктов питания в поговорках и фразеологизмах. Известнейший фразеологизм, включающий названия продуктов, который передает нам Гораций, — *ab ovo usque ad mala* (Hor. sat. I 3, 6 sq.), т.е. от яйца до фруктов, так как обед, точнее даже *gustatio*, обыкновенно начинался яйцом, а заканчивался фруктами, употребляется в значении «от начала до самого конца». В контексте сатиры популярный певец Тигеллий поет по собственному желанию от самого начала трапезы до ее конца.

К подобным выражениям можно отнести и распространенное ἐνθόμῃα, заключение от противного: в оливке нет ничего твердого внутри, а в орехе нет ничего твердого снаружи (Hor. epist. II 1, 31: *nil intra est olea, nil extra est in nuce duri*). Такое ложное умозаключение развивается следующим образом: 1. Олива и орех схожи, так как из обоих производят масло. 2. Если нет твердого внутри ореха, то нет и внутри оливки. 3. Если нет твердого снаружи оливки, то нет и снаружи ореха. Поэт использует ἐνθόμῃα, чтобы с иронией показать, что если древнейшие греческие поэты самые лучшие, то и все древнейшие латинские поэты лучше остальных (Hor. epist. II 1, 28 sq.). В поговорке со значением «прекрасно уметь отличить поддельное от настоящего» (Hor. epist. I 7, 23: *nec tamen ignorat, quid distent aera lupinis*) используется слово *lupinus*.

⁶⁶⁷ Как это прекрасно показала M. Jaeger, *Why Is There No Cheese in Horace's Satires?: And Related Questions for Vergil and Varro*, — in: *American Journal of Philology*, 136 (2015), 63-90.

Различные поговорки и фразеологизмы с использованием названий продуктов, как и сами продукты, видимо, являются элементами разговорной латыни, этим фактом объясняется и совсем небольшой процент греческих заимствований, среди которых можно выделить только: *lagois*, *rhombus*, *thynnus*, *ostrea*, *peloris*, *laganum*, *garum*, *cichoreum*.

Важную роль играет кулинарная лексика также в реконструкции религиозных ритуалов. Нами было подробно проанализировано жертвоприношение зерном и мукой, а также мукой с солью у Горация. Описано два значения слова *libum*, обозначающего и простой пирог, рецепт которого оставлен Катонем, и особый «жертвенный пирог», использовавшийся в жертвоприношениях. Исследовано словосочетание *agna et haedus* «агница и козлёнок» (Ног. сагм. I 4, 11–12), использованное при описании жертвы, где нарушается обычай приносить божееству животное одного с ним пола. Изучение традиций римской религии и особенностей словоупотребления Горация позволили предположить, что выражение употреблено скорее для благозвучия.

В работе подчеркнуто значение кулинарных знаний и сельскохозяйственных процессов для понимания метафоричности Горация, когда речь идет о общественно-политической и социальной жизни Рима. Честолюбцы, добивающиеся должностей, ради высокого положения и памятника в бронзе растрачивают все состояние на нут, бобы и люпины (Ног. sat. II 3, 182: *in cicere atque faba bona tu perdasque lupinis*). Если столичные богачи разбрасывали в цирке тессеры, которые обменивали на подарок, то небогатые провинциальные чиновники использовали для подобных раздач гороховую или бобовую кашу. Впрочем, на празднике *Floralia* преторы и в столице разбрасывали нут (*cicer*; cf. Pers. 5, 177).

Данная работа продолжает сложившуюся за последнее время традицию лексикографических изысканий с опорой на разные источники: от изучения литературных памятников до анализа трудов реконструкторов и археологов. Исследование открывает особую культурную парадигму пира Горация, которому до сих пор не уделялось должного внимания.

БИБЛИОГРАФИЯ

Издания Горация и схолии

1. Horatius Flaccus Q., Carmina. rec. F. Vollmer, ed. maior iterate et correcta. Lipsiae: B. G. Teubner, 1912.
2. Horatius Flaccus Q., Opera. ed. D. R. Shackleton Bailey, ed. stereotypa ed. quartae (Monachii – Lipsiae: K. G. Saur, 2001). Berolini et Novi Eboraci: Walter de Gruyter, 2008.
3. Horatius Flaccus Q., Opera. ed. Friedrich Klingner, 3. Aufl. Leipzig: Teubner, 1959 (Nachdr. 1970, 1982, 2008).
4. Horatius Flaccus Q., Opera. ed. Stephanus (= István) Borzsák. Leipzig: Teubner, 1984.
5. Horatius Flaccus Q., Opera. rec. A. Holder et O. Keller, 2 voll. Lipsiae: B. G. Teubner, 1864–1869. Q. Horati Flacci Opera rec. O. Keller et A. Holder, ed. 2, vol. I. Lipsiae: in aedibus B. G. Teubneri, 1899; ed. 2, Vol. II. Jenae: Fromann, 1925.
6. Horatius Flaccus Q., Q. Horatius Flaccus denuo rec. et praefatus est Augustus Meineke. Berolini: typis et impensis Georgii Reimeri, 1854.
7. Horatius Flaccus Q., Q. Horatius Flaccus, Opera, vol. I: Carminum libri IV, Epodon liber, Carmen saeculare, rec. M. de Lenchantin de Gubernatis, ed. II cur. D. Bo. Augustae Taurinorum: in aedibus Paraviae, 1958; vol. II: Sermonum libri II, Epistularum libri II, De arte poetica liber, rec. D. Bo. Aug. Taurin.: in aed. Paraviae, 1959; vol. III: Indices nominum propriorum, metrarum rerum prosodiacarum grammaticarumque, cur. D. Bo. Aug. Taurin.: in aed. Paraviae, 1960.
8. Pseudoacronis Scholia in Horatium vetustiora, rec. O. Keller, ed. stereotypa ed. primae (1902–1904), 2 voll. Stuttgartiae: B. G. Teubner, 1967.
9. Scholia antiqua in Q. Horatium Flaccum, rec. A. Holder et O. Keller, vol. I, Porphyronis commentum, rec. O. Keller. ad Aeni Pontem: Wagner, 1894.
10. Scholia in Horatium λ φ ψ codicum Parisinorum Latinorum 7972, 7974, 7971, ed. et app. crit. instr. H.J. Botschuyver. Amstelodami, 1935.
11. Scholia in Horatium π υ ρ ζ codicum Parisinorum Latinorum 10310, 7973, ed. et app. crit. instr. H.J. Botschuyver. Amstelodami, 1939.
12. Scholia in Horatium ξ ς in codicibus Parisinis Latinis 17897 et 8223 obvia, ed. et app. crit. instr. H.J. Botschuyver. Amstelodami, 1942.

