

ПОВСЕДНЕВНАЯ

Жером Каркопино

Jérôme Carcopino
ROME À L'APOGÉE DE L'EMPIRE



PARIS · HACHETTE LITTÉRATURES

ЖИЗНЬ ДРЕВНЕГО РИМА. АПОГЕЙ ИМПЕРИИ



МОСКВА · МОЛОДАЯ ГВАРДИЯ · ПАЛИМПСЕСТ · 2008

восьми раз в день, могли лишь размягчить мышцы и расшатать нервы; и, наконец, что термы можно упрекнуть в возникновении представления, которое цинически разделяли их жертвы: *balnea, vina, Venus corrumpunt corpora nostra sed vitam faciunt*^{82*}! И все же я убежден, что императорские термы принесли народным массам великое благо. В своем изумительном мраморном великолепии они не были только лишь чудесным дворцом Римских вод⁸³. В первую очередь они являлись Дворцом народа, этим предметом мечтаний наших демократов, но таким, в котором римляне когда-то, приобретая вкус к телесной чистоте, а заодно и к полезным занятиям спортом, и к бескорыстной культуре, смогли на протяжении многих поколений замедлить свой упадок через возврат к старинному идеалу, вдохновлявшему когда-то в прошлом их величие, идеалу «здорового ума в здоровом теле», который все еще продолжает им проповедовать Ювенал⁸⁴.

Римские тиришества

Вслед за бодрящей усталостью, испытанной в термах, наступало время пообедать. Солнце уже склонилось к закату, а мы между тем так и не видели, чтобы римляне ели. Тем не менее нам известны среди них и такие, что требовали четыре обильные трапезы ежедневно⁸⁵, а тексты обычно упоминают три ежедневные трапезы, которые, впрочем, меняли название на протяжении веков. Подобно тому, как у нас на смену *déjeuner, dîner* и *souper*^{**} по мере того, как ужин оказался оттеснен к полуночи, пришли *petit déjeuner, déjeuner* и *dîner*^{***}, так и в Риме *jentaculum, cena* и *vesperna*^{****}, вследствие исчезновения *vesperna*, на протяжении всего классического периода вылились в *jentaculum*,

* Бани, вино и любовь губят наши тела, зато рождают жизнь.

** Завтраку, обеду и ужину (*фр.*).

*** Первый завтрак, завтрак просто и обед (*фр.*).

**** Завтрак, обед и ужин.

prandium и *cena*⁸⁶. В эпоху, в которой мы теперь пребываем, многие римляне сохранили привычку к трем приемам пищи, например, Плиний Старший, притом что он не грешил чревоугодием⁸⁷, а также, как правило, старики, которым это предписывалось медиками той эпохи⁸⁸. Но большинство, проснувшись и выпив чашку чистой воды⁸⁹, по совету своих врачей обходились без одной из двух первых трапез. В частности, Гален около четвертого часа ограничивался одним только *jentaculum*⁹⁰, а солдаты довольствовались *prandium* около полудня⁹¹. Впрочем, особой питательностью ни *jentaculum*, ни *prandium* не отличались. *Jentaculum*, о котором говорит Марциал, состоит из хлеба и сыра⁹²; *prandium*, подчас сводящийся к куску хлеба⁹³, обычно сопровождается холодным мясом, овощами и фруктами, орошаемыми несколькими глотками вина⁹⁴. *Jentaculum* Плиния Старшего был не более чем легкой закуской (*cibum levem et facilem*, простая и легкая пища). Его *prandium* можно было бы назвать перекусом (*deinde gustabat*)⁹⁵. *Jentaculum* и *prandium* подавались до того без затей, что не было необходимости ни заранее накрывать на стол (*sine mensa*), ни мыть после них руки (*post quod non sunt lavandae manus*)⁹⁶. То и другое, очевидно, употреблялись в холодном виде и на скорую руку, так что единственной трапезой, достойной этого имени, был для всех вечерний обед: *cena*. Это вспоминая Вителлия и подобных ему, мы склонны полагать, что римляне всю жизнь проводили за столом. И напротив, приглядевшись к действительности повнимательнее, мы видим, что по большей части они оказывались за столом лишь по завершении дня, подобно тому, как это делал столетие назад в нашем посольстве в Лондоне столь изысканный гурман, как князь Беневентский⁹⁷. Мы представляем себе римлян ненасытными обжорами, но приходится при-

* Завтрак, полдник и обед.

