**Пища жителей древнего Рима**

Сергеенко М.Е.

Список кушаний, появлявшихся на столе "древнего италийца, составлен давно. Список этот просматривали, исправляли и дополняли крупные ученые, начиная с XVII в. и кончая Беккером и Марквардом, писавшими в конце прошлого столетия, и Блюмнером и Фридлендером, почти нашими современниками. Перечислены все съедобные предметы, входившие в меню древних римлян, и мы знаем, как устроены были столовые, в каком порядке подавались разные блюда, как располагались за столом обедающие и какой посудой они пользовались. Нет одного: человека, который устраивается за этим столом и для которого вся еда готовится. А была она, конечно, разной: крестьянин и сенатор, городской ремесленник и разбогатевший отпущенник ели не одно и то же. Изменялась еда и по времени, кухня катоновских времен и времен империи далеко не одинакова.

Античный город болтлив: он рассказывает о себе декретами, вырезанными в бронзе и мраморе; надписями, тщательно выведенными краской на стенах; кое-как нацарапанными граффити; самими своими развалинами, наконец. Деревня обычно молчит, и тем драгоценнее те случаи, когда до нас вдруг донесется ее голос. Италийский крестьянин II в. до н.э. рассказал о своей еде, и рассказ этот сохранился в записи Катона.

Старый цензор, составляя список продовольствия, имел в виду своих рабов, но можно с абсолютной уверенностью считать, что рабы ели ту же самую пищу, которая потреблялась крестьянским людом в данной округе: хозяин не беспокоился изготовлять для разноплеменного состава своей "деревенской фамилии" кушанья, [с.107] к которым те привыкли у себя на родине; он не варил пива германцу и не запекал еврею пасхального ягненка с горькими травами. Главы Катонова "Земледелия", трактующие о еде рабов (56-58), знакомят нас с народной италийской пищей.

Состав такой пищи вырабатывается в течение длительного времени опытом многих поколений. Принимая одно, отбрасывая другое, народ, наконец, твердо останавливается на такой еде, которая насыщает человека, бодрит его и дает силы работать. Для великоросса такой образцовой пищей были круто замешанный черный хлеб, квашеная капуста, щи и гречневая каша с большим количеством жира и добавлением хорошей стопки водки; для италийца-селянина – густая бобовая каша с оливковым маслом или салом, овощи и фрукты, свежие и сушеные, пшеничный хлеб и легкое виноградное вино. Основой, фундаментом питания был хлеб. Катон назначал каждому рабу помесячно зимой 4, а летом 4 1/2 модия зерна1. Легионер получал 3 1/2 модия (Polyb. VI. 39) – по-видимому, это была норма, установленная для здорового мужчины, занятого тяжелой физической работой.

Познакомимся со свойствами этого пшеничного хлеба. Плиний, рассказывая о разных сортах пшеничной муки, пишет: "...существует определенный закон природы (lex certa naturae), по которому любая пшеничная мука дает в солдатском хлебе одну треть припека" (XVIII. 67). Этот "закон природы" объясняется просто: такой большой припек получается при выпечке хлеба из непросеянной муки, т.е. с отрубями. Солдатский хлеб выпекался по тому же самому рецепту, который был признан в крестьянской среде наилучшим и по своей выгодности, и по явно ощутимому признаку: этим хлебом человек не только утолял голод, но и чувствовал себя от него здоровее. Эмпирически, и руководствуясь в первую очередь соображениями хозяйственной экономии, италийский крестьянин нашел для себя самый здоровый и питательный хлеб, богатый витаминами группы B. Модий пшеницы весит 6 1/2 кг; 6 1/2 x 4 = 26 кг + 8 1/2 кг припека = 34 1/2 кг хлеба. Закованные рабы у Катона получали в день зимой 1 кг 308 г хлеба, а с началом тяжелых работ – 1 кг 635 г. Килограмм с лишним хлеба считался нормой для взрослого работника. Здесь, конечно, возможны были всякие отклонения; раб, получавший свой паек зерном, мог перемолоть его частью на муку, а частью на крупу, – это уменьшало его хлебный рацион. Если [с.108] крестьянская семья жила в достатке, то потребление хлеба совпадало с нормой или приближалось к ней; в бедной семье хлеба ели, конечно меньше.