Комментарии, переводы и схолии

1. Модестовъ В. И., Избранныя сатиры Горация для среднихъ учебныхъ заведеній: Лат. текстъ съ рус. прим. и со ст. о Горациѣ проф. В.И. Модестова, 2-ое изд. СПб.: тип. Киршбаума, 1882.
2. Brown, P. Michael. *Horace, Satires I*. Warminster. England: Aris & Phillips, 1993.
3. Dacier A., *Œuvres d'Horace en latin et en François, avec des remarques critiques et historiques*, 1–10 tt. Amsterdam: Wetstein, 1727.
4. Fideli P., Ciccarelli I., Q. *Horatii Flacci Carmina Liber IV*. Firenze: Le Monnier, 2008.
5. Horace, *Épîtres*. Texte établi et traduit par F. Villeneuve. Paris: Les Belles Lettres, 1934.
6. Horace, *Epodes*. ed. Mankin D. Cambridge: Cambridge UP, 1995.
7. Horace, *Odes et Épodes*, Texte établi et traduit par F. Villeneuve. Paris: Les Belles Lettres, 1927.
8. Horace. *Satires. Epistles. The Art of Poetry*, tr. by H. Rushton Fairclough. Cambridge, MA: Harvard UP, 1926.
9. Horace. *Satires*. Texte établi et traduit par F. Villeneuve. Paris: Les Belles Lettres, 1989.
10. Horati Flacci Q., *Sermonum et Epistularum libri*, mit Anmerk. v. L. Müller. Wien: F. Tempsky, 1891.
11. Horatius Flaccus Q., *Satiren und Episteln*, erkl. v. G. T. A. Krüger, Gustav Krüger, 13. Aufl. Leipzig: B.G. Teubner, 1894.
12. Horatius Flaccus Q., *Satiren und Episteln*, hrsg. v. O. Schönberger, 2. Aufl. Berlin: Akademie Verlag, 1991.
13. Horatius Flaccus Q., *Satiren*, erkl. v. L. F. Heindorf, 3. Aufl., m. Berichtigungen u. Zusätzen v. Ludwig Doederlein. Leipzig: F. L. Herbig, 1859.
14. Horatius Flaccus, Q., Kiessling A., Heinze R., 1. Teil: *Oden und Epoden*, Berlin 1930⁷ (Nachdr. Hildesheim, 1999¹⁵); 2. Teil: *Satiren*. Berlin, 1921⁵ (Nachdr. Dublin – Zürich, 1977); 3. Teil: *Briefe*. Berlin, 1914⁴ (Nachdr. Hildesheim, 1984).
15. Horatius Flaccus, Q., *Odae. Carmen Saeculare. Epodi*. Rec. atque interpretatus est Io. G. Orellius, ed. IV maior, emend. et auc., quam post Io. G. Baiterum cur. G. Hirschfelder; *Satirae. Epistulae. Lexicon Horatianum*. Rec. atque interpretatus est Io. G. Orellius, ed. IV maior, emend. et auc. quam post Io. G. Baiterum cur. W. Mewes, 2 voll. Berolini: S. Calvary, 1886–1892.

16. Horatius Flaccus, Q., Q. Horatius Flaccus ex recensione et cum notis atque emendationibus Richardi Bentleii. T. I–II. Lipsiae: Weidmannia G. Reimer, 1826.
17. Lindsay C. Watson: A commentary on Horace's Epodes. Oxford: Oxford UP, 2003.
18. Muecke, Frances. Horace, Satires II. Warminster: Aris & Phillips, 1993 (repr. with corr. 1997).
19. Nisbet R. G. M., Hubbard, M., A Commentary on Horace, Odes, Book I. Oxford: Clarendon, 1990.
20. Nisbet R. G. M., Hubbard, M., A Commentary on Horace, Odes, Book II. Oxford: Clarendon, 1991.
21. Nisbet R. G. M., Rudd, N., A Commentary on Horace, Odes, Book III. New York: Oxford UP, 2004.
22. Numberger K., Horaz, Lyrische Gedichte, Kommentar für Lehrer der Gymnasien und für Studierende. 3. Aufl. Münster: Aschendorff, 1993.
23. Oeuvres d'Horace, texte latin avec un commentaire critique et explicatif des introductions et des tables par F. Plessis, P. Lejay et E. Galletier. Hildesheim: G. Olms, 1966.
24. Syndikus H. P., Die Lyrik des Horaz. Eine Interpretation der Oden, 3. völl. neu bearb. Aufl. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 2001.

Библиографии к Горацию

1. Burck E., Nachwort und bibliographische Nachträge, in: Kießling u. Heinze (⁴1914=)⁵1957 u.ö., 381ff.; (⁵1921=)⁶1957-⁸1961, 353ff.; (⁷1930=)⁸1955-¹²1966, 569ff.
2. Draeger G., Angermann M., Horaz-Bibliographie seit 1950 bis zum Horatianum. Berlin 1975.
3. Holzberg N., Horaz. Eine Bibliographie. München, 2007.
4. Kißel W., Gesamtbibliographie zu Horaz 1976-1991, in: Koster 1994, 115-192.
5. Kißel W., Horaz 1936-1975. Eine Gesamtbibliographie, ANRW II 31.3, 1981, 1403-1558.

Прочие издания и переводы

1. Катон М. Порций, Земледелие, пер. и комм. М. Е. Сергеенко. М.–Л.: Изд-во АН СССР, 1950 (= репр. 2008).
2. Apicius Caelius, Altrömische Kochkunst in zehn Büchern, bearb. u. ins Deutsch übers.v. Eduard Danneil. Leipzig: K. Däweritz, 1911.

3. Apicius, *Cookery and Dining in Ancient Rome*, tr. by J. D. Vehling. Chicago: Hill, 1936 (= Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. New York: Dover, 1977).
4. Apicius, *L'art culinaire, De re coquinaria*, ed. J. André. Paris: C. Klincksieck, 1965 (=1987).
5. Caelius Aurelianus, *On Acute and Chronic Diseases*, ed. and transl. by I. E. Drabkin. Chicago: The University of Chicago Press, 1950.
6. Charpin F. Lucilius. Paris: Belles Lettres, 1979.
7. Comicorum Atticorum fragmenta, ed. Theodorus Kock, Voll. I–III. Lipsiae: in aedibus B.G. Teubneri, 1880.
8. Ennius Quintus, *Ennianae poesis reliquiae* rec. Iohannes Vahlen. Lipsiae: B.G. Teubner, 1903.
9. Gollmer R., *Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit*. Frechen: Kom-et, 2000.
10. Laberius D. *The Fragments*, ed. C. Panayotakis. New York: Cambridge UP, 2010.
11. *Les dix livres de cuisine d'Apicius*, trad. et comm. par Bertrand Guégan. Paris: R. Bonnel, 1933.
12. Ovidii Fasti. Tr. by James G. Frazer. Rev. by G. P. Goold. Cambridge, MA: Harvard UP, 1931 (Loeb Classical Library 253).
13. Pliny, *Natural History*, Vol. III, tr. by H. Rackham. Cambridge, Mass.: Harvard UP, 1983 (Loeb Classical Library 353).
14. Poetarum Lesbiorum Fragmenta. ed. E. Lobel & D. Page. Oxford: Clarendon, 1955.
15. Servius, Maurus Honoratus, *In Vergilii carmina comentarii*. Servii Grammatici qui feruntur in Vergilii carmina commentarii; rec. Georgius Thilo et Hermannus Hagen. Georgius Thilo. Leipzig: B. G. Teubner, 1881.

Словари

1. Бенвенист Э., *Словарь индоевропейских социальных терминов*. Общ. ред. и вступ. ст. Ю.С. Степанова. М.: Прогресс-Универс, 1995.
2. *Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах*, под общ. ред. Н. И. Толстого. М.: Международные отношения, 2009.
3. Фасмер М., *Этимологический словарь русского языка: в 4-х тт.: пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачёва*, 4-е изд. М.: Астрель — АСТ, 2004.
4. Beekes R.S.P., *Etymological Dictionary of Greek*. Leiden, Boston: Brill, 2010.

