

**St.-Petersburg State University  
Institute of History  
Department of the History of Ancient Greece and Rome  
Centre of Ancient Studies**

# **MNEMON**

**Investigations and Publications on the History of  
Ancient World**

**Edited by Ed.Frolov**

**№ 14**

**St.-Petersburg  
2014**

**Санкт-Петербургский государственный университет  
Институт истории  
Кафедра истории древней Греции и Рима  
Центр антиковедения**

# **МНЕМОН**

**Исследования и публикации по истории  
античного мира  
Под редакцией профессора Э.Д. Фролова**

**Выпуск 14**

**Санкт-Петербург  
2014**

**ББК 63.3 (0) 32**  
**М 73**

Редакционная коллегия:

Д-р ист. наук А. Б. Егоров, д-р ист. наук О. Ю. Климов, д-р ист. наук О. В. Кулишова, канд. ист. наук А. Д. Пантелеев (отв. секретарь), д-р ист. наук Э. Д. Фролова (председатель), д-р ист. наук Ю. Б. Циркин, д-р ист. наук Н. С. Широкова.

Рецензенты:

Д-р ист. наук, проф. А.Ю. Прокопьев (С.-Петербург. гос. ун-т)  
Д-р ист. наук, проф. М.Ф. Флоринский (С.-Петербург. гос. ун-т)

**Мнемон.** Исследования и публикации по истории античного мира: Сб. статей / Под ред. проф. Э. Д. Фролова. Вып. 14. – СПб., 2014. – 516 с.  
ISSN 1813-193X

Очередной выпуск альманаха «Мнемон» выходит в юбилейный для кафедры истории древней Греции и Рима и всего исторического факультета (ныне – Института истории) год. Ровно 80 лет тому назад, в 1934 г., в Ленинградском университете был учрежден, а вернее, восстановлен исторический факультет, и тогда же была создана кафедра античной истории. Основное содержание сборника построено по традиционному плану. Значительная часть статей посвящена истории древней Греции, причем исследования касаются как частных сюжетов, так и принципиальной оценки целых исторических периодов (в частности, греческой архаики). Интересные статьи публикуются по истории эллинизма и древнего Рима. Специальные разделы посвящены античной культуре, а также темам источниковедения и историографии; особо надо отметить статью, посвященную незаслуженно забытому петербургскому антиковеду К. Хилинскому.

Альманах «Мнемон» предназначается для студентов и преподавателей гуманитарных факультетов, а также для всех, кто интересуется историей и культурой античного мира.

Редколлегия благодарит профессора А.Х. Даудова за содействие  
в подготовке и издании альманаха

**ББК 63.3 (0) 32**

Адрес редакции:  
199134 Санкт-Петербург, Менделеевская линия, д. 5,  
Институт истории СПбГУ

© Авторы статей, 2014  
© Институт истории  
Санкт-Петербургского  
государственного  
университета, 2014

# СОДЕРЖАНИЕ

<i>Фролов Э.Д.</i> Вместо предисловия: Источник знания в науке об античности (к проблеме формирования специалиста).....	8
<i>Фролов Э.Д.</i> Кафедра античной истории СПбГУ (к 80-летию юбилею).....	13

## I. Исследования по истории античного мира

### 1. Древняя Греция

<i>Суриков И.Е.</i> (Москва). Греческая архаика как историческая эпоха: современный взгляд. Первая половина (IX-VIII вв. до н.э.).....	27
<i>Жестоканов С.М.</i> Загадочная экспедиция Фрасибула Милетского.....	51
<i>Туманс Х.</i> (Рига). Мильтиад Старший как зеркало греческой колонизации.....	59
<i>Строгецкий В.М.</i> (Нижний Новгород). Взаимоотношения между Спартой, Афинами и Эгиной накануне Марафонской битвы.....	95
<i>Никитюк Е.В.</i> Декрет Феозотида: к вопросу об афинских <i>nothoi</i> .....	109
<i>Печатнова Л.Г.</i> Древние авторы о спартанской агонистике.....	119
<i>Шарнина А.Б.</i> Проксения в межполисных отношениях Эллады.....	129

### 2. Эллинизм

<i>Рунг Э.В.</i> (Казань). Военно-политическая деятельность Ментора Родосского.....	143
<i>Смирнов С.В.</i> (Москва). Пифон, Селевк и традиция Иеронима из Кардии.....	161
<i>Грушевой А.Г.</i> Два почетных декрета в честь Антиоха I (280-261 гг. до н. э.) (OGIS, 219, 222).....	171
<i>Нефедкин А.К.</i> Традиции военного дела эпохи Ахеменидов в Сасанидском Иране.....	185

### 3. Рим

<i>Кудрявцева Т.В.</i> Корнелиев закон и процесс Клуенция: магия in latenti.....	193
<i>Вержбицкий К.В.</i> Падение Сеяна (а был ли заговор?).....	203
<i>Портнягина И.П.</i> (Тверь). Луций Анней Сенека о системе воспитания и самовоспитания (теория и практика).....	211

<i>Смирнова Е.Л.</i> (Петрозаводск). Гражданские войны 68-69 гг. и римский сенат.....	223
<i>Циркин Ю.Б.</i> Начало конца Западной Римской империи.....	231