** Имеется в виду Шарль Морис Талейран-Перигор, князь Беневентский (1754—1838), знаменитый наполеоновский министр иностранных дел, бывший в 1830—1834 годах послом в Англии. На воспоминания о его косметической безыскусности Ж. Каркопино уже ссылался выше.

знать, что вплоть до самого вечера они обходились почти совсем без пищи.

Правда и то, что уж тогда-то они удваивали порции и наверстывали упущенное. Но также и здесь не следует прислушиваться к ошибочным мнениям и скоропелым суждениям.

Воображая себе, что давнишние *cenae* всякий раз оказывались какими-то невероятными кутежами, мы совершаем ту же ошибку, как если станем приписывать всем празднествам арабов значение их «диффа» или всем нашим банкетам — продолжительность, основательность и темп нашей крестьянской свадьбы на широкую ногу. Истина заключается в том, что в приблизительно одинаковых условиях, при одних и тех же обычаях и регламенте *cenae* в высшей степени друг от друга отличались и римляне, смотря по обстоятельствам, темпераменту и нравственному уровню, могли превратить свой единственный за день обед как в грубую попойку, так и в исполненное тонкости и изысканности пиршество.

Если не принимать во внимание таких исторических монстров, как Вителлий или Нерон, начинавших застолье с полудня⁹⁸, час, в который начиналась *cena*, был почти один и тот же для всех: после бани, то есть в конце восьмого часа зимой и девятого часа летом. Это распорядок дня, принятый в окружении Плиния Младшего⁹⁹; и на него же указывает Марциал своему другу Юлию Церилу, когда назначает ему встречу в восьмом часу в *balnea* Стефана, ближайшей к его жилищу, чтобы отвести его после бани к себе на обед¹⁰⁰. И напротив, час, в который *cena* завершалась, различался в зависимости от того, был ли это обед без затей или же парадное пиршество, скромны ли были запросы хозяина или, напротив, это был чревоугодник. Вообще говоря, порядочная *cena* должна была завершиться прежде наступления непроглядной темноты. К примеру, когда Плиний Старший поднимался из-за стола, летом день еще не кончался, а зимой первый час ночи еще не завершался¹⁰¹. Впрочем, правило это знало многочисленные и разительные исключения; останавливаясь на крайних случаях,

* Очевидно, правильное все же будет «зифаф» — свадьба (араб.).

скажем, что *cena* Нерона продолжалась до полуночи¹⁰², устроенная Тримальхионом — до самого рассвета¹⁰³, а *cena* «полунощников», описываемая Ювеналом с целью вызвать наше негодование, шла до того момента, «когда восходит утренняя звезда, когда полководцы командуют знаменам выдвигаться вперед и снимают лагерь»¹⁰⁴.

Cena, какова бы ни была ее продолжительность, всегда устраивалась, если только хозяева — люди с достатком, в отдельном помещении дома или квартиры: *triclinium*, длина которого вдвое превышает ширину¹⁰⁵, имя же свое он получил от лож (*lectus*) на три места (*triclinia*), на которых возлежали обедающие*. Вот ключевой момент, с которым нам теперь не так-то просто свыкнуться: он сближает *cena* с теми восточными пиршествами, где диваны заменяют наши стулья и кресла. Но ни за что на свете римляне не согласились бы отказаться от него. Они держались за эту деталь как за неотъемлемый элемент своего благополучия, но также как за некий символ утонченности и знак социального превосходства. Да, это было весьма неплохо, когда жены ели, сидя у ног мужей¹⁰⁶. Однако теперь, когда матроны заняли на *triclinia* места рядом с мужчинами, это было верно только в отношении детей, для которых ставились скамеечки перед ложем их родителей¹⁰⁷, или рабов, которым хозяева разрешали возлежать по своему примеру лишь по праздникам¹⁰⁸, или деревенщины из сельских местностей, или провинциалов из далекой Галлии¹⁰⁹, или мимохожих посетителей кабаков¹¹⁰ и постоялых дворов¹¹¹. И неважно, были ли римляне облачены в костюм для торжественных банкетов, в этот *synthesis*, чей легкий муслин служил защитой от возникающей в тесном общении пирушки жары и который подчас меняли при перемене блюд¹¹², в любом случае они сочли бы себя униженными, если бы все пирующие, как мужчины, так и женщины, не возлежали во время обеда друг подле друга. Они прекрасно понимали сурового Катона Утического, который выразил свой траур по поводу разгрома армии

* Судя по всему, лат. *triclinium* происходит от гр. *triklinon*, «тройное ложе» (то есть ложе, составленное из трех частей вокруг стола).