5. Chantraine P., Dictionnaire étymologique de la langue grecque. Histoire des mots. Tt. I-IV. Paris: Klincksieck, 1968–1977.
6. Daremberg Ch., Saglio E. Dictionnaire des antiquités grecques et romaines d'après les textes et les monuments, tt. I–V. Paris: Hachette, 1877–1919.
7. Encyclopaedia of Religion and Ethics, ed. J. Hastings, XIII vols. Edinburgh: T. & T. Clark, 1908–1927.
8. Ernout A. et Meillet A., Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots, 4-e éd. Paris: Klincksieck, 1985.
9. Frisk H., Griechisches etymologisches Wörterbuch. Bde. 1–3. Heidelberg: C. Winter, 1972.
10. Georges K. E. Ausführliches lateinisch-deutsches Handwörterbuch. 2 Bde., 9. Aufl., Basel: B. Schwabe, 1951.
11. Gesner Johann Matthias, Novus linguae et eruditionis Romanae thesaurus, Lipsiae: impensis C. Fritschii uiduae et B. C. Breitkopfii, 1749; ed. II, prefazione di Oleg Nikitinsky. Napoli: La scuola di Pitagora, 2006.
12. Glossarium mediae et infimae latinitatis conditum a Carolo du Fresne Domino du Cange, ed. G. A. L. Henschel, voll. I–X. Niort: L. Favre, 1883–1887.
13. Lexicon totius latinitatis ab Aegidio Forcellini lucubratum deinde a Iosepho Furlanetto emendatum et auctum nunc vero curantibus Francisco Corradini et Iosepho Perin emendatius et auctius melioremque in formam redactum. Bononiae: A. Forni, 1965.
14. Liddell H. G., Scott R. A., Greek-English Lexicon. Rev. and augm. throughout by H.S. Jones with the assistance of R. McKenzie and with cooperation of many scholars, 9th ed. Oxford: Clarendon, 1940. Revised Supplement ed. by P.G.W. Glare. Oxford: Clarendon, 1996.
15. Meyer-Lübke W., Romanisches etymologisches Wörterbuch, 3. Aufl. Heidelberg: C. Winter, 1935.
16. Oxford Latin Dictionary, ed. by P. G. W. Glare. Oxford: Clarendon, 1968–1982, repr. with corr. 1996, 2nd ed. Oxford: Oxford UP, 2012.
17. Pauly's Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Neue Bearbeitung, begonnen von G. Wissowa, hrsg. von W. Kroll, 1894–1972 (Index to the Supplementes and Supplement Volumes of Pauly-Wissowa's Realencyclopädie, 2nd ed. Chicago, 1980).
18. Suda Lexicon, ed. Ada Adler, voll. I–V. Lipsiae: Teubner, 1928–1938.
19. Vaan M. de, Etymological Dictionary of Latin and the other Italic Languages. Leiden: Brill, 2008.
20. Walde A., Hofmann J.B., Lateinisches Etymologisches Wörterbuch, 3. Aufl. Heidelberg: C. Winter, 1938 (= 6. Aufl., 2008).

Статьи, монографии и прочее

1. Альбрехт М. фон, История римской литературы. Пер. с нем. А. И. Любжина. - М.: Греко-Латинский кабинет Ю. А. Шичалина, 2002–2005.
2. Антонец Е. В., Проблемы терминологии рукописной книг в античности (II в. до н. э. — III в. н. э.): автореф. дисс. докт. филол. наук. М., 2009.
3. Благовещенский Н. М. Гораций и его время. СПб., 1864. 2-е изд. Варшава, 1878.
4. Борухович В. Г. Квинт Гораций Флакк. Поэзия и время. Саратов, Изд-во Саратов.ун-та. 1993.
5. Гимадеев И. Р. De agna haedoque fauno immolandis (Hor. carm. 1, 4, 11-12), — в: *Philologia classica* 1, 12 (2017), 115–118.
6. Гимадеев И. Р. Была ли известна жевательная резинка в эпоху Горация? (о значении слова *pastillus* у Hor. sat. I 2, 26; 4, 91), — в: *Индоевропейское языкознание и классическая филология* 22 (2018), 355–362.
7. Гимадеев И. Р. Названия рыб в античной литературной традиции (на примере поэзии Горация), — в: *Ученые записки Петрозаводского государственного университета* 170 (2018), 65–72.
8. Гимадеев И. Р. О происхождении и развитии слов *κόλλιξ* и *collyta*, — в: *Вестник Московского университета. Серия 9: Филология* 3 (2018), 73–85.
9. Гимадеев И. Р. Об одном моллюске у Горация (*peloris*: Hor. sat. II 4. 32), — в: *Вестник древней истории* 78, 1 (2018), 36–40.
10. Григорьева А. А., Древнеримская кулинарная лексика. Проблема терминологии (на материале текстов апициева корпуса): автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2000.
11. Детто В. А. Гораций и его время. Вильна: Вилен. 1-ая гимназия, 1888.
12. Драчева Н. В., Лингвистическая терминология Марка Терренция Варрона (на материале VIII — X книг трактата «De lingua Latina»): автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2013.
13. Дуров В. С., Гастрономический опыт Горация, — в: *Мнемон XIV*, СПб., 2013, С. 301–312.
14. Дуров В. С., Незнакомый Гораций. Мир повседневности римского поэта эпохи Августа. СПб.: «Издательство Олега Абышко», 2017.
15. Зенгер Г. Э. Критический комментарий к некоторым спорным текстам Горация. Варшава: тип. К. Ковалевского, 1886.

16. Каплинский В. Я. «Поэтика» Горация. Спорные вопросы интерпретации, формы и содержания. Саратов: Госиздат, 1920.
17. Коссович И. А. Горацианские лирические размеры, их применение к русской метрике, с приложениями и пояснениями. Варшава: тип. Варш. учеб. окр., 1874.
18. Нельсон Дж. С., Рыбы мировой фауны: пер. 4-ого перераб. изд. с англ., предисловие и толковый словарь Н. Г. Богутской, А. М. Насеки, А. С. Герда, — М.: Книжный дом «Либроком», 2009.
19. Павлова О. С., Латинская мореходная лексика в античности (опыт системного анализа): автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2016.
20. Сергеенко М. Е., Жизнь древнего Рима. М.—Л.: «Наука», 1964.
21. Солопов А. И., Греко-латинская географическая номенклатура. Ее внешняя и внутренняя структура: автореф. дисс. докт. филол. наук. М., 2008.
22. Солопов А. И., Григорьева А. А., *Anth. Lat.* 231 Riese (восточные сладости в римской кухне), — в: Индоевропейское языкознание и классическая филология VI, (2002), 178–182.
23. Солопов А. И., Начала латинской стилистики. Москва: Индрик, 2008.
24. Цветков П. Мысли Горация о поэзии и условиях совершенства поэтических произведений в «Посланиях к Пизонам» (речь). М., 1885.
25. Янзина Э. В., Античные спортивные единоборства в терминологическом, практическом и общекультурном аспектах: автореф. дисс. канд. филол. наук. М., 2004.
26. Aarestrup K., Økland, F., Hansen, M. M., etc., Oceanic spawning migration of the European eel (*Anguilla anguilla*), — in: *Science* 325, (2009), 1660.
27. Alcock J. P., *Food in the Ancient World*. Westport, Connecticut, London: Greenwood Press, 2006.
28. Anderson W. S., “The Roman Socrates: Horace and his Satire”, — in: *Critical Essays on Roman Literature*, (1982), 13–49.
29. André J., *L’Alimentation et la cuisine à Rome*, 2d. éd. Paris: Klincksieck, 1981.
30. André J., *Les noms d’oiseaux en latin*. Paris: Klincksieck, 1967.
31. André J., *Les noms de plantes dans la Rome antique*. Paris: Les belles lettres, 1985.
32. Andrews A. C., Oysters as a Food in Greece and Rome, — in: *Classical Journal*, 43 (1948), 299–303.
33. Andrews A. C., The Roman Craze for Surmullets, — in: *The Classical Weekly*, 42 (1949), 186–188.

34. Arnott W. G., *Birds in the Ancient World from A to Z*. London & New York: Routledge, 2007.
35. Augustinus, Beda, Horatius, Ovidius, Servius, alii. *Codex Bernensis 363 phototypice editus*. Praefatus est Hermannus Hagen Bernensis. Lugduni Batavorum: A. W. Sijthoff, 1897 (*Codices Graeci et Latini photographice depicti duce Scatone De Vries*. T. II).
36. Baumeister K. A., *Denkmäler des klassischen Altertums zur Erläuterung des Lebens der Griechen und Römer in Religion, Kunst und Sitte*, 3 Bde. München u. Leipzig: R. Oldenbourg, 1884–88.
37. Benndorf O., *Altgriechisches Brot*. — in: *Eranos Vindobonensis*. Wien, 1893, 372–385.
38. Bilabel F., »Kochbücher«, — *RE* XI/1, 1921, Sp. 932–944.
39. Blümner H., *Die römischen Privataltertümer*, 3. Aufl. München: C. H. Beck, 1911.
40. Blümner H., *Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern*, Bde. 1–4. Leipzig: Teubner, 1875–1887 (1. Band in 2. Aufl. 1912), Nachdr., Hildesheim: Olms, 2004.
41. Borzsák I., *Zur Überlieferungsgeschichte des Horaz*, — in: *Acta Antiqua Academiae Scientiarum Hungaricae*. Tomus XX, fasciculi 1–2, 1972.
42. Bréal M., *Variété*, — in: *Mémoires de la Société de linguistique de Paris*, t. 4, 1881.
43. Brender F. B., *Die rückläufige Ableitung im Lateinischen*. Diss. Basel, 1920.
44. Brink C. O., *Horace on Poetry. The 'Ars Poetica'*. Cambridge: Cambridge UP, 1971.
45. Bullock A., *Lo Scarus degli antichi: La storia dello Sparisoma cretense nel I secolo d.C., Il Mare. Com'era*, Atti del II Workshop Internazionale HMAP del Mediterraneo e Mar Nero, Chioggia, 2006, 94–104.
46. Busch W., *Horaz in Russland*. München: Eidos, 1964.
47. Battenwieser H., *Popular Authors of the Middle Ages: The Testimony of the Manuscripts*, — in: *Speculum* (1942) 17, 53–55.
48. Chatelain E., *La Paléographie des classiques latins*. Pt. I–II. Paris: Hachette, 1884–1900.
49. Christ W., *Horatiana*, — in: *Sitzungsberichte der philosophisch-philologischen und der historischen Classe der k. b. Akademie der Wissenschaften zu München* (1893) 1, 83–116.