#### **4. Культура и религия античного мира**

<i>Кулишова О.В.</i> Хор в древнегреческой драме: социально-политический контекст.....	253
<i>Пантелеев А.Д.</i> Маска в религиозной жизни древней Греции.....	259
<i>Светлов Р.В.</i> Платоновская концепция истории.....	277
<i>Васильев А.В.</i> К вопросу о времени появления маски в римском театре.....	291
<i>Дуров В.С.</i> Гастрономический опыт Горация.....	301
<i>Широкова Н.С.</i> К вопросу о романизации Британии: римский Марс и его британские эквиваленты.....	313
<i>Марков К.В.</i> (Нижний Новгород). Специфика употребления и смысловое содержание понятия <i>δημοκρατία</i> в сочинениях греческих авторов Второй софистики.....	337

### **II. Источниковедение и историография**

<i>Карпюк С.Г.</i> (Москва). Взгляды Ксенофонта на патриотизм.....	347
<i>Скржинская М.В.</i> (Киев). Сочинения боспорских и херсонесских историков.....	357
<i>Звагольская А.К.</i> Об одном пассаже Кальпурния (Calp. VII, 57-72).....	377
<i>Данилов Е.С.</i> (Ярославль). Военные глоссы Веррия Флакка.....	387
<i>Дымская Д.Д.</i> Римский политик в трактовке Нового времени: образ Катилины в трагедии Бена Джонсона.....	395
<i>Тункина И.В.</i> Академик Е.Е. Кёлер о Березани, Ольвии и ольвийской периферии в дневнике экспедиции Императорской Санкт-Петербургской Академии наук 1821 г. по Новороссийскому краю.....	407
<i>Крульчик Ки.</i> (Познань). Константин Хилинский (1881-1939) – польский исследователь античности.....	419
<i>Кузьмин Ю.Н.</i> (Самара), <i>Макарова О.М.</i> (Самара). А.Е. Паршиков и история Афинской морской державы.....	443

### **III. Публикации**

Мученичество Святых Максимы, Секунды и Донатиллы. Вступительная статья, перевод и комментарий А.В. Каргальцева.....	455
---	-----

### **IV. Хроника научной жизни**

<i>Берзон Е.М., Кулишова О.В.</i> Вторая межвузовская студенческо-аспирантская конференция «Античность XXI века» (СПбГУ, 18 марта 2014 г.).....	465
---	-----

<i>Махлаюк А.В.</i> (Нижний Новгород). У истоков идеологии принципата (Токарев А.Н. Становление официальной идеологии принципата императора Августа: монография. – Харьков: ХНУ им. В.Н. Каразина, 2011. – 268 с.).....	<b>468</b>
<i>Климов О.Ю., Холод М.М.</i> Христиан Милета: юбилей ученого.....	<b>478</b>
Памяти Константина Викторовича Вержбицкого (21.09.1973–15.09.2014).....	<b>484</b>
Аннотации.....	<b>487</b>
Abstracts.....	<b>497</b>
Сведения об авторах.....	<b>505</b>
Список сокращений .....	<b>507</b>
Contents.....	<b>511</b>



В.С. Дуров

## Гастрономический опыт Горация

Гораций любил поесть. Знал толк в еде. Хорошо разбирался в винах. Об этом свидетельствует его склонность к полноте, над которой подшучивает и он сам (Послания 1,4,15–16) и Октавиан Август в адресованном поэту письме (см. Светоний. Гораций 6). Однажды из-за расстройства желудка он не смог принять участие в совместной трапезе с друзьями и с нетерпением ждал его окончания, что, видимо, далось ему, любителю покушать, нелегко (Сатиры 1,5,7–9).

Гораций – знаток изысканной кухни, чтобы в этом убедиться, достаточно взглянуть на его так называемые гастрономические сатиры (2,2 и 2,4), в которых он со знанием дела излагает тонкости кулинарного искусства. Несмотря на свой постоянный призыв к умеренности и презрение к богатству, он никогда не отказывался от приглашения на дружескую пирушку.

Но у себя дома Гораций не увлекался разносолами и питался предельно простой пищей. «Меня,– говорит он,– питают оливки, цикорий и мальвы» (olivae, cichorea, malvae – Оды 1,31,15–16); можно довольствоваться травой и крапивой (herbis et utrica – Послания 1,12,7–8). Деньги, заявляет он, нужны, чтобы купить хлеба, овощей, секстарий (примерно поллитра) вина (panis, holus, vini sextarius), без них обойтись невозможно (Сатиры 1,1,74–75). Капусту хорошо приправить оливковым маслом (unguere si caules oleo – 2,3,125). Скромный обед римлянина, сообщает Гораций, составляют горох (cicer), люпин (lupinus), бобы (faba – 2,3,182), чечевица (erva – 2,6,117), то есть растения богатые белками. А вот рисовый отвар (tisanarium oryzae) стоит – рис привозили из Индии – дорого, восемь ассов<sup>1</sup> (2,2,155–156). Мечтая оказаться в своей деревне, Гораций вспоминает затянувшиеся обеды (o noctes cenaque deum! «о ночи и пиры богов!» – 1,6,65)<sup>2</sup>, где трапезу составляет бобовая похлебка и овощи, обильно приправленные свиным салом (uncta satis pinqui ponentur holuscula lardo – стих 63).