сената тем, что вечером после сражения при Фарсале поклялся (и хранил верность этой клятве до самого самоубийства), что будет есть сидя, покуда тирания Юлия Цезаря будет править бал¹¹³.

Вокруг квадратного стола, одна сторона которого оставалась незанятой, чтобы дать подход обслуге, были установлены три наклонных ложа, восходивших в направлении стола с таким расчетом, чтобы точка упора приходилась чуть выше его поверхности. На каждом из этих лож, отличавшихся большей или меньшей изысканностью и застланных тюфяками и покрывалами, имелось три места, отмеченных разделительными подушками. Хозяин-невежа, не желавший проявлять к своим гостям предупредительность, подчас занимал среднее ложе один или укладывал на него с собой (или скорее «ниже» себя) только одного гостя¹¹⁴. Дело в том, что места были некоторым образом иерархически ранжированы в соответствии с мелочным этикетом, ведавшим их распределением. Впрочем, не без более обходительной учтивости, которая предусматривала, чтобы наиболее скромный из присутствующих гость компенсировал свое низкое положение тем более блестящим соседством. Почетным ложем считалось то, что не имело ложа напротив (*lectus medius*, среднее ложе); и лучшим на нем местом было правое, «консульское» место (*locus consularis*). Следом за ним шло ложе, помещенное слева от предыдущего (*lectus summus*, верхнее ложе), а последним было правое (*lectus imus*, нижнее ложе). На этих двух ложах привилегированным местом было левое, возле спинки, *fulcrum*¹¹⁵. Прочие распределялись следом. На каждом ложе обедающие располагались по диагонали, опершись левым локтем на подушку, вытянув ноги, освобожденные от обуви и вымытые при входе¹¹⁶, в направлении нижнего края. Нередко квадратному столу предпочитали круглый и вследствие этого трем ложам — единое ложе, описанное вокруг него по дуге или, как выражались тогда, в форме лунной *sigma*, *stibadium*, на котором наиболее выдающиеся лица располагались с концов; строго говоря, здесь было место для девяти человек, однако обычно на нем размещались не более семи или восьми¹¹⁷. Если

принять следовало более девяти персон, надо было поставить дополнительные *sibadia* или *triclinia* (*triclinia sternere*) в столовой, обычно рассчитанной на 36 обедающих, или четыре стола¹¹⁸, или на 27, или только три стола¹¹⁹.

Привратник (*nomenclator*) называл гостей и объявлял им предназначенное ложе и место. Многочисленные официанты (*ministratores*) приносили им тарелки и чаши на столы, которые после Домициана стало принято накрывать скатертью (*mappae*)¹²⁰, в то время как прежде ограничивались тем, чтобы после каждой перемены блюд протирать насухо дерево или мрамор столешницы¹²¹. В распоряжении обедающих были ножи¹²², зубочистки¹²³ и различного размера ложки: черпак, или *trulla*; ложка, или *ligula*, емкость которой слегка превосходила одну сотую литра (четверть киафа, *syathus*); маленькая сужающаяся на конце ложечка, или *cochlear*, с помощью которой разделялись с яйцами и моллюсками¹²⁴. Вилки римляне не использовали — точно так же, как современные арабы или французы в начале Нового времени. Им приходилось есть пальцами, и это обыкновение влекло за собой многократные омовения: вначале перед трапезой, а затем после каждой перемены блюд. Слуги с кувшинами воды сновали вдоль лож, и каждый поливал на руки сотрапезника свежую воду с отдушкой, вытирая их затем салфеткой, которую держал в другой руке¹²⁵. Кроме того, каждый приглашенный был снабжен персональной салфеткой, которую он располагал перед собой, дабы не запачкать покрывало своего ложа, и они испытывали тем меньше сомнений насчет того, чтобы забрать ее с собой, что обычай несколько не препятствовал им унести ее наполненной аппетитными кусочками, которые не удалось съесть за столом: *apophoreta*¹²⁶.

