

Римская гастрономическая культура III–II вв. до н. э.

Ю. А. Ильмова

В статье представлена реконструкция повседневной частной и общественной жизни римского общества III–II вв. до н. э. сквозь призму гастрономической культуры, отраженной в текстах римского комедиографа Тита Макция Плавта, в качестве своеобразного культурного кода рассмотрены особенности отношения к совместным трапезам, проанализирована связь гастрономической культуры с практиками маркирования социального статуса индивида.

Ключевые слова: история повседневности, Тит Макций Плавт, Древний Рим, гастрономическая культура, кулинарная культура, социальная стратификация.

The Roman Gastronomic Culture of the III–II centuries BC

Ju. A. Ilmova

In the article reconstruction of a daily private and public life of the Roman society of the III–II centuries BC in the light of the gastronomic culture reflected in texts by Roman comedy dramatist Tita Maktsy Plavt is presented, as an original cultural code peculiarities of the treatment to joint meals are considered, connection between gastronomic cultures with practice of marking the social status of the individual is analysed.

Key words: history of everyday life, Tit Maktsy Plavt, Ancient Rome, gastronomic culture, culinary culture, social stratification.

Изучение истории повседневного или повседневности – одно из направлений в современной историографии, которое имеет дело не с общепризнанно значимыми событиями и выдающимися личностями, а с теми ситуациями, которые обычно иллюстрируют «прозу жизни» общества в разных ее проявлениях, обогащая палитру историка новыми, в том числе яркими красками. Настоящая статья посвящена изучению римской гастрономической культуры как одного из значимых аспектов культуры повседневности в целом.

Как известно, пища – ее ингредиенты, способы приготовления и потребления – в процессе исторического развития общества и в жизни отдельных людей играет выдающуюся и даже определяющую роль, относясь к общему кругу явлений культуры человечества. Как утверждал известный исследователь истории кухни В. В. Похлебкин, эта сфера человеческой жизни не менее важна, чем литература, религия и даже мораль [6, с. 9]. Более того, она так или иначе с ними связана. Известный постулат – «человек есть то, что он ест» – содержит ясный намек на то, что отношение к еде, ее компонентам, пищевые привычки, склонности и предрассудки способны многое рассказать о внутреннем мире человека, о том, к какой культуре, эпохе он принадлежит. В данном случае еда, особенности ее потребления, ее отдельные компоненты носят знаковый характер и могут рассматриваться в качестве своеобразного культурного кода.

Как отмечает М. В. Капкан, гастрономическая культура – это комплексный феномен, включающий три основных элемента: кулинарную культуру (культуру приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их

сочетания), культуру принятия пищи и рефлексию над процессами приготовления и потребления [3, с. 35].

В статье представлена попытка рассмотреть не только кулинарные вкусы и привычки древних римлян, но и тот культурно-исторический контекст, который определял отношение к пирам, совместным трапезам, статусный характер еды.

Источниковой базой для исследования послужили произведения самого популярного римского комедиографа Тита Макция Плавта (253–184 гг. до н. э.), автора пьес, составленных по сюжетам греческих комедий, но насыщенных римскими бытовыми и социальными реалиями [5]. Выбор источников для исследования обусловлен, прежде всего, тем, что из всего наследия римских историков, описывающих интересующий нас период, до нашего времени дошла лишь малая часть, и мы вынуждены обращаться к косвенным данным – текстам художественной литературы, в частности, к текстам Плавта, раскрывающим картины повседневной частной и общественной жизни римского общества III–II вв. до н. э. И для нас особенно важно то, что в произведениях Плавта топика еды и питья занимает большое место. Автор очень внимателен к фрагментам, так или иначе связанным с пиром, с описанием блюд и напитков, с обычаями, связанными с трапезой, здесь же отражены и застольные нравы, манеры поведения за столом.