---

<sup>1</sup> Столько платили школьники за обучение на родине Горация, в Венузии (Сатиры 1,6,71–75).

<sup>2</sup> Иногда пиры продолжались до восхода солнца (см. Оды 3,21,23–24).

В послании «К Манлию Торквату» Гораций приглашает друга разделить с ним незатейливый стол, «если,— предупреждает он,— ты не боишься вкушать всякую зелень со скромного блюда» (Послания 1,5,2). «Если нам следует жить сообразно с природой (*vivere naturae si convenienter oportet* – 1,10,12),— говорит он в другом послании,— я отказываюсь от пирогов (*liba recusato*) и медовым пирогам (*placentis*)<sup>3</sup> предпочитаю хлеб (1,10,10–11). Можно обходиться пореем и луком (*porrum et caepe* – 1,12,21), луговым щавелем (*herba lapathi prata* – Эподы 2,57), чесноком (*alium* – 3,3), стручками и черствым хлебом (*silaquis et pane secundo* – Послания 2,1,123).

Пища обычного римлянина была действительно незамысловата: хлеб, сыр, овощи, оливки, каша, фрукты, вино. «Мы все питаемся дарами земли» (*quicumque terrae munere vescimur* – Оды 2,14,10).

В «Сатирах» Гораций рассказывает о том, что завтракает он не жадно (*pransus non avide*), чтобы весь день сохранять легким желудок (1,6,127–128), что он сам отправляется на рынок справиться о ценах на овощи и хлеб (*holus ac far* – 1,6,112). Обед его более чем скромнен – миска с пореем, горохом и блинчиками (*porri et ciceres laganique catinum* – стих 115), и вино с водой (*cup patera guttus* – стих 118). Надо полагать, нашлось на его столе место для яиц и черных оливок, продуктов дешевых, служивших закуской (*nam vilibus ovis nigrisque est oleis hodie locus* – 2,2,45–46).

В сатире 2,7 раб Горация Дав, пользуясь традиционной вольностью декабрьского праздника Сатурналий, когда рабы и господа словно менялись местами, высказывает своему хозяину следующее:

Если на ужин не зван, то  
Хвалишь и зелень и овощи; счастьем считаешь, что дома  
Сам ты себе господин, как будто в гостях ты в оковах,  
Будто бы рад, что нигде не приходится пить, и доволен.  
Если же на вечер звать пришлет Меценат: «Наливайте  
Масло скорее в фонарь! Эй! Слышит ли кто?» Как безумный  
Ты закричишь, зашумишь, беготню во всем доме поднимешь.

(2,7,29–35; пер. М. Дмитриева)

«Ты,— продолжает Дав,— речью красивой умеешь слабость свою прикрывать» (стихи 41–42). Утверждая, что «твоя добродетель и высокий дух противятся пышным трапезам», ты, тем не менее, гонишься за разносолами (*obsonia* – стихи 102–103 и 106).

В послании «К Нумонию Валле» Гораций, рассказав об обжоре, который спустил состояние отца и матери на свое ненасытное брюхо, признается:

<sup>3</sup> Рецепт такого пирога приводит в своем руководстве «О земледелии» Катон (глава 76).



Право, таков же и я: если средств у меня не хватает,  
Бедной я жизни покой хвалю, среди скудости твердый;  
Если же лучше, жирней мне кусок попадает, то я же  
«Мудры лишь вы,— говорю,— и живете, как следует, только  
Вы, что всем напоказ свои деньги пустили на виллы».

(1,15,42–46; пер. Н. Гинцбурга)

Гораций не старается казаться лучше, чем он есть. «Жирною пищею сыт, я сна бедняков не прославлю» (*nes somnum plebis laudo satur altitium*),— заявляет он в послании «К Меценату» (1,7,35)<sup>4</sup>.

Ни одна трапеза не обходилась без вина. Легкое виноградное вино, смешанное с водой пили уже во время второго полуденного завтрака (*prandium*), а об обеде (*cena*) и говорить нечего, здесь на вино не скупилась. Не случайно председательство на пирушке Гораций называет *regna vini* (Оды 1,4,18).

Вина были разные, разных сортов и качества, местные и привозные. Самое дорогое – цекубское (*Caecubum* – Оды 1,20,9). Это вино могли позволить себе немногие. Ценилось фалернское (*Falerium*). Стоило оно недешево. Упоминаемые Горацием вина: каленское (*Calenum* – 1,31,9), массикское (*Massicum* – 1,1,19), суррентское (*Surrentinum* – Сатиры 2,4,55) – кампанского производства. Из винограда, выращенного в Латии, изготавливались формианское (*Formianum* – Оды 3,16,34), альбанское (*Albanum* – Сатиры 2,8,16; Оды 4,11,2), цекубское. Самым дешевым вином было сабинское (*Sabinum* – Оды 1,9,7–8; 1,20,1) из горной области к северо-востоку от Рима, там находилось поместье Горация. Самое плохое – вейентанское (*Veientanum* – Сатиры 2,3,143), красное вино низкого качества.

Приглашая Мецената на скромный ужин, Гораций говорит: «Ты будешь пить простое сабинское вино» (Оды 1,20,1):

Цекубским вином наслаждайся дома  
И каленских лоз дорогою влагой,—  
У меня же, друг, ни Фалерн, ни Формий  
Чаш не наполнит.