И правда, надо было обладать аппетитом Гаргантюа, чтобы одолеть до конца меню, которое нам дает литература на этих празднествах, где амфитрион покорял своих гостей изобилием блюд и богатством столового серебра. Они состояли по крайней мере из семи перемен или *fercula* (*quis fercula septem secreto*

cenavit avus^{127*}): закуски, или *gustatio*, три первых блюда, два жарких и десерт, или *secundae mensae*. Мы видим, как их проносят, с добавлением еще одного жаркого, во время пира Тримальхиона, этой «потешной трапезы», чей комизм, однако, заключается не в переизбытке блюд, едва ли более ошеломляющем, чем на некоторых официальных банкетах, воспоминание о которых, с четырехвековым интервалом, донесено до нас Макробием¹²⁸, но в блаженной глупости хозяйина дома, безумном ребячестве его выдумок и претенциозной нелепости столовой утвари. На подносе для закусок у него стояла статуэтка осленка из коринфской бронзы, с переметной сумой на спине, причем с одного бока в ней лежали белые маслины, а с другого — черные. Сверху помещались два блюда, на краях которых значились имя Тримальхиона и то, сколько фунтов серебра они в себе заключают. Арки в форме моста поддерживали сонь, пересыпанных медом и маком; на серебряной решетке дымились пышущие жаром колбасы, а под ними — в виде углей дамасские сливы с гранатовыми зернышками¹²⁹. Не успели гости прожевать поданное, как слуги уже подали первое блюдо: деревянная курица на соломенной подстилке, из-под которой виднелись павлиньи яйца, каждое из которых заключало в себе славку**, погруженную в яичный желток с перцем¹³⁰.

Второе первое блюдо прибывает на подносе с мону-ментальной и донельзя усложненной, ребяческой по наивности композицией: на диске с изображением знаков зодиака располагаются 12 тарелок с кушаньями, соответствующими каждому из этих знаков. Так, на Льве лежат африканские фиги, на Близнецах — почки, на Овене — бычья вырезка, на Деве — матки молодых свиней, а на Козероге — лангуст; снизу помещалось блюдо, на котором пулярки с одной стороны и свиное вымя с другой располагались вокруг зайца, «украшен-

* Кто из наших предков поедал в уединении обед в семь перемен?

** Окончательной ясности, что это была за птичка, нет. Ее название (*ficedula*) говорит о том, что она питалась фигами и потому к осени становилась очень жирной. Есть мнение, что это были не славки, а бекасы.

ного крыльями, как обычно изображают Пегаса», между тем как по углам четыре статуэтки Марсия извергали из своих маленьких бурдюков острый соус на рыбок, плававших в Эврипе в миниатюре¹³¹. За этим по порядку следовали три жарких. На первом подносе помещалась порядочных размеров свинья, окруженная поросятами из теста и начиненная дроздами; на втором — огромный кабан, из которого изливался поток сосисок и колбас¹³²; на последнем вареный теленок с шлемом на голове, которого разрезавший мясо столтник, *scissor*, одетый Аяксом, разделил на порции и роздал гостям, подавая куски на конце меча¹³³. Наконец подали десерт в виде фигурного торта: выпеченный Приап, который нес пирожные, фрукты и виноград всех сортов¹³⁴. В промежутке между *cena* в собственном смысле слова и десертом, называвшимся *secundae mensae* (вторая трапеза), столы были забраны и заменены другими, и между тем как *triclinarii* производили эту перемену, другие рассыпали по полу древесные опилки, окрашенные в цвета шафрана и киновари¹³⁵. Надо полагать, в этот момент все присутствующие, накормленные до отвала и пресыщенные, не могли и помышлять ни о чем другом, кроме как откланяться и отправиться по домам — спать. Однако в тот самый момент, когда, как казалось, пир завершался, он начался вновь, и Тримальхион, отправив вначале своих гостей в раскаленную баню, отвел их в другой *triclinium*, где вино, как говорят нам, лилось рекой, так что, утомленные едой, они могли хотя бы продолжать пить в соответствии с ритуалом *commissatio*, обычным завершением чрезмерно обильных *cenae*.