50. Classen C. J., "Horace — A Cook?", — in: *Classical Quarterly* 72 (1978), 333–348.
51. Crawley A. E., Anointing, *Encyclopaedia of Religion and Ethics*, ed. J. Hastings, I v. Edinburgh: T. & T. Clark, 1908, 549–554.
52. Dalby A., *Empire of Pleasures: luxury and indulgence in the Roman Empire*. London: Routledge, 2000.
53. Dalby A., *Food in the Ancient World from A to Z*. London – New York: Routledge, 2003.
54. Dalby A., Grainger S., *The Classical Cookbook*. Los Angeles: Getty Museum, 1997.
55. Davidson A., *Il mare in pentola*. Milano: Mondadori, 1972.
56. Davidson A., *Mediterranean seafood*, 1st ed. London: Macmillan, 1981; 2nd ed. Oxford: Oxford UP, 1999.
57. Davidson A., *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford UP, 1999.
58. Delitzsch Fr., *Handel und Wandel in Altbabylonien*. Stuttgart: Deutsche Verlagsanstalt, 1910.
59. Diederich Silke, *Der Horazkommentar des Porphyrio im Rahmen der kaiserzeitlichen Schul- und Bildungstradition*. Berlin: de Gruyter, 1999.
60. Diller H., »Pastillus«, — *RE* XVIII/2, 1949, Sp. 2100–2103.
61. Dohm H., *Mageiros: die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, (Zetemata 32). Munich: C. H. Beck, 1964.
62. Eitrem S., *Opferitus und voropfer der Griechen und Römer*. Kristiania: J. Dybwad, 1915.
63. Fraas K., *Synopsis plantarum florum classae*. München: E. A. Fleischmann, 1845
64. Fraenkel E., *Horace*. Oxford: Clarendon, 1957 (=1997).
65. Frank T., *An Economic History of Rome*. Baltimore: Johns Hopkins UP, 1920 (2 ed., 1927).
66. Frazer J. G., *The Golden Bough: A Study in Magic and Religion*, 3rd ed., 12 vols., 1906–1915.
67. Freudenburg, K., "Playing at Lyric's Boundaries: Dreaming Forward in Book Two of Horace's *Sermones*." — in: *Dictynna*, 3 (2006), 137–174.
68. Freudenburg, K., *Horace: Satires and Epistles*. Oxford: Oxford UP, 2009.
69. Freudenburg, K., *Satires of Rome: Threatening Poses from Lucilius to Juvenal*. Cambridge: Cambridge University Press, 2001.

70. Freudenburg, K., *The Walking Muse: Horace on the Theory of Satire*. Princeton: Princeton University Press, 1993.
71. Furtwängler A., Reichhold K., *Griechische Vasenmalerei: Auswahl hervorragender Vasenbilder*. 3 Bde. München: Bruckmann, 1904–1932.
72. Garnsey P., *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge, 1999.
73. Gauckler P., *Inscriptions inédites de Tunisie*, — in: *Bulletin archéologique du Comité des travaux historiques*, 24 (1894), 241.
74. Gemoll W., *Die Realien bei Horaz*, 4 Hefte. Berlin: Gärtner, 1892–1895.
75. Gossen H., Steier A., »Schnecke«, — *RE* II, 3, 1921, Sp. 585–614.
76. Göthel H., *Fauna marina del Mediterráneo: animales inferiores y peces*. Barcelona: Omega, 1992.
77. Gowers E., *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*. Oxford: Clarendon UP, 1993.
78. Gowers, E., "Horace, Satires 1.5: An inconsequential journey." — in: *PCPS*, 39 (1993), 48–66 (rpt. in Freudenburg, 2009, 156–80).
79. Gowers, E., *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*. Oxford: Clarendon UP, 1993.
80. Grant M., *Roman Cookery: ancient recipes for modern kitchens*. London: Serif, 1999.
81. Groag E., »Catus«, — *RE* III/2, 1899, Spp. 1792–1794.
82. Gruppe O., *Griechische Mythologie und Religionsgeschichte*, Bde. 1–2, München: C. H. Beck, 1906 (*Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft* V, 2).
83. Guasparri A., *Acipenser*, — *Glotta*, 76 (2000), 50–52.
84. Gunther R. T., *The Oyster Culture of the Ancient Romans*, — in: *Journal of the Marine Biological Association*, 4 (1897), 360–365.
85. Hauri-Karrer A., *Lateinische Gebäckbezeichnungen*, Diss. Zürich, 1972.
86. Hegi G., *Illustrierte Flora von Mittel-Europa. Mit besonderer Berücksichtigung von Deutschland, Oesterreich und der Schweiz*. 13 Bde. München: J. F. Lehmanns, 1908–1931. (Neuauf. ab 1935, später bei Hanser, München, u. Paul Parey, Berlin 1975; N'dr.: Sellier; Lüdertitz & Bauer).
87. Hehn V., *Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa*. 8. Aufl. neu hrsg. v. O. Schrader mit botanischen Beiträgen v. A. Engler u. F. Pax. Berlin: Gebrüder Borntraeger, 1911.
88. Heinsius D., *De satyra Horatiana liber*. Leiden, 1612.

89. Herzog-Hauser G., »Milch«, — RE XV/2, 1936, Spp. 1569–1580.
90. Higginbotham J., *Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy* (Studies in the History of Greece and Rome), Chapel Hill-London: The University of North Carolina Press, 1997.
91. Hillebrandt A., *Ritual-Litteratur vedische Opfer und Zauber*, Strassburg: K. J. Trübner, 1897.
92. Hiltbrunner O., *Latina Graeca. Semasiologische Studien über lateinische Wörter im Hinblick auf ihr Verhältnis zu griechischen Vorbildern*. Bern: Francke, 1958.
93. *Histoire de l'alimentation*. Sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari. Paris: Fayard, 1996.
94. Hoffmann O., »Beiträge zur lateinische Grammatik«, — in: *Beiträge zur Kunde der indogermanischen Sprachen*, 26, (1901).
95. Horace: Horace: *L'oeuvre et les imitations, un siècle d'interprétation*. — in: *Entretiens Sur L'antiquité Classique De La Fondation Hardt*. T. XXXIX. Vandoeuvres-Genève: Fondation Hardt, 1993.
96. Huber M., *Compendium of Bivalves. A Full-color Guide to 3,300 of the World's Marine Bivalves. A Status on Bivalvia after 250 Years of Research*. Hackenheim: ConchBooks, 2010.
97. Hudson N., *Food: A suitable subject for Roman Verse Satire*. Diss. Leicester University, 1991.
98. Hudson, N. A., "Food in Roman Satire." — in: *Satire and Society in Ancient Rome*, ed. S. H. Braund, (1989), 69–87.
99. Hug A., »Muria«, — RE, Bd. 16/31, 1933, Spp. 661 sq.
100. Hug August, »Lucerna«, — RE, XIII, 1927, Spp. 1566–1613.
101. Jaeger M., *Why Is There No Cheese in Horace's Satires?: And Related Questions for Vergil and Varro*, — in: *American Journal of Philology*, 136 (2015), 63–90.
102. Jahn O., *Über die Subscriptionen in den Handschriften römischer Classiker*, — in: *Berichte über die Verhandlungen der Königlich Sächsischen Gesellschaft der Wissenschaften zu Leipzig. Philologisch-Historische Classe*, Bd. 3, (1851), 327–383.
103. Jastrow M., *Anointing (Semitic)*, *Encyclopaedia of Religion and Ethics*, ed. J. Hastings, I v., Edinburgh: T. & T. Clark, 1908, 555–557.
104. Kalinina A., *Der Horazkommentar des Pomponius Porfyrio*. Stuttgart: Franz Steiner, 2007.
105. Keller O., *Die antike Tierwelt*, 2 Bde., Leipzig: Teubner, 1909–1913.
106. Keller O., *Epilegomena zu Horaz*, tt. I–III. Leipzig: Teubner, 1879–1880.