Хлеб – еда пресная и, как всякая пресная еда, он требует какой-нибудь острой приправы. Катон давал своим рабам соленые маслины, уксус и дешевые рыбные консервы. Этим же, надо думать, приправлял свой хлеб и крестьянин. Маслина – дерево неприхотливое и щедрое: два-три дерева столовых сортов, которые приткнулись где-то на крестьянском дворе, давали урожай достаточный, чтобы обеспечить на длительный срок семью солеными и маринованными маслинами. А кроме того, и у крестьянина, и у раба были еще овощи и фрукты.

Италийский огород пережил большую эволюцию от маленького клочка земли, на котором любая деревенская женщина выращивала, говоря словами Плиния, "грошевые овощи" (XIX. 52), до промысловых огородов, где работали специалисты-огородники, умевшие выводить "капусту таких размеров, что она не помещалась на столе у бедняка", или спаржу весом три штуки на фунт (Pl. XIX. 54). Нас интересует сейчас бедный крестьянский огородник.

Нам повезло и здесь; с ним знакомят и маленькая поэмка, приписанная Вергилию, "Moretum", и Приапеи – короткие стихотворения, в которых постоянно упоминаются сады и огороды "бедных хозяев" (16; 85-86). У Симила, героя "Moretum" в огороде "росло все, что потребно бедняку, да и богатый человек порой немало получал от бедняка" (64-65). Ассортимент овощей у него и у "бедных хозяев" из Приапей почти одинаков: лук, чеснок, порей и разные острые травы – щавель, кресс, укроп, дикая горчица, рута, сельдерей, кориандр, тмин. У Катона сеют то же самое: чеснок, порей (47; 70), кориандр, тмин (119; 157. 7), укроп (117 и 119), мяту и руту (119). Из овощей, дающих пищу более существенную, "прочную", и Симил, и огородники из Приапей разводят капусту, свеклу и тыкву горлянку.

Что касается фруктов, то здесь на первом месте стоял инжир, который Катон считал добавкой к хлебу, настолько сытной, что как только инжир вызревал, хлебный паек рабам-колодникам сокращался на целый фунт (56). Инжир богат сахаром (до 70%) и поэтому очень сытен, особенно если есть его с хлебом, как едят его и сейчас в Италии и как ели и в древности. Сушеный инжир [с.109] ("винные ягоды"), сладкие яблоки и груши были, по свидетельству Колумеллы, частой добавкой к деревенскому столу в зимнее время (XII. 14). Что их ели свежими с самого момента их появления, – в этом можно не сомневаться. Срывать фрукты с деревьев рабам, конечно, запрещалось, да и расчетливый, скуповатый крестьянин, если у него в саду росли хорошие сорта, налагал на своих детей такой же запрет, но на подбирание падалицы запрет этот не распространялся: уследить за его нарушением было невозможно, да и в условиях италийского хозяйства осыпавшиеся плоды ценности не представляли.

Итак, хлеб с приправой из соленых маслин, с чесноком или луком, овощи и фрукты. А горячее? Катон, перечисляя обязанности ключницы, пишет: "...она должна позаботиться о том, чтобы была вареная пища для тебя [хозяина] и для рабов" (143. 2). Что рабы, вернувшись вечером с работы, получали какую-то готовую еду, которую и ели вместе "в деревенской кухне", это засвидетельствовано и Колумеллой (XI. 1. 19). Что представляла собой эта горячая еда?

Наши источники молчат, но предположения наши по этому поводу можно считать достоверными. В севообороте древней Италии неизменно стоят бобовые, их сеют из года в год, и они подготовляют землю под посев зерновых. Главное место среди них занимают бобы – растение очень урожайное и очень дешевое. Кроме бобов, сеяли чечевицу, горох разных сортов, лупин. Среди излюбленных кушаний римского трудового люда стоит conchis – очень густая похлебка, сваренная из бобов вместе со стручками (Mart. X. 48. 16). Ее, конечно, ели и в крестьянской семье, и ее-то и варила ключница для рабов. Ни Катон, ни его соседи-крестьяне не подозревали, что бобовые, главным образом, бобы и чечевица, "растительное мясо", как их теперь называют, восполняют недостаток в белках, которых или вовсе нет, или очень мало в остальной вегетарианской пище, но что бобовая каша – еда сытная и укрепляющая, это они прекрасно знали. Тот же опыт, повинуясь которому пекли хлеб с отрубями, выучил высоко ценить бобовую кашу. Ели ее с оливковым маслом – рабы у Катона получали ежемесячно каждый пол-литра с лишним этого масла, с салом, у кого оно было, а за неимением жиров – просто с какой-нибудь острой приправой. Полбяную кашу Марциал называл [с.110] "плебейским кушаньем" (XIII. 8), но варили ее, вероятно, лишь в праздничных случаях; Катон, по крайней мере, обдирал полбу на крупу для сборщиков винограда (23. 1), а сбор винограда на юге – всегда праздник.