В комедиях римского автора пир часто является победным торжеством и выполняет функции завершения значимых для его персонажей событий. Например, в «Псевдоле» пиром завершается успешное предприятие вызволения девушки из сводничьих тенет (ст. 1269–1270); пир является

кульминацией долгожданной встречи отца с дочерью, пропавшей в детстве («Канат», ст. 1421); пирушка рабов завершает и комедию «Стих» (ст. 690); приготовлениями к свадебному пиру заканчиваются комедии «Три монеты» (ст. 1189) и «Куркулион» (ст. 728). Поводами к пирам были и дни рождения, отмечаемые некоторыми персонажами комедий («Псевдол», ст. 168; «Пленники», ст. 174). Иногда у Плавта встречаются упоминания и об общественных праздничных обедах («Три монеты», ст. 468), которые устраивались в Риме из десятины, посвящаемой Геркулесу.

Несмотря на то, что у Плавта практически нет точных описаний римских блюд как таковых, их состав, отдельные ингредиенты представлены в его текстах в большом изобилии и имеют специфически римскую окраску. Как отмечает исследователь античного быта Ф. Велишский, самой распространенной пищей латинских народов в древнейшие времена была густая каша (puls) из полбы (far, ador), а также простые овощи: капуста (olus), лук (caere), чеснок (allium), лук-порей (porrum capitatum), свекла (beta) и бобовые (legumina) [1, с. 287]. Для нас важно то, что все вышеперечисленные продукты упоминаются Плавтом, и, следовательно, анализируя его комедии, мы можем реконструировать кулинарные традиции и пристрастия римлян III–II вв. до н. э.

Итак, как уже было отмечено, жители древней Италии питались в основном густой кашей из полбы, ставшей своего рода национальной едой италийцев. Помимо каши, основу питания в Древнем Риме составлял хлеб. У Плавта хлеб – обычная еда: его подают при щедром угощении («Куркулион», ст. 366–367), его едят в нищей хижине («Ослы», ст. 142) и в рабской камерке («Перс», ст. 471; «Три монеты», ст. 254). Он упоминается в пословицах («Клад», ст. 195) и поговорках («Хвастливый воин», ст. 321); хлебная печь – нечто общеизвестное («Касина», ст. 309–310) и, как правило, хлеб испечен из пшеничной муки («Грубиян», ст. 33). Кроме очага и печи, судя по комедиям Плавта, хлеб пекли еще и в так называемых артоптах (от греч. «хлеб» и «пеку»). Артопта впервые упоминается именно у Плавта («Клад», ст. 400). Что касается условий труда римских производителей хлеба, то анализ комедий Плавта убеждает в том, что работа в пекарне принадлежала к числу очень тяжелых. Отправить раба на мельницу всегда считалось у римлян тяжким наказанием. И комедии Плавта предоставляют богатый материал, иллюстрирующий это («Эпидик», ст. 145; «Вахиды», ст. 781; «Псевдол», ст. 495; «Привидение», ст. 18–19).

На втором месте по значимости для большинства простых римских граждан находился овощной стол, который, по мнению Л. Винничук, был обильнее, чем у греков [2, с. 265]. Бедняки употребляли доступные им чеснок и лук, не раз упоминаемые Плавтом («Пуниец», ст. 1313–1314; «Псевдол», ст. 814–815; «Привидение», ст. 44). Из овощей – капусту обычную (olus) и кудрявую (brassica, по Катону – лучшая зелень), свеклу (beta), кроме того, ели репу (gara), которую готовили с солью, горчицей и уксусом; на римском столе можно было встретить щавель. Все эти овощи перечислены Плавтом в комедии «Псевдол» (ст. 810–820). Входили в рацион питания римлян и бобовые: вареный горох (cicer fervens tepidum) и волчий боб (lupine) («Стих», ст. 690–691). Овощные блюда считались особенно здоровой пищей, полезной для пищеварения; более того, в Древнем Риме овощи относились даже к лечебным средствам, исцелявшим от заболеваний желудка. Фрагмент комедии «Пленники» полностью это подтверждает (ст. 186–187).

Герои комедий Плавта занимаются приготовлением различных соусов («Перс», ст. 95–97). В качестве приправ упоминаются оливковое масло (oleum) («Стих», ст. 691; «Грубиян», ст. 33), мед (mel) («Перс», ст. 87; «Псевдол», ст. 741), сыр (caseus) («Пленники», ст. 851; «Пуниец», ст. 368), соль, уксус («Псевдол», ст. 739), сок сельфия – растения, использовавшегося и как приправа к еде, и как лекарство («Псевдол», ст. 815). Интересный факт: сельфий является первым растением, исчезнувшим с лица Земли по вине человека: он был настолько популярен среди древних народов, что его запасы истощились уже в эпоху античности.