Первое возлияние открывало трапезу. После закусок принято было отведать вина, подслащенного медом: *mulsum*. В промежутках между прочими переменами *ministratores*, одновременно наделяя пирующих маленькими горячими хлебцами¹³⁶, спешили наполнить их чаши винами самых различных сортов, начиная от весьма порицаемых ватиканского и марсельского¹³⁷ и вплоть до бессмертного фалернского¹³⁸. Вино сохранялось благодаря примешивавшимся к нему смоле и вару в амфорах, горлышко которых закрывалось затыч-

ками из пробки или глины и снабжалось этикеткой (*pittacium*) с указанием происхождения и года урожая¹³⁹. Во время пиршества амфоры распечатывали и, пропуская через цедилку (*colum*) и фильтруя, их содержимое переливали в кратеры, откуда черпали чашами. В самом деле, тех римлян, которые пили эти густые вина в чистом виде, считали ненормальными и порочными, на них указывали пальцем¹⁴⁰. Именно в кратерах имело место смешивание вина с водой, охлажденной снегом или, напротив, предварительного нагретой, доля которой почти никогда не опускалась ниже трети, а могла достигать четырех пятых. *Commissatio*¹⁴¹, начинавшаяся после *cena*, являлась своего рода официальной попойкой и состояла в том, что несколько чаш надо было осушить одним залпом¹⁴², следуя указаниям председательствующего. Только председатель был уполномочен назначить число чаш, которые обязан выпить каждый, и число киафов (0,0456 литра), которые следует влить в каждую чашу, что варьировалось в пределах от 1 до 11¹⁴³, но прежде всего следовало определить, как надо пить — то ли по кругу, начиная с сотрапезника, помещавшегося выше всех (*a summo*), то ли последовательно, когда каждый наполнял только что осушенную им чашу и с пожеланием удачи передавал своему соседу, или на еще иной манер, избрав помощника, за здоровье которого каждый должен был выпить столько чаш, сколько букв содержалось в его *tria nomina* (трех именах) римского гражданина¹⁴⁴.

Возникает вопрос: как даже самые крепкие желудки могли приноровиться к таким горам жратвы, как наиболее здоровые головы могли устоять, когда чаши опрокидывались одна за другой без перерыва?

Начнем с того, что, быть может, число страдальцев куда как уступало числу пирующих. В самом деле, зачастую на этих показушных пиршествах, этих расчитанных на внешний эффект сабантуях званых было куда больше, чем избранных. Хозяин дома из тщеславия созывал на обед как можно больше людей. А после, из скупости или же эгоизма, он отказывал гостям в предупредительности, ставил себя выше их. Плиний Старший порицает тех современников, кото-

рые «подают приглашенным иные вина, нежели себе, или в ходе пира заменяют хорошие на посредственные»¹⁴⁵. Плиний Младший возмущается кем-то из близких ему людей, поскольку он, желая, чтобы в ходе устроенной у него на дому *сена*, ему доставались изысканные блюда, а прочих посадив на скудный паек, распределил свои вина по трем категориям небольших бутылей, по достоинству своих сотрапезников¹⁴⁶. Одна знакомая Марциалу матрона наслаждается изысканными пирожками непристойной формы, услаждает себя сетийским вином, столь жарким, что оно «воспламенит снега», но не видит ничего предосудительного в том, чтобы прочие люди у нее в гостях прямо в ее присутствии глодали комки из черной муки и «хлебали темное пойло из кувшина с корсиканским вином»¹⁴⁷. Наконец, Ювенал посвятил более сотни строк обедам у Виррона. Этот в полном смысле слова хам взял за обыкновение смаковать старые вина и хлеб из пшеничной муки тонкого помола, набивать брюхо гусиной печенкой, трюфелями и прочими деликатесными грибами, выловленной в Таормине барабулькой и жирными пулярками, изысканными фруктами, которые, можно думать, вызрели в садах Гесперид, между тем как его гости вокруг вынуждены довольствоваться грубым вином этого года, черными горбушками, отдающими плесенью, жаренной в масле капустой, подозрительными шампиньонами, гузкой старой птицы, а в завершение — гнилым яблоком, «какое грызут ученые обезьяны, прогуливающиеся по стенам»¹⁴⁸. И Плиний Младший мог сколько угодно протестовать против полной несообразности таких действий¹⁴⁹, многочисленные согласующиеся друг с другом свидетельства на их счет говорят о их широком распространении. Впрочем, у них имелось хотя бы то преимущество, что они умеряли ущерб от обжорства во время *сенае*.