Этот состав пищи менялся, конечно, в известной мере от чисто местных особенностей хозяйства. В Транспаданской Италии, например, сеяли много репы, и, по свидетельству Плиния, уроженца тех мест, она стояла у его земляков после хлеба и вина на первом месте (XVIII. 127). Там, где сеяли много проса, например в Кампании (Pl. XVIII. 100), пшенная каша нередко появлялась на столе, и ели ее обычно с молоком (Col. II. 9. 19); в долине По эту кашу варили с бобами (Pl. XVIII. 101).

О мясе Катон ничего не говорит: раб видел его так редко и так мало, что и говорить о нем не стоило: какой-нибудь кусочек от принесенной жертвы. Не часто и не в большом количестве появлялось оно на столе и у крестьянина. У Филемона и Бавкиды висит полоть свинины, но Филемон при всем своем гостеприимстве отрезает для своих гостей только маленький кусок (Ov. met. VIII. 647-650): мясом дорожат. Автор "Морета" подчеркнуто говорит, что у Симила не было вовсе мяса (56-57). Все, конечно, зависело от состоятельности крестьянского двора. Беднейшее население Рима ело бобовую кашу с салом, и так как крестьянин держал, конечно, в своем хозяйстве свинью, то и он приправлял свои бобы и свою полбяную кашу салом. Раб его, по всей вероятности, не видел вовсе. И масла Катон назначал очень скупо: 1/2 литра в месяц на человека.

Относительно потребления молочных продуктов в крестьянской среде мы тоже можем высказывать только предположения. Если крестьянин держал несколько овец или коз, то семья, конечно, пила молоко и ела, если не сыр, то уж обязательно творог. Под Альтином, где разводили прекрасных молочных коров, молока, вероятно, пили значительно больше. Можно думать, что не были вовсе обделены им и рабы у Катона. Он отдавал "в наем" овечье стадо в сто голов, стоявшее в его маслиннике (10. 1), и арендатор обязан был уделять хозяину по праздникам (т.е. по крайней мере трижды в месяц) половину удоя, а кроме того, ежедневно по урне (13 1/2 л) молока и от каждой овцы 3/4 фунта (245 г) творога (150. 1). Кое-что тут, вероятно, перепадало рабам.

Сельский люд получал горячую пищу, по всей вероятности, раз в день, по окончании дневных работ. У Колумеллы есть живая зарисовка вечера, которым заканчивается трудовой день: рабы собираются в большой кухне (такая кухня обязательно была в каждой рабовладельческой усадьбе) и, рассевшись за столом, приступают к еде; вилик обедает вместе со всеми и ест ту же пищу, что и рабы, "подавая им пример воздержанности" (I. 8. 12; XI. 1. 19). На работу утром совсем натощак не уходили. Симил, знакомый уже нам герой "Moretum", сытно завтракает, перед тем как отправиться в поле; он испек себе хлеба и приготовил к нему закуску: истолок и растер вместе кусок сухого соленого сыру, чесноку, всяких острых трав, подлил немного оливкового масла и чуть-чуть уксусу; получилась мягкая масса, – она и называется moretum, которая намазывалась на хлеб. Если ключница у Катона и не приготовляла такой закуски рабам, то всякий брал себе хорошую порцию хлеба с какой-нибудь острой приправой, хотя бы с головкой чесноку.

Если мы станем расценивать деревенскую пищу древней Италии с точки зрения современной диететики, то она окажется вовсе неплоха: в ней много солей, необходимых для организма, она богата витаминами и растительными белками. Беда была в том, что и качество, и количество ее сильно изменялись в зависимости и от общей хозяйственной ситуации, и от того положения, в которое могло попасть каждое отдельное хозяйство. У Катона и его современников и земляков хозяйство идет в гору, и рабу отсыпают его хлебный паек чистой пшеницей; в I в. н.э., когда урожаи снизились с сам-10, как это было еще в конце республики (Var. r. r. I. 44. 1), до сам-4 (Col. III. 3. 4), такой заботливый и внимательный к своим рабам хозяин, как Колумелла, советует мешать для них пшеницу с ячменем (II. 9. 16): пропорция, в которой бралось одно и другое зерно, неизвестна. Разумный и расчетливый хозяин твердо усваивал себе Катоново правило: "чтоб рабы не голодали" (5. 2), но если хозяин к себе в усадьбу заглядывал редко, то перед виликом или прокуратором открывались широкие возможности нажиться за счет рабов и кормить их хуже, если не впроголодь. Состав крестьянской еды зависел и от общих, и от частных условий: падеж скота, неурожай, смерть главного работника могли свести крепкий крестьянский двор к уровню почти нищенскому.