(1,20,9–12; пер. А. Семенова-Тян-Шанского)

И дело не в скупости Горация. Сабинское вино, которым он собирается угощать Мецената, имеет особую ценность: поэт собственноручно засмолил его в кувшине в день выздоровления друга от тяжелой болезни (Оды 1,20,1–4; ср. 2,17,25–26).

---

<sup>4</sup> Ср. Оды 3,29,49–56. При всей своей самокритичности (см. Сатиры 1,4,17–18) Гораций, когда надо, не скупится на похвалы себе, например в сатире, обращенной к Меценату (1,6,65–70: *ut me collaudem* «вот как себя я хвалю!»).

В эподе, написанном по случаю победы Октавиана при Акции, Гораций спрашивает Мецената: «Когда я буду пить в твоём доме хранимое для праздничного торжества цекубское вино, радуясь победе Цезаря?» (9,1–4). Цекубское вино стоило очень дорого и, по словам Горация, хранилось за ста замками (*Caecuba servata centum clavibus* – 2,14,25–26).

Насколько мы можем судить, Гораций – любитель фалернского. «Пил я с полудня уже прозрачную влагу Фалерна», – вспоминает он в конце жизни (Послания 1,14,34). Богатые кутилы начинают пить фалернское уже с полуночи (1,18,91).

В оде «К амфоре» Гораций воздаёт должное массикскому вину (Оды 3,21,5; ср. 2,7,21–22). Оно дешевле фалернского и в рейтинге итальянских вин вместе с формианским и каленским занимает третье место.

В богатых домах водились привозные вина, из островной Греции: лесбийские (Оды 1,17,21; Эподы 9,34), хиосские (9,34; Сатиры 2,8,48; 2,3,115; 1,10,24; Оды 3,19,5) и другие. Гораций упоминает о человеке, в погребке которого хранилась тысяча кувшинов хиосского (Сатиры 2,3,115–116).

Ценилось выдержанное вино, доведенное до высокого качества путем долгого хранения (*veteris pocula Massici* – Оды 1,1,19; *veteris Falerni* – Сатиры 2,3,115). Предлагая Филлиде праздновать в сабинском поместье день рождения Мецената (13 апреля), Гораций начинает свое приглашение так: «Бочка есть с вином у меня альбанским, – девять лет ему» (Оды 4,11,1–2). В Мартовские календы, когда справлялись Матроналии, он призывает Мецената выпить вина, заложенного в амфору (около 26 литров) в консульство Тулла, то есть в 66 г. до н. э., за год до рождения Горация (3,8,9–12). Поскольку первый сборник од был выпущен в 23 г. до н. э., этому вину было не менее 40 лет. В эподе 13 Гораций предлагает друзьям выпить вина, выжатого в год консульства Манлия Торквата (65 г. до н. э.), то есть в год рождения поэта (стих 6; ср. Оды 3,21,1–8).

В оде, написанной по случаю возвращения Августа из испанского похода, Гораций просит слугу принести вина, помнящего Марсийскую войну 91–88 г. до н. э. (*cadum Marsi memorem duelli* – Оды 3,14,17–18), то есть почти 70-летней выдержки. А в оде «К Лиде» он предлагает достать из погреба амфору с цекубским вином времени консула Бибула (3,28,1–8). Марий Кальпурний Бибул был консулом вместе с Юлием Цезарем в 59 г. до н. э., так что этому вину более 35 лет.

В приглашении оратору Манлию Торквату отпраздновать день рождения Августа (23 сентября) содержится обещание угостить его винами, разлитыми при консуле Тавре, то есть в 26 г. до н. э. (Послания 1,5,4–5). Послание написано не позже 20 г. до н. э., так что предлагаемое поэтом вино не старое и не лучших сортов, из винограда, выращенного «между Минтуринских болот и

Петрином вблизи Синуэссы» (стих 5). В сатире 2,8 Гораций упоминает вино местного производства пятилетней выдержки (*vino quinquenni verum citra mare nato* – стих 47), а в оде 1,9 предлагает юному Талиарху зачерпнуть четырехлетнего сабинского вина (*quadrimum Sabinum... merum diota* – стихи 7–8).

Обычно римляне пили вино, разбавленное водой. В одной из од Гораций обращается к рабу со словами: «Отрок, проворнее фалерна огненную влагу ты обуздай ключевой водою!» (2,11,18–20). А в другой оде сообщает о соотношении вина и воды: «Дай же, мальчик, вина скорей... девять чаш или три с теплой смешав водой» (3,19,10–12). Отношение вина к воде в пропорции 9 к 3 считалось крепким, 3 к 9 – слабым. Чистое вино (*merum* – 1,36,13) пили в исключительных случаях. Жгучее неразведенное вино (*fervidiore mero* – Эподы 11,14) пьет страдающий от любви Гораций. Чтобы поскорее уснуть, он получает совет выпить на ночь цельного вина (Сатиры 2,1,8–9). Любители выпить пьют вино неразбавленным (*acria pocula*), умеренные в питье лишь смачивают вином губы (2,6,69–70).