Без соусов, приправ, корней, пряностей римляне просто не могли обходиться. Однако многие названия нам уже ни о чем не говорят, и трудно понять, что имеется в виду. В комедиях Плавта представлено немало поваров, которые перечисляют множество разных блюд и приправ, либо существовавших реально, либо вымышленных. Пример тому – рекламирующий свои дарования повар из комедии «Псевдол»: «Да так ли я готовлю, как другие, те? Луга тебе на блюдах поднесут они с приправой: не людям, а быкам тот пир! Травы дадут, трава травой приправлена: укроп, чеснок, салат, да разноцветная капуста, репа, свекла, лук с петрушкой, да фунт положат сельфия вонючего, горчицы злющей, да такой – покуда трут, глаза, глядишь, и вытекли у тех, кто трет... Вот так-то сокращают люди краткий век!.. Две сотни лет прожить тому, кто будет есть мою еду, что я ему состряпаю. В кастрюлю цеполенд-

ру положу тебе, макциду, сиполиндру да савка птицу: Само кипит тотчас же! А приправа та к Нептуновым животным, земноводных же иначе, цицимандром заправляю я, гапалосидом или катарактрией» (Ст. 810–822, 829–836). Вероятно, в приведенном фрагменте заключена также и сатира на все возраставшие уже тогда гастрономические запросы римлян.

Несмотря на то, что, как отмечают некоторые исследователи, основной пищей простого населения Древнего Рима были овощи и фрукты [7, с. 108], в комедиях Плавта, ориентированных на средние и низшие слои римского общества, персонажи лакомятся мясом и рыбой. Особенно часто на страницах плавтовских комедий появляются блюда, приготовленные из свинины. И это позволяет нам предположить, что свинина принадлежала к числу любимейших, и, может быть, наиболее доступных мясных кушаний древнего римлянина. Плиний пишет, что мясо всех других животных имеет единственный вкус, а свинина бывает «пятидесяти вкусов». Дальше он сообщает любопытные подробности о том, что цензорскими законами запрещалось подавать на пирах свиное вымя, ядра, матку, голову и «железы» [7, с. 235]. Обычно считалось, что «железы» – это жирные, обильные железами куски от шеи [7, с. 235]. Судя по комедиям Плавта, лакомыми частями считались как раз те, которые были запрещены цензорами: парасит у Плавта мечтает о ветчине, вымени и «железах» («Куркулион», ст. 323); сводник Баллион заказывает в день своего рождения ветчину, «железы» и вымя («Псевдол», ст. 166); парасит Эргасил, которому старик Гегин по случаю возвращения сына поручил устроить пирушку, в восторге представляет себе, сколько свиных голов он отрубит и как будет истреплять свиное вымя («Пленники», ст. 903); Менехм велит своей возлюбленной Эротии приготовить на завтрак «какие-нибудь лакомые кусочки: свиные “железки”, жирный окорок, пороссячь головы» («Два Менехма», ст. 210–212). Таким образом, к числу деликатесов у римлян относились те части свинины, которые современные люди чаще всего не едят: например, вымя (*sumen*) Плавт упоминает среди изысканнейших блюд. Из мяса домашней свиньи римляне также очень любили желудок (*abdomen*) и окорока (*perna petasio petaso*) («Псевдол», ст. 166; «Куркулион», ст. 323). Из потрохов с добавлением пряных корней готовили копченые сосиски (*hillae*) и разнообразные колбасы, которые также были любимым блюдом всех слоев римского населения («Пленники», ст. 904–908).