Иначе, чем рабы, жившие в усадьбе, питались пастухи, которые сопровождали кочевые отары овец и ежегодно вышагивали от Апулии или Калабрии до Самния или Сабинии и обратно. Какую норму хлеба получал этот странствующий народ, мы не знаем: может быть, те же 3 модия, которые были положены Катоном овчару, жившему при усадьбе. Пища их отличалась от пищи остальной "деревенской семьи" значительно большим количеством молочных продуктов и мяса. Какой бы строгий учет ни велено было держать старшему пастуху, тот прекрасно понимал, что в глуши горных пастбищ или апулийских равнин обострять отношения со своими подчиненными (а были это молодец к молодцу, бесстрашные, буйные и задиристые) ему просто опасно. Поэтому, если какая-то овца скатывалась в пропасть, попадала в зубы волку или внезапно и стремительно околевала от непонятной болезни, лучше было принимать всерьез объяснения по поводу таких несчастных случаев и только умело и разумно ограничивать их число. Молоко с дальних пастбищ отправлять было некуда; перерабатывать его целиком на сыр не хватало рук, поэтому молока и творога пастухи ели вволю. Кроме того, они могли иногда ходить на охоту и были не из плохих охотников: вспомним того несчастного, который рогатиной убил огромного вепря и был осужден на смерть Л. Домицием Агенобарбом, тогдашним правителем Сицилии и одним из самых тупых римских администраторов, за то, что имел при себе "оружие" (Cic. in Verr. V. 3. 7).

У писателей последующего времени мы встречаем только разрозненные, вскользь брошенные замечания о деревенской пище. Можно, однако, утверждать, что по составу своему – хлеб, овощи, бобовые, фрукты – она оставалась неизменной. Состав этот мог изменяться в худшую или лучшую сторону – вместо пшеничного хлеба иногда появлялся ячменный, ряд неурожайных лет вынуждал "прогонять голод лупином" (Col. II. 10. 1), среди фруктовых деревьев появлялся какой-нибудь новый сорт, – но все эти изменения и колебания не меняли ни общего вегетарианского характера еды, ни простоты ее приготовления, ни местных ее особенностей. Изменялась и усложнялась пища богатых и городских слоев.

Во II в. до н.э. она еще проста: свидетели тому и Катон, и Луцилий, и старший их современник – Плавт. В одной из его [с.113] комедий повар объясняет, почему его никто не нанял: он запрашивает дорого и запрашивает потому, что искусством своим отличается от остальных поваров, которые "превращают застольников в быков" – "подают на блюдах целые луга, только приправленные" (condita prata), и дальше следует описание этих "лугов": капуста, свекла, чеснок, лебеда, кориандр, горчица, укроп, щавель – все, что мы встречали у бедняка Симила и у скромных хозяев из Приапей. Отличаются от их еды эти "луга" только дорогой к ним приправой: овощи поливают соком сильфия (Pseud. 810-820). Украшением парадного обеда служит свинина: ветчина, копченая лопатка, свиное вымя, вырезки (Curculio, 324; Pseud. 166; Capt. 903; Menaech. 210-212) – любимое мясное блюдо древней Италии. Обычная же еда состоятельного человека тех времен мало чем отличалась от крестьянской: те же овощи, тот же хлеб, приправленный чесноком и луком. "От дыхания наших дедов и прадедов разило чесноком и луком, – писал Варрон, – но их дух был духом мужества и силы" (Men. Bim. XIX). Катон в молодости, по словам Плутарха (Cato mai, 3), ел вместе со своими рабами "тот же хлеб, что и они, и пил то же самое вино". Поведение это было, правда, не совсем обычным, так как вызвало изумление Валерия Флакка, но если хозяин и не садился за один стол со своими рабами, то кушанья готовились ему простые, без всяких гастрономических ухищрений.