С другой стороны, этот вред несомненно умерялся той неспешностью, с которой развертывала *сена* свою несоразмерную по объему программу. Некоторые пир-

* Осуждение Марциала в данном случае адресовано не матроне, а приятелю Лупу, который откармливает любовницу, а приятелей потчует чем придется, см. эпиграмму.

шества, как, например, тот же пир Тримальхиона, продолжались и по 8, и по 10 часов. Они чередовались с антрактами: после перемены блюд начинается концерт, сопровождающий пляску серебряного скелета; после жаркого трюки эквилибристов и исполняемый Фортунатой «кордак»; перед десертом — загадки, лотерея и сюрприз с потолком, раскрывшимся, чтобы дать проход громадных размеров обручу, с которого свисали склянки с благовониями, тут же розданные присутствующим¹⁵⁰. Почти повсюду принято было считать, что *сена* не будет полной без шутовства клоунов, без ужимок красавчиков¹⁵¹, но в первую очередь без исполнявшихся под треск кастаньет сладострастных танцев, на которых в императорском Риме специализировались уроженки Гадеса¹⁵², как ныне Улед Наиль у арабов Алжира¹⁵³. Так что Плинию Младшему, которого эти дивертисменты ничуть не увлекали, и у себя он их не заводил¹⁵³, приходилось их терпеть у других. Вот только зачастую они, помогая переварить поглощенную в ходе поистине пантагрюэлевского пиршества пищу, являлись переходом к настоящему разгулу, непотребство которого усугублялось невероятной бесцеремонностью сотрапезников.

Как и у арабов, рыгать за римским столом было в порядке вещей: это оправдывалось философами, для которых следование природе являлось высшей мудростью¹⁵⁴. Изданный Клавдием в развитие их учения указ был призван разрешить издавать иные связанные с газоотделением шумы, от которых арабы все же воздерживаются¹⁵⁵, а медики времен Марциала настоятельно рекомендовали пользоваться свободами, дарованными императором — при всей его благонамеренности, донельзя комичным¹⁵⁶. Музыка, которой они тем самым положили начало, в изобилии присутствует за столом у Тримальхиона, который «никому не

* Танец в античной комедии или миме. При общей его загадочности все же известно, что исполнявший его актер подражал в движениях пьяному.

** Улед Наиль — группа полукочевых арабских племен в Алжире.

*** У Светония, на которого ссылается здесь Ж. Каркопино, сказано все же осторожнее: «Как передают, он обдумывал указ...»

запрещал облегчаться за столом»¹⁵⁷. К тому же Тримальхиону еще достало щепетильности подняться с триклиния и удалиться из столовой по неотложной нужде. Все прочие римские амфитрионы не были столь церемонны, и у Марциала мы видим много таких, кто подзывает к себе, щелкнув пальцами, раба с уткой, который и помогает им ею воспользоваться¹⁵⁸. Наконец, в конце *cena* нередко случалось увидеть, как драгоценные мозаики полов оскверняются потоками рвоты¹⁵⁹; и опустошить желудок в комнате по соседству всегда оставалось наиболее надежным средством для того, чтобы проделать до конца весь путь неслыханной попойки: *vomunt ut edant, edunt ut vomant*¹⁶⁰.

Мы не в состоянии скрыть отвращение, которое внушают нам эти описания, как не можем оспаривать того, что в изобильном Риме, выкачивавшем все произведенное в его империи, на всех уровнях общества, в том числе и в том кругу, в котором вращался Плиний Младший, было немало обжор и пьяниц. Достаточно послушать Петрония, который превозносит подвиги повара, способного матке свиньи придать вид рыбы, а куску жира — вид голубя¹⁶¹, чтобы оценить совершенство искусства римских кулинаров, сделавшихся отныне гениями по части создания блюд, способ приготовления которых препятствует опознанию того, из чего они приготовлены¹⁶². И достаточно бегло просмотреть XII книгу эпиграмм Марциала*, чтобы убедиться в прогрессе гастрономии его времени, в превосходном качестве и разнообразии компонентов, которыми она располагала для своих затей. В близком расположении к Городу заливах ловили рыбу, ракообразных, средиземноморских моллюсков. В лаврентийских и циминских лесах охотились на дичь. Соседние деревни поставляли мясо и молочные продукты своих стад, требуланские и вестинские сыры, а также всевозможные овощи: капусту и чечевицу, бобы и латук, репу и брюкву, кабачки и тыквы, дыни и спаржу. Пиценская и Сабинская области славились своим маслом. Из Испании прибывали рассолы, которыми приправляли яйца; из Галлии — колбасные изделия; с Востока — пря-