107. Klingner F., Über die Recensio der Horazhandschriften, — in: *Hermes*, (1935) 70, 249–268.
108. Kobelt W., Von den italienischen Muschelmärkten. Der Zoologische Garten, Frankfurt a. M.: Vlg. d. Neuen Zoologischen Ges., 1873.
109. Kowalski G., De Horatii satira II 4, — in: *Commentationes Horatianae*. Cracoviae, 1935.
110. Krause Carolus, De Romanorum hostiis quaestiones selectae, dissertatio inauguralis quam ad summos in philosophia honores ab amplissimo philosophorum Marpurgensium ordine rite capessendos. Marpurgi Cattorum, 1894.
111. La porpora, Realtà e immaginario di un colore simbolico, Atti del convegno interdisciplinare di studio dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, Venezia 24 — 25 ottobre 1996.
112. Larousse gastronomique. New York: Clarkson Potter, 2001.
113. Latte K., Römische Religionsgeschichte. München: C.H. Beck, 1960 (Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft V, 4).
114. Leumann M., Lateinische Laut- und Formenlehre. München: C. H. Beck, 1977.
115. Lievre A. F., Les Huîtres nourries en eau douce dans l'ancienne Aquitaine (problème d'archéologie et de zooéthique). Paris: J. Baer, 1883.
116. Leonart, J., Farrugio, H., Pleuronectes platessa, a ghost fish in the Mediterranean Sea? — in: *Scientia Marina* 76 (2012), 141–147.
117. Lobeck Ch.-A., De Graecorum placentis sacris. Königsberg, 1828.
118. Locard, A., Histoire des mollusques dans l'antiquité. Lyon & Paris: Henri Georg, J.-B. Baillière & fils, 1884.
119. Lowe, D. M. Burnt offerings and harpies at Nasidienus' dinner-party (Horace, Satires 2.8), — in: Deroux, C. (ed.) *Studies in latin literature and Roman history*. Collection Latomus XV, (2010), 240–257.
120. Marquardt J., Römische Staatsverwaltung. Bde 1–3, 2. Aufl. Leipzig: S. Hirzel, 1881–1885.
121. Martens E., von, Die classischen Conchyennamen, — in: *Jahreshefte des Verein für vaterländische Naturkunde in Württemberg*, XVI, Stuttgart, (1860), 175–284.
122. Marx A., »Austern«, — *RE*, Bd. 2/4, 1896, Spp. 2589–2592.
123. Masner K., Die Sammlung antiker Vasen und Terracotten im K.K. Oesterreichischen Museum. Wien: Gerold, 1892.
124. Mastellone Iovane, E., Osservazioni di lingua nel commento di Porfirione ad Orazio, — in: *Bolletino di Studi Latini* 24, (1994), 101–128.

125. Mau A., »Bäckerei«, — RE, Bd. 2/4, 1896, Spp. 2734–2743.
126. Mayer C., Das Öl im Kultus der Griechen. Diss. Würzburg, 1917.
127. McGee H., Food and Cooking: An Encyclopaedia of Kitchen Science, History and Culture. London: Hodder, 2004.
128. Miller J. M., Die Beleuchtung im Altertum, 1. Bd. Würzburg: Thein, 1885.
129. Moritz L. A., Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity. Oxford: Clarendon, 1958.
130. Motty M., De Fauno et Fauna sive Bona Dea eiusque mysteriis. Berolini, 1840.
131. Nachod H., »Lekythos«, — RE Suppl., V, 1931, Spp. 546–548.
132. Nilsson M. P., Geschichte der griechischen Religion, Bde 1–2, 3. Aufl., München: C. H. Beck, 1967 (Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft V, 2).
133. Nissen H., Italische Landeskunde, 2 Bde. Berlin: Weidmannsche Buchhandlung, 1883–1902.
134. Noske G., Quaestiones pseudoacroneae, Diss. Ludwig-Maximilians Universität München, 1969.
135. Overbeck J., Mau A., Pompeji in seinen Gebäuden, Alterthümern und Kunstwerken. Leipzig: Engelmann, 1884.
136. Paschalis, M., Tityrus and Galatea (Virgil, Eclogue 1): An Expected Relationship, — in: Dictynna, 5 (2008), 153–169.
137. Pasquali G., Storia della tradizione e critica del testo, 2 ed. Firenze: Le Monnier, 1952.
138. Pease A. S., »Oleum«, — RE XVII/1, 1937, Spp. 2454–2474.
139. Persson P. P., Beiträge zur indogermanischen Wortforschung. Uppsala u. Leipzig: K. W. Appelberg, 1910–1912.
140. Ramsay W. M., Pauline and other studies in early Christian history, 2nd ed. London: Hodder and Stoughton, 1908.
141. Robert F., Les noms des oiseaux en grec ancien. Diss. Basel: Neuchâtel, 1911.
142. Robinson J., The Oxford Companion to Wine. Oxford: Oxford UP, 1994.
143. Rossbach A., Römische Hochzeits- und Ehedenkmaler. Leipzig: Teubner, 1871.
144. Rudd N., The Satires of Horace. Cambridge: Cambridge UP, 1966.
145. Salmasius C., Plinianae exercitationes In C. Iulii Solini Polyhistora. Parisiis: Morellus, 1629.
146. Servienti S., La Grande Histoire du foie gras. Paris: Flammarion, 1993.
147. Seymour T. D., Life in the Homeric Age. New York: Macmillan, 1908.

148. Sibthorp J., Smith J. E., Lindley J., *Flora Graeca*, X voll. Londini: Typis Richardi Talor et socii, 1806–1840.
149. Schlegel Catherine M., *Satire and the Threat of Speech. Studies in Classics Horace's Satires, Book 1*. Wisconsin: University of Wisconsin, 2006.
150. Solopov A. S., *Ad Varronis de lingua Latina libri IX pericopes 113 crucem interpretum adnotatio critica (de piscibus a Varrone tractatis)*, — in: *Indo-European Linguistics and Classical Philology*, XVII (2013), 831–832.
151. Steier A., »Muscheln«, — *RE*, Bd. 16/31, 1933, Spp. 773–796.
152. Stengel P., *Opferbräuche der Griechen*. Leipzig: B. G. Teubner, 1910.
153. Storr-Best L. *Varro on Farming*. London: G. Bell and Sons, 1912.
154. Strömberg R., *Studien zur Etymologie und Bildung der griechischen Fischnamen*, — *Acta Universitatis Gothoburgensis*, vol. 49, Ausg. 2, Göteborgs högskolas årsskrift, Göteborgs Högskola, 1943.
155. Tesch F. W., *The eel biology and management of anguillid eels*. New York: John Wiley, 1977.
156. *Texts and Transmission. A Survey of the Latin Classics*, ed. L. D. Reynolds. Oxford: Oxford UP, 1983.
157. Thomazi A., *Histoire de la pêche, des âges de la pierre à nos jours*. Paris: Payot, 1947.
158. Thompson W. D'Arcy, *A Glossary of Greek Birds*. London: Oxford UP, 1936.
159. Thompson W. D'Arcy, *A Glossary of Greek Fishes*. London: Oxford UP, 1947.
160. Turrill W. B., *Plant-life of the Balkan Peninsula*. Oxford: Clarendon, 1929.
161. Villa C., *I manoscritti di Orazio I–III*, — in: *Aevum* (1992) 66, 95–135; (1993) 67, 55–103; (1994) 68, 117–146.
162. Voigt M., »Die verschiedenen Sorten von Triticum, Weizen-Mehl und Brod bei den Römern«, — *Rheinisches Museum für Philologie*, 31 (1876), 105–128.
163. Vollmer F., *Die Überlieferungsgeschichte des Horaz*, — in: *Philologus. Supplementband* 10, 2 (1905), 261–322.
164. Warmington E. H., *Remains of old Latin I, Ennius and Caecilius*. Cambridge: Harvard university press, 1956.
165. Weinell H., *חֶשֶׁן und seine Derivate*, — *Zeitschrift für die alttestamentliche Wissenschaft* XVIII, Giessen: Ricker, 1898, 1–83.
166. Welch, T., "Horace's Journey through Arcadia." — in: *TAPA*, 138 (2008), 47–74.
167. Weniger L., *Der heilige Ölbaum in Olympia*. Weimar: Hof-Buchdruckerei, 1895