Для характеристики стола богатого человека тех времен очень интересны кулинарные рецепты Катона. Это почти все рецепты пирогов и печений, т.е. кушаний парадных. Для них берут пшеничную муку (чистую, просеянную), творог в большом количестве, скуповато – меду и жира и вовсе скупо – яйца: не больше одного. Припасы все своего деревенского происхождения; процесс изготовления всех блюд несложен и быстр: смешать, вымесить, раскатать листами или колобками, поставить на очаг или опустить в кипящий жир, потом смазать медом и посыпать маком – все; никаких особых сведений по кулинарии не требуется. Если все эти пироги, колобки, каши и запеканки, т.е. "сладкое", некое добавочное роскошество, так просто и скромно, то можно не сомневаться, что и основная еда будет простой и скромной.

Последний век республики уже иной: исчезает старая простота; новому поколению, познакомившемуся с роскошью греческого [с.114] Востока, родная старина кажется неуклюжей и грубой. Варрон ставит резкую грань между старым и новым, между прочим и в том, что касается еды: "...у наших предков было два вида птичников: внизу по двору бродили куры и доходом от них были яйца и цыплята, а высоко, в башнях или на крышах усадеб, жили голуби.

Теперь птичники переменили имя: их зовут "ornithon"; нёбо хозяина требует лакомых кусков, и он строит для павлинов и дроздов помещения большие, чем были в старину, целые усадьбы. То же самое и в остальном: твой отец приносил с охоты в парке разве какого-нибудь зайчишку. И огораживали тогда маленький участок, а теперь для кабаньих и козьих стад обводят стеной множество югеров... рыбные садки были раньше только с пресной водой и держали там одних речных рыб. А теперь не встретишь ни одного вертопраха, который не сказал бы, что ему все едино, полон его пруд такой рыбой или лягушками" (r. r. III. 3. 6-9). И Варрон рассказывает о возникновении промышленного птицеводства, которое приносит огромные доходы, ибо "роскошество дошло до того, что в стенах Рима, можно сказать, только и знают, что пировать изо дня в день" (r. r. III. 2. 16). На одном из таких пиров оратор Гортенсий ошеломил сотрапезников, подав впервые на стол павлинов: это был обед, который он давал в честь его избрания авгуром своим новым коллегам по должности (r. r. III. 6. 6). По таким парадным обедам нельзя, конечно, судить о повседневной еде, но что она стала гораздо сложнее и роскошнее, чем в прошлом веке, это несомненно. То обстоятельство, что Аттик тратил в месяц на еду, включая расходы и на частые званые обеды, только 3 тыс. сестерций, казалось столь удивительным, что Корнелий Непот счел необходимым об этом упомянуть (Attic. 13), а Цицерон дразнил своего расчетливого друга тем, что у него в роскошной посуде подаются гостям скромные овощи (ad Attic. VI. 1. 13). Сам Цицерон называл себя "врагом дорогих обедов" (ad fam. IX. 23), но павлины (а это было очень дорогое блюдо) появлялись у него на столе неоднократно (ad fam. IX. 18. 3). Варрон в одной из своих сатир перечисляет тех заморских рыб и птиц, за которыми гоняются его современники: тут и дичь из Фригии, и с острова Мелоса, родосские осетры, Тарентские устрицы, Халкедонские тунцы (Gell. VII. 16). Усложнились способы готовки. Цицерон комически [с.115] жаловался, что он схватил жестокое расстройство желудка, объевшись овощами: "...эти лакомки приготовляют грибы и травки так, что я, легко отказывавшийся от устриц и мурен, поймался на свекле и мальве" (ad fam. VII. 26).