Вино смешивали с медом (2,2,15; 2,4,55), а гурманы – вина разных сортов. «Приятно,– говорит Гораций,– смешать хиосское вместе с фалернским (1,10,24).

Пили небольшими глотками или залпом, на фракийский манер (*Threicia amystide* – Оды 1,36,14), чтоб быстро опьянеть (см. 2,7,26–28). В питье для каждого человека есть своя мера. «Пусть никто не прейдет меры в питье»,– призывает Гораций (1,18,7).

Тонкий знаток вин, он признается, что в своей деревне он может обходиться любым вином, но когда оказывается у моря, чтобы поправить пошатнувшееся здоровье, то ищет вино благородное и тонкое, надеясь вернуться зажившим феакийцем (Послания 1,15,17–25)<sup>5</sup>.

О вине Гораций говорит часто, ведь сама Муза судила воспевать вино, делающее человека свободным и откровенным (*Musa dedit fidibus... libera vina referre* – Наука поэзии 83–85)<sup>6</sup>. Приглашая друга на скромный обед, он предлагает скоротать летнюю ночь в приятной беседе за чашей вина.

Выход чему не дает опьянение? Тайны раскроет,  
Сбыться надеждам велит, даже труса толкает в сраженье,  
Душу от гнета тревог избавляет и учит искусствам.  
Полные кубки кого не делали красноречивым,  
В бедности тесной кому от забот не давали свободу?

(Послания 1,5,16–20; пер. Н. Гинцбурга)

<sup>5</sup> Намек на спутников Одиссея, превращенных Цирцеей в свиней (см. Послания 1,2,23–26; Эподы 17,15–18).

<sup>6</sup> По слухам, говорит Гораций, цари, желая узнать человека – достоин ли он их дружбы, пытаются его чистым вином (Наука поэзии 434–436).

Расспрашивая Нумония Валлу, где лучше провести зиму у моря: в Велии или Салерне, Гораций говорит, что у моря он будет пить лучшее вино,

Чтобы заботы все прочь отгоняло, надежды вливая  
В жилы и душу мою, слова на язык подавало,  
Так чтоб предстал молодцом я пред девой любезной луканской.

(Пос. 1,15,19–21; пер. Н. Гинцбурга)

В оде, обращенной к Мунацию Планку, Гораций призывает его, как человека мудрого (*sapiens*), разгонять печали и тяготы жизни вином (Оды 1,7,17–19; *vino pellite curas* – стих 31). Вино дарит новые надежды и смысляет горечь забот (4,12,19–20). *Omne malum vino cantuque levato* «Всякую беду облегчай вином и песней» (Эподы 13,17). Этот призыв проходит красной нитью через всю поэзию Горация: «сладко мудрость забыть порой» (*dulce est desipere in loco* – Оды 4,12,28).

Трудным делает Вахх тем, кто не пьет, жизненный путь; нельзя  
Едких сердца тревог прочь отогнать, кроме вина, ничем.

Кто, из чаши хлебнув, вспомнит про гнет войн или бедности?

(Оды 1,18,3–54; пер. Н. Гинцбурга)

Самый настоящий панегирик вину Гораций создает в оде «К амфору»: вино возвращает надежду мнительным, неимущему дает силы и отвагу не страшиться гнева царей и оружия солдат (3,21,17–20); по слухам, доблесть древнего Катона часто воспламенялась вином (*narratur et prisca Catonis saepe mero caluisse virtus* – стихи 11–12).

Что же тогда говорить о поэтах?

Стали с утра уж вином пахивать нежные Музы.

Славя вино, сам Гомер себя в дружбе с вином уличает;

Даже и Энний-отец бросался оружие славить,

Выпив всегда.

(Послания 1,19,5–8; пер. Н. Гинцбурга)

О вине, этом «даре веселого Либера» (*iocosi munera Liberi* – Оды 4,15,26), сказано достаточно. Посмотрим, что знает Гораций об изысканной кухне богатых соотечественников.

Даже званая пирушка начинается с яиц. Причем яйца, как узнаем из сатиры Горация (2,4,12–14), продолговатой формы вкуснее круглых: они с твердой скорлупой и у них желток мужского пола (*marem vitellum*)<sup>7</sup>. Капуста, растущая в поле, вкуснее выращенной в окрестностях Рима. «Нет ничего безвкуснее (овощей) обильно орошаемого огорода (*inrigo nihil est elutius horto* – стих 16)<sup>8</sup>. Грибы надо есть луговые, другим доверять не следует (стихи 20–21).

<sup>7</sup> Древние полагали, что желток – это зародыш: в круглых яйцах он женского пола, а в продолговатых – мужского.

<sup>8</sup> Обильная поливка способствует росту овощей, но, если почва сухая, их вкус более насыщенный (см. Плиний. Естественная история 19,138).

Что касается даров моря, то устрицы желательно добывать в новолуние, в эту пору они лучше (стих 30). Но не все моря богаты высококачественными моллюсками: гигантская лукринская устрица, пелорида, лучше, чем багрянка, пурпуровая улитка, в Байском заливе; устрицы хороши в Цирцеях, морские ежи – в Мизене, морские гребешки – в Таренте (стихи 31–34).

Возбуждению аппетита способствует мультс, слабое вино с медом (стих 26). Но вот с закусками покончено, и на столах появляется более привычная снедь.