168. White K. D., Farm Equipment of the Roman World. Cambridge: Cambridge UP, 1975.
169. White, K.D., Roman Farming. London: Thames and Hudson, 1970.
170. Wilkins J. M., Hill Shaun, Food in the Ancient World. Oxford: Blackwell, 2006.
171. Wilkins J., The Boastful Chef. Oxford: Oxford UP, 2000.
172. Wissowa G., Religion und Kultus der Römer, 2. Aufl. München: C.H. Beck, 1912 (Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft V, 4).
173. Wyss, K., Die Milch im Kultus der Griechen und Römer. Giessen: Töpelmann, 1914.
174. Zahn R., »Garum«, — RE, Bd. 7/1, 1910, Sp. 841–849.

Интернет ресурсы

1. Gill, Frank; Donsker, David, eds. (2018). "Thrushes". World Bird List Version 8.1. International Ornithologists' Union.
2. Houart, R.; Gofas, S. "Hexaplex trunculus (Linnaeus, 1758)". In Bouchet, P.; Gofas, S.; Rosenberg, G. World Marine Mollusca Database. World Register of Marine Species, 2009.
3. <http://beta.biblissima.fr/ark:/43093/mdatade19c2757fdfe4aa1cd37dda1a1b86b2fc901031>.
4. <http://www.fishbase.org>
5. http://www.manuscripta-mediaeval-ia.de/?xdb_objtype%21%2522digitalisierteHandschriften%2522%20r5a:*%20r5a%21%2522M%25C3%25BCnchen%2522#|7
6. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b90664859>.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

CGL = Corpus Glossariorum Latinarum.

CIL = Corpus Inscriptionum Latinarum.

AP = Anthologia Palatina.

Pseudoacr. = Pseudoacronis Scholia in Horatium vetustiora, rec. O. Keller, ed. stereotypa ed. primae (1902–1904), 2 voll., Stuttgartiae: B. G. Teubner, 1967.

Porfyr. = Scholia antiqua in Q. Horatium Flaccum, rec. A. Holder et O. Keller, vol. I, Porphyronis commentum, rec. O. Keller, ad Aeni Pontem: Wagner, 1894.

Georges = Georges K. E. Ausführliches lateinisch-deutsches Handwörterbuch. 9. Aufl., 2 Bde. Basel: B. Schwabe, 1951.

OLD = Oxford Latin Dictionary, ed. by P. G. W. Glare, Oxford: Clarendon, 1968–1982, repr. with corr. 1996, 2nd ed. Oxford: Oxford UP, 2012.

Beekes = Beekes R.S.P., Etymological Dictionary of Greek. Leiden, Boston: Brill, 2010.

de Vaan = Vaan M. de, Etymological Dictionary of Latin and the other Italic Languages, Leiden: Brill, 2008.

Kiessling u. Heinze = Horatius Flaccus, Q., Kiessling A., Heinze R., 1. Teil: Oden und Epoden, Berlin 19307 (Nachdr. Hildesheim, 199915); 2. Teil: Satiren. Berlin, 19215 (Nachdr. Dublin – Zürich, 1977); 3. Teil: Briefe. Berlin, 19144 (Nachdr. Hildesheim, 1984).

E.-M. = Ernout A. et Meillet A. Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots. 4-e éd. Paris, 1959.

Frisk = Frisk H. Griechisches etymologisches Wörterbuch. Bde. 1-3. Heidelberg, 1972.

LSJ = Liddell H. G., Scott R. A., Greek-English Lexicon. Revised and augmented throughout by H.S. Jones with the assistance of R. McKenzie and with cooperation of many scholars, 9th ed. Oxford: Clarendon, 1940. Revised Supplement ed. by P.G.W. Glare, Oxford: Clarendon, 1996.

LSJ supp. = Greek-English Lexicon. Revised Supplement ed. by P.G.W. Glare. Oxford: Clarendon, 1996.

RE = Pauly's Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Neue Bearbeitung, begonnen von G. Wissowa. Hrsg. von W. Kroll, 1894 — 1972 (Index to the Supplementes and Supplement Volumes of Pauly-Wissowa's Realencyclopädie. 2nd ed. Chicago, 1980).

W.-H. = Walde A., Hofmann J.B., Lateinisches Etymologisches Wörterbuch, 3. Aufl. Heidelberg: Carl Winter's Universitätsbuchhandlung, 1938 (= 6. Aufl., 2008).

Orelli = Horatius Flaccus, Q., Odae. Carmen Saeculare. Epodi. Rec. atque interpretatus est Io. G. Orellius, ed. IV maior, emend. et auc., quam post Io. G. Baiterum cur. G. Hirschfelder;

Satirae. Epistulae. Lexicon Horatianum. Rec. atque interpretatus est Io. G. Orellius, ed. IV maior, emend. et auc. quam post Io. G. Baiterum cur. W. Mewes, 2 voll., Berolini: S. Calvary, 1886–1892.