Если мы сравним перечень съестных припасов, который есть у Катона и даже у Варрона (мука, полбяная крупа, соленая мелкая рыба, halex2, ветчина, куры, гуси, дикие голуби, яйца, свиной жир, мед, молоко, творог, сыр, названные уже овощи, несколько сортов яблок, груш и винных ягод – у Катона; дрозды, павлины, голуби, горлицы, куры, цесарки, гуси, зайцы, кролики, улитки, сони, мурены, краснобородки – у Варрона), с тем ассортиментом, который приведен у Марциала, то разница будет оглушающая. Я назову только дичь, домашнюю птицу и рыб, которые вошли в "столовый обиход" первого века империи: дрозды, славки, иволги, горные курочки, куропатки, фламинго, фазаны, журавли, рябчики, лебеди, дикие козы, африканские газели, олени, онагры (особенно вкусным считался онагр-жеребенок), гусиная печень, каплуны, камбала, устрицы из Лукринского озера, раки, форель, морские ежи, морские окуни, осетры, какие-то нильские рыбы. Если к Марциалу добавить Плиния, Колумеллу и Страбона, то мы получим полный список припасов, которыми Италия снабжала римский рынок: молочные продукты, поросята и ягнята, домашняя птица и яйца поступали из окрестных пригородных имений; огородники и садоводы Лация и Кампании посылали сюда овощи и фрукты; из области вестинов (Центральная Италия, к северо-западу от Самния), из Умбрии и Этрурии шли сыры; леса, густо покрывавшие горы около Циминского озера (ныне Lago di Ronciglione) в Этрурии, и леса под Лаврентом поставляли в изобилии дичь. Венафр и Казин заняты были изготовлением оливкового масла, которое прочно удерживало славу первосортного; в Помпеях было широко поставлено производство гарума3, острого соуса, который теперь стал неизменной приправой ко всем кушаньям, мясным и овощным. Пицен присылал лучшие сорта столовых маслин; долина реки По и Галлия – превосходное копченое сало, свинину и ветчину. Вдобавок ко всему этому появляются заморские продукты: гарум из Испании, рыбные консервы из Египта, африканская дичь и восточные пряности – перец, толченый и в зернах, имбирь, кардамон, корица. "На столе теперь узнают [с.116] животных изо всех стран", – говорил Сенека (de vita beata, 11. 4), и он возмущался: "...рыскать по морским глубинам, избивать животных, чтобы перегрузить желудок, и вырывать раковины на неведомом берегу отдаленнейшего моря! Да погубят боги тех, чье обжорство гонит людей за пределы столь огромной империи! Они хотят, чтобы для их роскошных кушаний охотились за Фазисом; терпят, чтоб им доставляли птиц от парфян, которые еще не потерпели наказания. Все и отовсюду свозят для пресыщенного чревоугодия: далекий океан присылает то, что с трудом принимает желудок, расстроенный лакомствами" (ad. Helv. 10. 2-3).

Чрезмерное употребление этих заморских пряностей и соединение в одном кушанье самых разнообразных и разнородных продуктов характерны для кухни того времени. Вот, например, как надо готовить по рецепту Апиция луканскую колбасу: растереть вместе перец, сатурею, руту, сельдерей, лавровые ягоды, подлить гарума, положить мелко нарубленного мяса, перцу в зернах, много жиру, начинить этим фаршем кишки и подвесить их коптиться (Apic. II. 56). А вот рецепт "сырно-рыбного блюда": мясо, соленую рыбу, мозги, куриную печенку, яйца, мягкий сыр, обданный предварительно кипятком, и всевозможные пряности варят вместе, затем заливают сырыми яйцами и посыпают тмином (Apic. IV. 137); поросенка фаршируют густой массой из меда и вина, присыпанной толченым перцем. Верх поварского искусства состоял в умении "подать на стол кушанье в таком виде, чтобы никто не понял, что он ест" (Apic. IV. 2). Повар Тримальхиона изготовил гуся, окруженного рыбами и всевозможной птицей: "золотой человек" превратил в них свиную тушу. "Хочешь, он тебе из свиного вымени сделает рыбу, а из ветчины курицу!" (Petr. 70).