Теперь можно предложить гостям рыбу, вареную или жареную, но надо знать, какая рыба как готовится и какая подливка к какой рыбе идет (стихи 37–39).

Из рыб у Горация упомянуты *lurus* «морской волк»<sup>9</sup>, 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), *scagus* «скар», морская рыба, высоко ценившаяся римскими гастрономами (Сатиры 2,2,22), *murena* «мурена» (2,8,42), *ascienses* «осетр» (2,2,47). Чем рыба крупнее, тем выше ее цена (стихи 33–37). Тонкие знатоки способны по вкусу определить возраст рыбы и где она выловлена (2,4,45–46).

Большого искусства требует приготовление соуса (*ius*). Простой соус состоит из свежего оливкового масла, смешанного с густым вином и рыбным рассолом<sup>10</sup>, пахнущим византийской бочкой (2,4,63–66)<sup>11</sup>. Сложный готовится так: в простом соусе поварить искрошенные душистые травы, бросить в него корикского<sup>12</sup> шафрана, дать настояться и затем добавить масла, выжатого из ягод венафрской<sup>13</sup> оливы (стихи 67–69).

Во времена Горация на столах римских богачей появилась экзотическая дичь: *Afra avis* «фараонова курица», «цесарка», доставлялась из Африки (Эподы 2,53); *attagen Ionicus* «ионийский рябчик» (стих 54), привезенный из Ионии, *ravo* «павлин» (Сатиры 1,2,91; 2,4,23), *ciconia* «аист» (2,4,49), *grus* «журавль» (2,8,87; Эподы 2,35), *turdus* «дрозд» (Сатиры 2,4,74; Эподы 2,34), *meula* «черный дрозд» (2,8,91), *lagois* «белая куропатка»<sup>14</sup> (2,4,22). Гораций

<sup>9</sup> Какая-то хищная рыба, возможно, щука или морской окунь.

<sup>10</sup> Рассол (*mugia*) служил для консервирования; изготавливался из внутренностей и крови тунцов.

<sup>11</sup> Византий – город на Босфоре, центр добычи тунца. Эту рыбу мариновали и экспортировали в больших сосудах из глины (*ogae*).

<sup>12</sup> Корик – мыс и портовый город в Киликии (побережье Малой Азии) – славился шафраном.

<sup>13</sup> Венафр – город в Кампании; в его окрестностях выращивались оливки, масло из которых было отменного качества.

<sup>14</sup> Эта птица водилась в Альпах, ее лапы покрыты пухом, как у зайца. Плиний Старший называет ее *lagopus*.

упоминает о двух братьях-близнецах, которые имели привычку есть за завтраком соловьев (*usciniās*), купленных за огромные деньги (2,3,243–245).

Ели и домашнюю птицу: кур (2,2,24), цыплят (Послания 2,2,162), гусей (2,8,88), голубей (2,8,91). Но и здесь не обойтись без знания тонкостей кулинарного искусства. Например, курицу перед тем как ее готовить следует живой опустить в разбавленное фалернское вино, тогда ее мясо станет мягким и нежным (Сатиры 2,4,18–19).

В «Путешествии в Брундисий» Гораций вспоминает, как в Беневенте гостеприимный хозяин жарил им дроздов (Сатиры 1,5,71–72). «Нет ничего лучше жирного дрозда» (*obeso nil melius turdo*), восклицает в одном из посланий мот Мевий (Послания 1,15,40–41).

Настает время для очередного блюда, и для тех, кто не любит легкого мяса, подается дикий кабан (*aper* – Послания 1,6,61), но не лаврентийский: он питается камышом и осокой, а умбрийский: этот кормится дубовыми желудями (Сатиры 2,4,40–42). Мясо кабана с запашком хвалили с давних времен (*gaucidum aprum antiqui laudabant* – 2,2,89), его старались сберечь для позднего гостя (стихи 90–92). Зажиточный крестьянин мог по будням позволить себе, кроме овощей, небольшой кусок копченого окорока (2,2,115). О кабанах Гораций говорит довольно часто (Эподы 2,32; 5,27; Сатиры 2,2,42; 2,3,234–235). Не гнушались и домашним поросенком (Оды 3,17,15), некоторые части свины считались особым лакомством (Послания 1,15,41).

Пиршественный стол могло украсить блюдо из козьего мяса, но дикие козы (*capriolae*), которые паслись в винограднике, не всегда годятся в пищу (Сатиры 2,4,43)<sup>15</sup>. Лучше обойтись домашним козленком (*haedo* – 2,2,121) или ягненком (*agna* – Эподы 2,59). Украшением стола могла стать и хорошо приготовленная зайчатина (Сатиры 1,2,104; Эподы 2,35). Знатки предпочитают лопатки чреватой зайчихи (*fecundae leporis armos* – Сатиры 2,4,44).

Если гости насытились и осоловели от обильной еды, желание пить вернут жареные раки (*tostis squillis*) и африканские улитки (*Afra cochlea* – стихи 58–59), а заесть неплохо кочанным салатом-латуком (*lactuca* – стих 59), не помешает отведать ветчинки (*perna*) и копченых колбасок (*hillis* – стих 60). Вино же должно быть отменного качества. Для этого надо знать следующее:

Если массикское выставишь на ночь под чистое небо,  
Воздух прохладный очистит его, и последнюю мутность  
Вовсе отнявши и запах, для чувств неприятный и вредный;  
Если ж цедить сквозь холстину его, то весь вкус потеряет.  
Если суррентским вином доливают отстой от фалерна,

<sup>15</sup> Мясо коз, питавшихся виноградными листьями, горькое на вкус.