УКАЗАТЕЛЬ

- (h)allec, 86
 (h)allex, 86
 (h)elops, 82
 (h)olus, 146, 149, 177, 183
 (h)olusculum, 146, 147, 177, 183
 acipenser, 75, 81, 82, 83
 Acipenser, 81, 198
 Acipenser naccarii, 84
 Acipenser stellatus, 83, 84
 Acipenser sturio, 83, 84
 Acipenseridae, 81
 Acipenseriformes, 81
 acipensis, 82, 83
 acupenser, 83
 agna, 42, 43, 49, 52, 93, 181, 188, 194
 ālēc, 86
 allec, 46, 98, 110, 112, 113, 114, 153, 183
 amia, 91
 anguilla, 195
 anser, 43, 69, 75, 95, 182
 aper, 43, 44, 45, 46, 93, 94, 181
 aquaticus, 123
 arbor, 146, 166, 179, 183
 arinca, 119
 artopta, 120
 artopticus, 120, 121, 122
 ater, 119
 attilus, 83
 aues, 15, 43, 56, 60, 181
 caro, 43, 44, 93, 155, 181
 castrensis, 118
 caulis, 146, 149, 160, 170, 178, 183
 cibarium, 118
 cibarius, 117, 118, 119
 cicer, 14, 144, 146, 154, 156, 176, 178, 183, 188
 cichoreum, 146, 150, 151, 178, 183, 187
 cichorium, 146, 150, 178, 183
 ciconia, 43, 71, 72, 95, 182
 citharus, 78
 clibanicius, 120, 121
 clibanites, 121
 coclea, 98, 99, 182
 columba, 43, 56, 57, 58, 59, 94, 182
 conchae, 98, 108, 182
 conchylium, 98, 182
 crusta, 140, 141
 crustula, 140, 141, 142
 crustulum, 115, 140, 141, 142, 145, 183
 crustum, 140, 142
 durus, 119
 eruum, 14, 146, 156, 178, 183
 faba, 14, 146, 148, 153, 154, 155, 178, 183, 188
 februa, 128
 fermentatus, 122, 127
 ficus, 127, 146, 171, 172, 173, 174, 176, 179, 184
 flos siliginis, 117, 118
 focatius, 121
 fritilla, 127
 furfureus, 118, 119
 furnaceus, 120, 121, 122
 gallina, 43, 60, 61, 62, 63, 66, 69, 95, 182
 gallus, 60, 61
 garum, 75, 86, 98, 110, 112, 113, 114, 183, 187, 203
 glans, 146, 174, 175, 176, 179, 184
 grus, 43, 68, 95, 182
 haedus, 43, 49, 52, 65, 74, 93, 181, 188
 herba, 146, 147, 177, 183
 hilla, 15, 43, 47, 48, 93, 94, 155, 177, 181, 185
 holus, 14, 47, 147, 148, 160, 173
 Huso, 81, 83
 inula, 146, 151, 153, 178, 183
 ius, 15, 37, 73, 74, 75, 98, 109, 111, 114, 160, 161, 164, 175, 183, 186
 lac, 24, 43, 54, 94, 132, 143, 181
 laganum, 115, 142, 143, 144, 145, 156, 183, 187
 lagois, 43, 70, 71, 77, 95, 103, 182, 185, 187
 lardum, 15, 43, 47, 48, 49, 93, 94, 155, 177, 181, 185
 laridum, 49, 155
 legumen, 146, 178, 183
 leuiter fermentatus, 122
 libum, 25, 115, 129, 130, 131, 132, 133, 139, 140, 142, 145, 183, 187
 lupinus, 146, 153, 154, 156, 178, 183, 187
 lupus, 75, 87, 88
 malua, 146, 151, 178, 183
 mergus, 26, 43, 72, 95, 96, 182
 merula, 43, 60, 66, 67, 68, 95, 182
 mitulus, 98, 107, 182
 mola, 124, 128
 mullus, 75, 84, 85, 86, 88, 131
 Mullus barbatus, 84

Mullus barbatus barbatus, 84
 Mullus surmuletus, 84
 Mundus, 118
 muraena, 75, 89, 90, 91
 murex, 98, 100, 103, 104, 105, 114, 182
 muria, 98, 99, 110, 111, 112, 114, 152, 183, 186, 199
 niger, 119
 non fermentatus, 122
 nux, 146, 171, 174, 175, 176, 179, 184
 olea, 146, 157, 166, 167, 168, 171, 175, 179, 184, 187
 oleum, 11, 128, 146, 157, 160, 161, 162, 163, 178, 183, 184, 201
 oliua, 146, 157, 166, 167, 179, 184
 oliuum, 146, 157, 161, 163, 164, 178, 183
 omasum, 14, 43, 44, 45, 53, 93, 94, 181, 187
 oryza, 146, 166, 179, 183
 ostrea, 70, 77, 98, 99, 100, 102, 103, 107, 114, 182, 184, 187
 ouum, 43, 54, 55, 57, 94, 95, 129, 181, 182
 palumbus, 43, 57, 58, 59, 94, 182
 panis, 14, 74, 109, 115, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 130, 134, 136, 141, 143, 144, 145, 147, 172, 183, 184, 186
 panis acerosus, 117
 panis candidus, 117, 118
 panis cibarius, 117
 panis farreus, 126
 panis fermenticius, 122
 panis mundus, 117, 118
 panis quadratus, 123, 124
 panis secundarius, 117, 118
 panis secundus, 117, 118
 panis siligineus, 117
 panis speusticus, 121
 panis tener, 119
 passer, 75, 78, 80, 81
 Passer, 80
 pastillus, 42, 105, 115, 133, 134, 135, 136, 137, 145, 183, 184, 194
 paua, 65
 pauo, 43, 65, 95, 182
 pauus, 65
 peloris, 42, 98, 103, 105, 106, 107, 108, 114, 182, 185, 187, 194
 perna, 15, 43, 47, 93, 94, 148, 155, 177, 181, 185
 pisces, 75, 77, 201
 piscis planus, 78
 placenta, 25, 115, 131, 137, 138, 140, 141, 144, 145, 183
 Platicthys flesus, 80
 plebeius, 117, 118, 119
 Pleuronectes passer, 81
 Pleuronectes platessa, 79, 80, 200
 Pleuronectiformes, 78
 pollen, 118
 pollinaceus, 118
 poma, 67, 146, 166, 179, 183
 porcus, 43, 46, 50, 93, 181
 Psetta maxima, 78
 Pseudoscaphirhynchus, 81
 pullus, 43, 61, 64, 65, 95, 182
 quadra, 124
 rapulum, 146, 152, 153, 178, 183
 rhombus, 75, 78, 79, 81
 Rhombus, 78
 rumbus, 78
 rusticus, 117, 118
 Scaphirhynchus, 81
 scarus, 75, 76, 77, 103
 Scophthalmidae, 78
 Scophthalmus maximus, 78
 Scophthalmus rhombus, 78
 secundarium, 118
 secundarius, 118, 119
 sequens, 117, 118
 siliginei cunni, 124
 siligineus, 117, 119
 siligneus, 124
 siligo, 117, 118
 similago, 118
 solea, 78
 Sordidus, 118
 Sparisoma cretense, 75, 196
 spongia, 123
 sturio, 81
 subcinericius, 121
 testa marina, 98, 99, 111, 182
 testiacius, 120
 turdi siliginei, 124
 turdus, 43, 66, 67, 69, 95, 131, 182
 turtur, 58, 60
 uicia, 156
 urtica, 146, 150, 178, 183
 ἄζυμος, 122
 αἶθυια, 72
 ἀκαλήφη, 150
 ἀκκιπήσιος, 82, 83
 ἀκρόζυμος, 122
 ἀλειφατίτης, 122

ἀλεκτρυών, 61
 ἀλευρίτης, 116
 ἄλιμοι ἄρτοι, 122
 ἄλφιτα, 119, 124, 126
 ἁμία, 91
 ἁμύγδαλον, 174
 ἀνάστατος, 123
 ἀντακαῖος, 83
 ἀπαλός, 122
 ἀπὸ τηγάνου, 120, 122
 ἀποπυρίας, 121
 ἄραξις, 123
 ἄρτοι ἄναλοι, 122
 ἄρτολάγανον, 122
 ἄρτοπτεῖον, 120
 ἄρτόπτης, 120
 ἄρτοπτικός, 120, 122
 ἄρτος, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124
 ἄρτος ἀκάθαρτος, 117
 ἄρτος αὐτόπυρος, 116
 ἄρτος καθαρός, 117
 ἄρτος λεκιθίτης, 119
 ἄρτος λευκός, 117
 ἄρτος ὀρίνδης, 120
 ἄρτος σεμιδαλίτης, 116, 118
 ἄρτος σιτάνιος, 116
 ἄρτος σίτινος, 116
 αὐτοπυρίτης, 116
 αὐτόπυρος, 116, 117, 119
 ἀφύη, 85
 βῆκίον, 156
 βλωμιαῖος, 123, 124
 βλωμός, 123, 124
 βούγλωστος, 78
 βουνιάς, 152
 γάλα, 54
 γέρανος, 68
 γογγυλῖς, 152
 γυρίτης, 116, 118, 119
 Δημήτριος καρπός, 127
 δίπυρος, 121
 δράμις, 123
 δράμις, 123
 ἐγκρυφίας, 121
 ἔλαιον, 157, 163
 ἐλένιον, 151
 ἔλλοψ, 82, 83
 ἐπανθρακίς, 121
 ἐρινεός, 172
 ἐσχάρα, 120
 ἐσχαρίτης, 120, 122