Литература I в. н.э. щедра на описание роскошных обедов, которые поражают нас и чудовищным изобилием, и отвратительной прихотливостью пресыщенного вкуса – вспомним хотя бы рагу из языков фламинго (Pl. X. 133), – и грубостью нравов. Богатый человек приглашает к себе на обед толпу клиентов, но хозяин и гости едят еду разную – обычай, которым возмущались и Плиний Старший (XIV. 91), и его племянник (epist. II. 6), и, вероятно, много и других просвещенных людей, но который, видимо, укоренился крепко. Вирону, герою 5-й сатиры Ювенала, были поданы прекрасный хлеб из лучшего сорта пшеничной муки, омар [с.117] "за забором из спаржи, откуда он выставляет свой хвост, дразня приглашенных", краснобородка, пойманная около Корсики или Тавромения, мурена из Сицилийского пролива, гусиная печень, "откормленная курица величиной с гуся" и дикий кабан, "достойный рогатины златокудрого Мелеагра". В качестве десерта перед Вироном поставили фрукты, "какими дарила феаков их вечная осень и которые можно было счесть похищенными из сада Гесперид". Гости в это время грызли заплесневелые куски черствого хлеба, поливали капусту маслом, которое годилось только для светильников, а кроме того, получили каждый по одному речному раку с половинкой яйца, угрей из Тибра, "родственников длинному ужу", полуобглоданного зайца и яблоки в черных пятнах – из тех, которые бросают погрызть ученой обезьяне. "Почему я, обедая с тобой, Понтик, обедаю без тебя? – спрашивал Марциал своего патрона. – Ты ешь Лукринских устриц, я сосу морские ракушки, у тебя шампиньоны, у меня свинушки; ты насыщаешься огромным хорошо зажаренным дроздом, а мне подают сороку, издохшую в клетке" (III. 60). Марциал позволяет установить стандартное меню богатых обедов: всевозможная дичь (куропатки, горлицы, дрозды), заяц, устрицы, морская дорогая рыба и обязательно дикий кабан – приличие требовало поставить его на стол целиком; Ювенал возмущался патроном, который велит себе одному подать кабана – "животное, созданное для общего пира" (1. 141). Патрона, которому одному подавался дикий кабан, Марциал ядовито поздравил: "...у тебя прекрасный собеседник" (VII. 59). По сравнению с пиром у Зоила, отвратительные подробности которого противно переводить (Mart. III. 82), обед, с которого гости сбежали только потому, что хозяин стал читать свои стихи (III. 45), кажется верхом деликатности и благопристойности. В богатых и малокультурных слоях римского общества было немалое число и обжор, и пьяниц, и людей, для которых и смысл, и радости жизни были в еде. Галерею их можно начать с Горациева Катия, который излагал собеседнику кухонную премудрость, объявляя ее превосходящей учение Пифагора и Платона (Hor. sat. II. 4). Ее продолжат герои Ювенала: старый обжора, который сызмальства воспитал в сыне восторг перед "великим кухонным искусством" и только и выучил его находить трюфеля, готовить соус для шампиньонов и есть лесных жаворонков не иначе, [с.118] как пропитав их этим соусом (Iuv. 14. 6-13); бездельник, не задумавшийся заплатить 6 тыс. сестерций за шестифунтовую краснобородку (4. 15-16); тонкий гастроном Монтан, который, взяв в рот устрицу, сразу мог определить, "где она родилась: под Цирцеями, у Лукринских скал или в водах Рутупии" (140-141); те гастрономы, которые "считали изысканным обед, где самое важное – не остроумная беседа, а дорогие и прихотливые кушанья", и выработали целый свод правил, как что есть: целиком, например, только жаворонков, у дичи и домашней откормленной птицы только гузку (Gell. XV. 8).

Мы, однако, очень ошибемся, если, исключив бедное и трудовое население Италии – крестьян, мастеровых, мелких торговцев и служащих, сочтем огулом всех остальных гнусными чревоугодниками, которые, говоря словами Сенеки, "целиком предались желудку и главной заботой поставили себе, что съесть и что выпить" (ad Marc. 22. 2). Во-первых, все приведенные примеры взяты из столичной жизни – в маленьких глухих городках Италии жили, конечно, скромнее, а затем пиршества Зоила и Тримальхиона требовали не только богатства, но и соответствующего уровня нравственной и умственной культуры. Люди такого уровня встречались и при императорском дворе, и среди отпущенников, дорвавшихся, наконец, до раздолья свободной жизни, и среди тех богатых и праздных слоев, которые "проводили ночи в разврате, дни тратили на сон или на игру в кости и почитали счастьем не видеть ни восхода, ни захода солнца" (Col. I, praef. 16; ср. Sen. epist. 122. 2). Большинство людей – и людей состоятельных – жили без гастрономических восторгов и простую неприхотливую еду предпочитали всякой иной. Гораций, уже выбившийся из неизвестности, уже свой человек у Мецената, заказывает обед из порея, гороха и блинчиков (sat. I. 6. 115); позднее, богатым человеком, он мечтает о деревенских "божественных обедах", на которых подаются бобы и овощи с салом (sat. II. 6. 63-65). "Если у тебя дымится в красной миске бобовая каша (та самая conchis, о которой уже была речь, – М.С.), ты можешь часто отвечать отказом, когда тебя приглашают на изысканные обеды", – писал Марциал (XIII. 7), а надо сказать, он был любителем покушать. И, однако, перечисляя то, что "делает жизнь счастливой", он среди прочих условий упоминает "стол без выдумок" (sine arte mensa).