В рационе римлян значительное место занимала и рыба. По частоте упоминаний у Плавта она уступает лишь свинине. Особенно лакомым блюдом считалась мурена (*muraena* – морской угорь), чуть менее ценили обычного угря (*conger* и *anguilla*). Упоминается у Плавта и камбала (*rhombus*) («Пленники», ст. 851; «Касина», ст. 495). Кроме свежей рыбы римляне употребляли и соленую («Пленники», ст. 851»). Солили преимущественно осетров и различные виды тунцов («Клад», ст. 375). Соленая рыба использовалась как закуска (*gustatio entree*). Нередко комедиограф устами своих персонажей дает рекомендации по приготовлению и потреблению некоторых продуктов. В частности, один из героев комедии «Перс» сообщает, что «мурена, угорь не разогреваются, гораздо лучше резать их холодными» (ст. 111–112). Того же мнения и персонаж комедии «Хвастливый воин» (ст. 760).

Описание гастрономических вкусов римлян эпохи Плавта будет неполным, если не уделить должного внимания месту вина в римских застольях. Текст комедий Плавта подтверждает широко известное мнение о том, что вино в Древнем Риме, как и в Греции, было повседневным напитком, сопровождающим как обычный прием пищи, так и праздничные застолья, оно было неременной и важнейшей частью возлияний в жертву богам. У Плавта встречаются названия различных напитков, в частности, упоминаются всякие виды морса, меда (*cydoneum, hydromeli*) и вина («Псевдол», ст. 741; «Пуниец», ст. 326; «Перс», ст. 763, 821). К примеру, плавтовские персонажи наслаждаются массикским («Псевдол», ст. 1303), лесбосским, хиосским винами («Пуниец», ст. 699; «Куркулион», ст. 78–79). Массикское вино производилось в Кампании, на юге Италии, и в древности считалось одним из лучших итальянских вин; лесбосское и хиосское вина были привозными, и они также очень высоко ценились в Риме. По цвету и качеству римляне различали красное и белое вино (*album, atrum* и *russum*) («Два Менехма», ст. 915). Старые вина ценились римлянами настолько высоко, что их достаточно часто предпочитали молодым, даже лучших сортов: «Мудрец, кто до вина охоч старинного...» («Касина», ст. 5»). Подобные суждения о преимуществах выдержанного вина встречаются и в других плавтовских комедиях («Пуниец», ст. 600–700; «Клад», ст. 570).

Римляне, как и греки, разбавляли вино (*dilutum*). Тот же, кто пил цельное вино (*merum bibere*), считался пьяницей («Куркулион», ст. 127). И в этом вопросе заключен не столько га-

строномический, сколько моральный аспект. Вино разбавляли не только холодной водой, которую летом охлаждали льдом, но и горячей. Такая смесь – *кальда* (*calda*) – единственный горячий напиток римлян («Куркулион», ст. 293) была очень популярна и готовилась в особых сосудах. Излюбленным напитком римлян было и вино, смешанное с медом – *мульс* (*mulsum*) («Вакхиды», ст. 972).

Вино было неотъемлемой принадлежностью повседневных трапез, и в нем не отказывали даже рабам. Конечно, это было вино низкого качества, изготовленное из виноградных выжимок, но все же оно было гораздо лучше, чем просто вода, подкисленная уксусом (*posca*) («Хвастливый воин», ст. 836).

В целом комедии Плавта содержат очень богатый материал в области римской гастрономической культуры, во многом представляя собой рефлексию повседневности современной комедиографа эпохи. При этом особого внимания заслуживает анализ тесной связи гастрономической культуры с социальной рефлексией, также широко представленной в рассматриваемых текстах.

Как отмечает Г. С. Кнабе, совместная трапеза была неперменной чертой тех общинных, коллегиальных, культовых, дружеских организаций и кружков, в которых протекал досуг римского гражданина, во многом и его общественная и повседневно-практическая деятельность [4, с. 135]. Кроме описания торжественных праздничных пиров, у Плавта встречаются многочисленные упоминания о простых обедах (*сена*), которые в Древнем Риме всегда предполагали приглашенных гостей и общение сотрапезников. Недаром предложение пообедать в одиночку с недоумением воспринимается одним из плавтовских персонажей («Стих», ст. 598–599). Совместная еда была формой выявления солидарности членов коллектива, и ее знаковый смысл состоит именно в этом. Коллегиальность, причастность к сообществу и ощущение содружества определялись в Риме социально-психологической потребностью.