ἔσχαρος, 78
 ἐτνίτης, 119
 ζυμῆς, 122
 ζυμίτης, 122
 θαλύσιος, 123
 θάργηλος, 123
 θέρμος, 153
 θιαγόνις, 123
 θύννος, 91, 92
 ἱπνῖται, 122
 ἱπνίτης, 120, 121, 122
 ἵπνος, 120
 ἰσχάς, 171
 καθαρμός, 128
 καμινίτης, 120, 122
 καππαδόκιος, 122
 καταχύσματα, 125, 126
 καχυρδίας, 119
 κεγχρίας, 119
 κεγχριδίας, 120
 κίθαρος, 78, 79
 κίχλη, 66
 κίχορα, 151
 κιχώριον, 151
 κλιβανῖται, 122
 κλιβανίτης, 120, 121, 122
 κλίβανος, 120
 κλοῦστρον, 140
 κόλλις, 119, 123
 κόλλυβα, 125
 κολλύρας, 119
 κόπρια, 125
 κράμβη, 149
 κριθίνος, 119
 κριμνατίας, 119
 κύαμος, 154
 κύβος, 123
 λάχανον, 147, 148
 λούτρα, 127
 μαῖζα, 127
 μαλάχη, 151
 μελίκρατον, 126
 μηκωνίς, 123
 μολόχη, 151
 ξηροπυρίτης, 116
 ὀβελίας, 121
 οἰνάς, 57, 58
 ὀκτάβλωμος, 124
 ὄλυρα, 119
 ὀξύρρυγχος, 82
 ὀπτηθέντες, 122
 ὄρκυος, 91

ὄρνις, 58, 61, 70
 ὄρυζα, 166
 οὐλαί, 124
 ὄψον, 147
 πέλανος, 126, 127
 πελαργός, 71
 πελαργιδεύς, 71
 πέλεια, 57, 58
 πέμματα, 126
 περιστερά, 57
 πηλαμύς, 91
 πιτυρία, 116, 117, 118, 119
 πιτυρίτης, 117
 πλυτός, 123
 πόπανα, 141
 προσπερμεία, 125
 πυраμοῦς, 123
 πύρινος ἄρτος, 116
 πύρνον, 116
 πυρὸς σεμιδαλίτης, 116
 ῥάφους, 152
 ῥόμβος, 78
 ῥυπαροί, 116, 118
 ῥυπαρός, 117, 119
 σεμίδαλις, 118
 σεμιδαλίτης, 116, 119
 σησαμίτης, 123
 σητάνιον, 116
 σῖτος, 116
 σκάρος, 75, 76
 σκάρος, 76
 σποδίτης, 121
 σταιτίτης, 116
 στρεπτικός, 122
 στρουθός, 78, 80, 109
 συγκόμιστος, 116
 ταών, 65
 ταώς, 65
 ταῶς, 65
 τηγανίτης, 122
 τίφη, 119
 τρίγλη, 84
 τρυγών, 57, 58
 τυρῶν, 122
 φαιός, 117
 φάκινος ἄρτος, 119
 φάσσα, 58
 χήν, 69
 χόνδρινος, 119
 χονδρίτης, 119
 ψῆττα, 78
 ῥόν, 54

агница, 49
 аист, 79
 аисты, 71, 72, 95
 акула, 82
 африканские улитки, 22
 барабулька, 84, 85, 86
 белая куропатка, 77
 белуга, 81, 83
 белый перец, 23
 бобы, 58, 124, 146, 148, 153, 155, 178, 183, 188
 бриль, 78
 вика, 146, 156, 178, 183
 виннокаменная соль, 23
 витютень, 58
 вяхирь, 43, 57, 94, 182
 галекс, 23, 46, 86, 98, 112, 183
 гарум, 86, 98, 109, 112, 113, 183
 гладкий калкан, 78
 говядина, 14, 44, 93
 говяжьих потроха, 43, 44, 93, 181, 187
 голуби, 57, 58, 73
 горлица, 58
 гуси, 15, 43, 69, 95, 182
 девясил, 111, 146, 151, 152, 178, 183
 деревья, 146, 157, 170, 171, 179, 183
 дрозды, 15, 66, 67, 68, 95, 186
 жевательная резинка, 115, 133, 145, 183
 желудь, 146, 174, 176, 179, 184
 жертвенный пирог, 115, 129, 145, 183, 188
 журавль, 43, 68, 71, 95, 182
 зелень, 146, 147, 148, 173, 177, 183
 иглянка, 98, 103, 182
 изюм, 23
 инжир, 56, 127, 146, 171, 172, 173, 174, 179, 184, 185
 кабан, 15, 22, 44, 45, 46, 79, 93, 177
 калуга, 81
 камбала, 78, 79, 80, 81
 капуста, 146, 149, 160, 178, 183
 кифар, 79
 козленок, 15, 49, 52
 копченая колбаса, 47, 93, 185
 Косское вино, 22, 23
 крапива, 146, 150, 178, 183
 краснобородка, 86, 102
 курица, 15, 43, 60, 61, 63, 64, 69, 95, 182
 лаврак, 75, 86, 87, 88
 лжелопатонос, 81
 лопатонос, 81
 Лукринское озеро, 79, 101, 103, 105, 107

люпин, 141, 146, 153, 178, 183
 мальва, 10, 146, 151, 178, 183
 масло, 109, 111, 122, 146, 149, 150, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 169, 171, 174, 175, 178, 179, 183, 184, 185, 186, 187
 моллюски, 76, 79, 98, 99, 106, 107, 114, 182
 молоко, 24, 25, 43, 54, 94, 119, 122, 181, 185
 морской заяц, 76, 85
 мурекс, 98, 103, 104, 105, 114, 182
 мурена, 86, 89, 90
 мясо, 9, 14, 15, 25, 43, 44, 45, 48, 62, 63, 68, 69, 70, 72, 76, 86, 88, 91, 93, 94, 95, 96, 98, 101, 103, 106, 110, 125, 141, 147, 169, 181, 182, 185
 нут, 15, 49, 144, 146, 153, 156, 176, 178, 183, 188
 овощи, 14, 15, 25, 49, 146, 147, 148, 149, 152, 177, 183
 окорок, 15, 43, 47, 93, 181, 185
 оладья, 115, 142, 144, 145, 183
 олива, 146, 166, 167, 168, 171, 179, 184
 орех, 146, 174, 175, 176, 179, 184, 187
 осетр, 81, 82, 83, 84
 павлин, 43, 56, 63, 65, 66, 95, 182
 палтус, 79
 пелорида, 98, 103, 105, 182, 185
 пескарь, 85
 пирог, 25, 115, 126, 127, 129, 130, 131, 132, 133, 139, 143, 145, 160, 183, 188
 пирожное, 115, 137, 145, 183
 плоды, 67, 127, 146, 157, 158, 166, 167, 169, 172, 174, 175, 179, 183
 поросёнок, 43, 46, 93, 181
 птицы, 13, 15, 23, 26, 43, 44, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 69, 70, 71, 72, 74, 93, 94, 95, 96, 185
 рассол, 22, 98, 110, 111, 114, 183
 репка, 146, 152, 178, 183
 рис, 120, 146, 166, 183
 ромб, 78, 79, 80, 81, 90
 рыбы, 7, 14, 15, 16, 22, 23, 24, 25, 26, 42, 43, 44, 51, 58, 65, 70, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 96, 97, 98, 101, 109, 110, 111, 112, 113, 142, 147, 163, 173, 179, 181, 182, 185, 186, 194, 195
 рябчик, 43, 70, 96, 182
 сало, 14, 43, 48, 49, 93, 181, 185
 свинья, 43, 46, 181
 севрюга, 83
 скар, 79
 солонина, 43, 48, 93, 181, 185
 соус, 73, 74, 98, 109, 110, 111, 112, 114, 183, 186
 султанка, 84, 85, 86
 тундряная куропатка, 43, 70, 96, 182
 тунец, 43, 91, 182
 тюрбо, 78
 устрицы, 77, 100, 101, 102, 123
 фасоль, 146, 154, 178, 183
 хлеб, 14, 15, 109, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 132, 139, 143, 144, 145, 147, 183, 185
 цикорий, 15, 146, 150, 151, 178, 183
 цыпленок, 64
 черная соль, 23
 яблоки, 23
 яйца, 43, 54, 55, 60, 61, 65, 69, 94, 186, 187