Даже по римским понятиям он был человеком небедным. Вот классическое описание обычного обеда людей среднего достатка (V. 78): салат, порей и соленая рыба с яйцами в качестве закуски; затем капуста, "белоснежная каша" из полбяной крупы с колбасками и "бледные бобы с красноватым салом", на десерт – изюм, груши и каштаны. Обед этот Марциал называет "бедным" (cenula parva), но тот званый пир, на который он пригласил шестерых друзей, не богаче: закуска из тех же овощей и ароматных трав, соленой рыбы и яиц; козленок, который попал на стол только потому, что его сильно помял волк; бобы с капустой; цыпленок и ветчина, которая появляется уже на третьей пирушке; в качестве десерта – сладкие яблоки (X. 48). А вот обед, которым Ювенал собирается угостить приятеля: "...с тибуртинского пастбища появится жирный козленок, лучший в стаде; он еще не щипал травы и не решался обкусывать веточки низенькой ивы; в нем больше молока, чем крови. Затем будет горная спаржа, которую, отложив веретено, собрала ключница; крупные яйца, еще теплые от мятого сена, в котором они лежали; курица, их снесшая; виноград – такой, какой висел на лозах; груши из Сигнии и свежие благоуханные яблоки, которые не уступят пиценским" (II. 65-74). Плиний Младший, один из богатейших людей своего времени, приглашал приятеля к обеду, состоявшему из кочанного салата, свеклы, горлянки и лука. Добавлением служила скромная каша из полбяной крупы, ракушки и яйца (epist. I. 15). Тут есть, конечно, некоторая доля кокетства – Плиний без него редко обходился, но что обеды его роскошью не отличались, об этом красноречиво свидетельствует то обстоятельство, что ему можно было послать в подарок такую простую еду, как курица (VII. 21. 4). Прелесть обедов у Траяна в Центумцеллах (теперь Чивита Векия) составляли музыка, чтение вслух и "приятнейшая беседа" (Pl. epist. VI. 31. 13).

Что касается пищи бедного городского населения, то в основном, так же как у крестьян и рабов, это были хлеб и овощи. Плиний называл огород "рынком бедняка" (XIX. 52). Ремесленники ели бобы, добавляя к ним капусту и свеклу (Mart. X. 48. 16; XIII. 13), которую Персий так и называл "плебейским овощем" (3. 114). Дерзкие гуляки, обступившие бедняка, который темной ночью возвращался домой, не сомневались, что он угощался у приятеля-сапожника бобовой кашей и вареными бараньими [с.120] губами (Iuv. 3. 293-294). Дешевая соленая рыба и бобовая каша – вот обычный скромный обед бедняка (Mart. VII. 78). Эту кашу, так же как соленую рыбешку и дымящиеся колбаски, продавали в Риме прямо на улицах разносчики, которых посылали со своим товаром хозяева харчевен (Mart. I. 41. 8-10).

У простых людей древней Италии тоже были свои пирушки. Бедняки, составлявшие "погребальные товарищества", отмечали памятные для товарищества дни, например дни рождения покровителей товарищества и день его основания. Почти целиком сохранился устав такого collegium funeraticium в Ланувии (CIL. XIV. 2112), для нас особенно интересный потому, что в нем содержатся предписания относительно устройства таких общих обедов. Распорядители, назначаемые в порядке очереди из общего числа членов, должны разместить по четыре "людей всякого чина" (членами товарищества могли быть и рабы, и свободные) и заготовить амфору хорошего вина, и, в соответствии с числом членов, хлебцев стоимостью в два асса каждый, и сардинок по четыре штуки на человека. Всякое бесчинство, своевольный переход на другое место, оскорбительное слово, брошенное сочлену, караются штрафом. "А если у кого есть какая жалоба или сообщение, пусть доложит об этом в собрании, дабы в мире и радости угощались мы в торжественные дни". И когда после пирушек Вирона и Зоила представляешь себе угощение этих бедняков с его невзыскательной простотой, благообразием и ревнивой заботой о поддержании "мира и радости" среди сотрапезников, которые здесь, за этим столом, были все, – и рабы, и свободные, – равны между собой, то испытываешь такое чувство, словно из зловонного подвала выбрался, наконец, на чистый воздух.