Стоит в него лишь яйцо голубиное выпустить – вскоре  
Всю постороннюю мутность желток оттянет на днище.

(Сатиры 2,4,51–57; пер. М. Дмитриева)

Однако пора подумать и о десерте. А на десерт – фрукты, причем пизентские: тибургинские на вид лучше, но по вкусу им уступают (2,4,70–71). Это – яблоки (*mala* – 2,4,73), груши (*pira* – Эподы 2,19), инжир (*figus* – Сатиры 2,2,122, Эподы 16,46), законсервированный в горшочках виноград, особенно вкусен засушенный в дыму альбанский виноград (Сатиры 2,4,71–72), его можно подать с яблоками (стих 73), черные ягоды шелковицы (*nigris moris* – стих 22),<sup>16</sup> мак с медом (*cum melle papaver* – Наука поэзии 375), орехи (249; Сатиры 2,2,122).

И кто откажется от таких деликатесов?

Вот почему Гораций с такой лукавой заинтересованностью расспрашивает своего друга, комедиографа Фундания об обеде у Насидиена Руфа, на который тот был приглашен вместе с Меценатом (Сатиры 2,8). Об этом пиршестве стоит рассказать. Здесь все было не по правилам. Сначала в качестве закуски был подан луканский кабан (*in primis Lucanus aper*).<sup>17</sup> Гарниром служил редис, салат-латук, редька и то, что возбуждает аппетит: сахарный корень (*siser*),<sup>18</sup> рыбный соус, отстой косского вина<sup>19</sup>. Устроитель пира Насидиен Руф лично проследил, чтобы хлеб был не подгоревший (стихи 67–68).

Когда с этим блюдом было покончено, тарелки унесены и столы тщательно вытерты, появились два раба, один с цекубским вином, другой с хиосским. Закусывали пирогами, птицей, устрицами, рыбой, при этом их привычный вкус был искусно изменен, что открылось, когда гостям предложили отведать тёшу, брюшную часть, палтуса и камбалы.<sup>20</sup> Потом принесли на блюде огромную мурену, вокруг плавали в соусе раки. Хозяин счел нужным сказать: «Она поймана с икрой. Как вымечет икру, становится хуже!» Соус был приготовлен из следующих ингредиентов: масло первой выжимки из-под венафрского пресса, гарум<sup>21</sup> – соус из иберийской рыбы, местное вино пятилетней выдержки, в то время как все это варилось, был добавлен белый перец,

---

<sup>16</sup> Ягоды следует снимать с дерева, пока солнце не припекает (Сатиры 2,4,22–23).

<sup>17</sup> Кабаны, которые водились в горах Лукании, ценились особо (см. Сатиры 2,3,234).

<sup>18</sup> Что-то вроде моркови.

<sup>19</sup> Это вино привозили с эгейского острова Кос.

<sup>20</sup> Это было изобретением римских кулинаров. Повар старался «замаскировать» кушанье так, чтобы удивить гостя, который полагает, что ест одно и потом догадывается по вкусу, что ест совсем другое. Например «белый перец с черной солью» (*pireg album cum sale nigro* – Сатиры 2,2,74), смешанной, возможно, с толченым углем.

<sup>21</sup> *Garum* – готвился путем настаивания в рассоле из внутренностей различных рыб; см. прим. 10.



уксус, приготовленный из метимнского винограда, то есть с острова Лесбос, и зелень дикой горчицы. Об этом новом способе приготовления соуса поведал с гордостью хлебосол Насидиен. В конце застолья на большом блюде внесли разрезанного на куски журавля, вывалянного в муке и соли, печень белого гуся, откормленного сочными ягодами смоковницы, отрезанные от зайцев лопатки (они вкуснее остальных частей), дроздов с поджаренной грудкой и диких голубей без гузок – лакомства чревоугодников.

Следует сказать, что все эти тонкости поварского искусства Гораций излагает не от своего имени, а со слов своих собеседников: во 2-й сатире это – Офелл, в 4-й – Катий, в 8-й – Фунданий. Катий горд своим знанием «искусства пиров» (*ars cenarum* – стих 35), чтобы овладеть им надо изучить «тонкую науку вкусов» (*exacta tenui ratione sarorum* – стих 36)<sup>22</sup>. Выслушав Катия, Гораций, притворно восхищаясь кулинарной премудростью, называет ее «правилами счастливой жизни» (*vitae praecepta beatae* – стих 95). Ему известно: многие полагают, что «тот живет хорошо, кто ест хорошо» (*bene qui cenat bene vivit* – Послания 1,6,56).

Чтобы написать свои «гастрономические» сатиры, Горацию пришлось изучить – и не одну – поваренную книгу. Но, как мы видели, у себя дома он довольствовался очень скромной пищей, ведь пища не только услаждает, от того, как человек питается, зависит его физическое самочувствие.