Но не только стремление к солидарности отражено в плавтовских комедиях, здесь имеет место и практика разобщения. И проявляется это, прежде всего, в начавшемся вырождении института клиентелы. Отношения патрона и клиента – чисто римское явление: знатный римлянин оказывал покровительство зависимым от него клиентам, которые, в свою очередь, должны были окружать его почетом. Смысл такой системы состоял, в частности, в демонстрации солидарности людей, входивших в единую ячейку общины, во взаимопомощи, в оказании поддержки, мо-

ральной и материальной, со стороны «старших» и богатых членов группы «младшим» и бедным, со стороны патрона – клиентам [4, с. 146]. За такой поддержкой клиенты и обедневшие члены рода и шли на обед к патрону. Но, судя по комедиям Плавта, патрональное покровительство уже воспринимается как обуза, и некоторые фрагменты плавтовских комедий строятся на контрасте нормы солидарности и все возрастающей практики разобщения. С фигурой клиента в римском сознании, как правило, отождествлялась роль прихлебателя-паразита, используемая Плавтом для сатирического изображения института клиентелы («Перс», ст. 57–60).

Нередко Плавт прибегает к описанию обеда, пира, чтобы охарактеризовать поведение богатых патронов, стремящихся пригласить на обед «высоких» гостей, чтобы усилить в их глазах свой собственный престиж: «День рождения мой сегодня, все должны отпраздновать. Окорок, желудок, вымя – в воду!.. С пышностью примем мы гостей высоких, чтобы знали: деньги есть...» («Псевдол», ст. 165–167). Тесная связь гастрономической культуры с практиками престижного потребления отражена также в комедии «Стих», где патрон отдает предпочтение «высоким» гостям и отказывает в приглашении на обед простому клиенту, предлагая ему придти на следующий день «на остатки разве».

Все эти проявления социальной стратификации, отраженные в комедиях Плавта, очень важны для культурно-исторического анализа пиршественных образов. Мы видим, что тесные, почти семейные связи, существовавшие когда-то между зависимыми клиентами и их патронами и основанные на взаимных услугах и помощи, постепенно ослабевают. Богатые и знатные римляне перестают нуждаться в окружавших их клиентах, и те превращаются в простых прихлебателей, которых принимают неохотно и которым не оказывают никакого внимания. Как видим, в комедиях Плавта отражена и такая важная функция гастрономической культуры, как маркирование социального статуса индивида.

В целом комедии Плавта, анализируемые даже с такой, казалось бы, локальной точки зрения, как культура потребления пищи, убеждают в том, что в повседневной жизни людей проявляются многие социально-психологические и культурно-идеологические процессы, которые характерны для общества в целом. Здесь, однако, они даны каждому на уровне непосредственно переживаемой реальности; и, как отмечает Г. С. Кнабе, лишь при учете реальности эти процессы могут быть поняты в той конкретности, в том богатстве

особенного и индивидуального, приближение к которому составляет конечную цель всякого научного познания [4, с. 221].

Библиографический список

1. Велишский, Ф. История цивилизации: Быт и нравы древних греков и римлян [Текст] / Ф. Велишский. – М. : ЭКСМО-ПРЕСС, 2000. – 704 с.
2. Винничук, Л. Люди, нравы, обычаи Древней Греции и Рима [Текст] / пер. с польск. В. К. Ронина; Л. Винничук. – М. : Высшая школа, 1988. – 496 с.
3. Капкан, М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования [Текст] / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – № 55. – С. 34–43.
4. Кнабе, Г. С. Древний Рим – история и повседневность [Текст] : очерки / Г. С. Кнабе. – М. : Искусство, 1986. – 206 с.
5. Плавт Тит Макций. Комедии [Текст] : в 3-х т. / пер. с лат. А. Артюшкова. – М. : ТЕРРА, 1997.
6. Похлебкин, В. В. Кухня века [Текст] / В. В. Похлебкин. – М. : Полифакт, 2000. – 620 с.
7. Сергеенко, М. Е. Жизнь в Древнем Риме [Текст] / М. Е. Сергеенко. – СПб. : ИТД «Летний сад», 2000. – 366 с.
8. Сергеенко, М. Е. Очерки по сельскому хозяйству Древней Италии [Текст] / М. Е. Сергеенко. – М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1958. – 246 с.