Наряду с книгами по кулинарии в Риме пользовались спросом руководства по диететике, о рациональном питании человека. Все врачи-диетологи рекомендуют соблюдать в еде умеренность, есть пищу простую и непритязательную: множество изысканных блюд вредит здоровью, особенно когда они насыщены пряностями. И разве не об этом говорил земледelec Офелл в сатире, которая напоминает свод правил по диететике? Человек, утомленный охотой или спортом, почувствовав жажду и голод, не отвергнет простую пищу, «как живот заворчит, то ему и хлеб с солью приятны» (*cum sale panis latrantem stomachum bene leniet* – Сатиры 2,2,17–18; ср. 1,2,115–116). Удовольствие не в запахе дорогостоящей пищи, а в нас самих. Хорошо потрудившемуся человеку, все покажется вкусным, а заплывшему жиром белоручке, что ни подай, все не по вкусу. Мясо павлина ничуть не лучше куриного. Изобилие способствует расстройству желудка, особенно если он больной. Тогда и кабан, и ромб, даже если они свежие, кажутся зловонными. Здесь следует предпочесть редиску и кислый щавель (ср. Сатиры 2,4,28–30). Простая пища (*victus tenuis*) помогает сохранить здоровье (*in primis valeas bene*), она легко переваривается (2,2,73), и на следующий день умеренный в еде человек бодрый встает для очередных занятий (стихи 80–81).

<sup>22</sup> Гораций называет имя еще одного знатока и любителя изысканных блюд – Куртилий (Сатиры 2,8,52).



Но вареное с жареным вместе,  
Устриц с дроздами как скоро смешаешь в одно, то в желудке  
Сладкое в желчь обратится, и внутренний в нем беспорядок  
Клейкую слизь породит. Посмотри, как бывают все бледны,  
Встав из-за пира, где были в смешении разные яства.<sup>23</sup>

(Сатиры 2,2,73–77; пер. М. Дмитриева)

Вот и Дав с прямодушной откровенностью упрекает Горация: «Бесконечные пиры не доставляют удовольствия, и ослабевшие ноги отказываются служить нездоровому телу» (2,7,106–108). «Разве твоя добродетель и великий дух удерживают тебя от роскошных трапез?» (стихи 102–103).

Вопросы диетотерапии не могли оставить Горация равнодушным, ведь у него, как мы знаем, были проблемы с желудком.<sup>24</sup> Тем не менее он умел наслаждаться едой. Да и как могло быть иначе? Все, что щедро дает человеку окружающая его природа, надо принимать с благодарностью. «Земля – наша мать; она охотно доставляет людям пропитание». Эти слова Платона (Законы 956 E) – а его книги Гораций читал (Сатиры 2,3,4) – он несомненно разделял. «Мы ведь ничто: рождены, чтоб кормиться плодами земли (*nos numerus sumus et fruges consumere nati*), – заявляет он в послании «К Максиму Лоллию» (1,2,27). И не случайно уже в сатирах, с которых началась его творческая карьера, он говорит о жизни как о пиршестве:

Мы редко найдем, кто сказал бы, что прожил  
Счастливо жизнь, и, окончив свой путь, выходил бы из жизни  
Точно как гость благодарный, насытись, выходит из пира.<sup>25</sup>

(Сатиры 1,1,117–119; пер. М. Дмитриева)

Через два десятилетия Гораций вновь сравнит жизнь с пиршеством:

*Lusisti satis, edisti satis atque bibisti;  
tempus abire tibi...*

Вдоволь уж ты поиграл, и вдоволь поел ты и выпил:

Время тебе уходить...

(Послания 2,2,214–215; пер. Н. Гинцбурга)

---

<sup>23</sup> Ср.: Сенека. Нравственные письма к Луцилию 95,29: «И настолько сложны эти блюда, настолько же разные, многовидные и непонятные болезни порождаются ими» (пер. С. Ошерова).

<sup>24</sup> Для его желудка, жалуется Гораций, чеснок вредней яда (Эподы 3,3–5).

<sup>25</sup> *Vita cedat ut conviva satur* (Сатиры 1,1,118). Возможно, здесь аллюзия на пассаж Лукреция *cur non ut plenus vitae conviva recedis* «что ж не уходишь, как гость пресыщенный пиршеством жизни» (О природе вещей 3,938).

**Список использованной литературы**

- Гораций*. Оды. Эподы. Сатиры. Послания. Пер. с латинск. / Вступ. ст. и комм. М. Гаспарова. М., 1970.
- Гораций*. Собрание сочинений / Вступ. ст. В.С. Дурова. СПб., 1993.
- Сергеенко М.Е.* Жизнь древнего Рима. Очерки быта. М.; Л., 1964.
- Horatius*. Opera / Ed. F. Klingner. Leipzig, 1970.
- Horaz*. Satiren und Episteln / Lateinisch und deutsh van Otto Schönberger. Berlin, 1976.
- Orazio*. Le Lettere / Introduzione, traduzione e note di Enzo Mandruzzato. Milano, 1983.
- Orazio*. Odi ed Epodi / Scelta del commento integrale di Pietro Rasi. Firenze, 1962.
- Orazio*. Satire / Introduzione, traduzione e note di Mario Labate. Milano, 1986.
- Suetonio*. Vita di Orazio / A cura di Giorgio Brugnoli. Roma, 1965.