ности. Из всех местностей Италии и со всего мира свозились вина и фрукты, яблоки и груши: фиговые — с Хиоса, лимоны и гранаты — из Африки, финики — из оазисов, сливы — из Дамаска. У каждой снеди отыскивались свои поклонники, и Ювенал выстраивает перед нами целую галерею гурманов, зачарованных рыночным изобилием. Здесь и прохожий, с наслаждением обоняющий запах «свиной матки из теплой харчевни»¹⁶³; и сыновья, идущие по пятам седого гуляки и лакомки, своего отца, которые с юности занимаются тем, что чистят трюфели, приправляют подливкой грибы и погружают славок в подходящий соус¹⁶⁴; и мот, уплативший 6 тысяч сестерциев за барвену, которой ему захотелось отведать¹⁶⁵; и гурман Монтан, которому стоит только попробовать на язык, чтобы отличить цирцейскую устрицу от лукринской¹⁶⁶.

Но мы были бы неправы, если бы перешли к широкому обобщению. Точно так же, как, бросив взгляд на Монтана, не следует воображать, что в каждом сенаторе времен империи таился своего рода Брийя-Саварен*, не надо представлять себе все римские *cenae* как те разнузданные шабаши, гротескные и отвратительные примеры которых мы упомянули. В то же самое время, когда последние имели место, немало римлян взяли за привычку превращать завершавший день обед в скромный и изящный праздник, в котором ум принимал не меньшее участие, нежели чувства, и дотошная его регламентация не исключала ни соразмерности, ни простоты. Благодаря письму Плиния Младшего мы знаем, какие *cenae* давал Траян в своей вилле в Центумцеллах (Чивитавеккья): они были скромными (*modicae*), не включали иных развлечений помимо слушания музыки или комедий (*acroamata*), а начало ночи здесь проходило в приятных беседах¹⁶⁷. Как редкие подарки принимает Плиний Младший доставленных ему от Флакка дроздов¹⁶⁸, пулярку, присланную Корнутом¹⁶⁹. Он соглашается обедать у Катилия Севера (консул

* Жан-Антельм Брийя-Саварен (Brillat-Savarin) (1755—1826) — французский адвокат и политик, автор знаменитого сочинения о гастрономии «Физиология вкуса» (*Physiologie du gout*, 1825, т. 1—8).

115 года) только при том условии, что *cena* будет без изысков и затрат, а оживлять ее будут лишь сократические беседы¹⁷⁰. Плиний сохранил меню обеда, устроенного им в честь Септиция Клара. Хотя он старался изо всех сил, это поистине образец умеренности: по кочану латука, по три улитки и два яйца на человека; маслины, лук и тыквы; полбенный пирог, запиваемый подслащенным медом вином со снегом; а для развлечения — на выбор чтец, комик или исполнитель на лире, либо все трое один за другим¹⁷¹.

В среде горожан более низкого социального положения преобладала та же утонченная трезвость. Вот, к примеру, из чего состоит *cena*, устроенная Марциалом для семерых гостей на *stibadium*:

Ложе мое для семи: шесть нас, да Лупа прибавь.
Ключница мальв принесла, что тугой облегчает желудок,
И всевозможных приправ из огородов моих.
И низкорослый латук нам подан, и перья порея,
Мяга, чтоб легче рыгать, для сладострастья трава.
Ломтики будут яиц к лаццерте, приправленной ругой,
Будет рассол из тунцов с выменем подан свиным.
Это закуска. За нею — обед в одну перемену:
Козлик сначала, что был хищным волчищем добыт,
И колбаса, что ножом слуге не приходится резать,
Пища рабочих — бобы будут и свежий салат;
Будет цыпленок потом с ветчиной, уже поданной раньше
На три обеда. Кто сыт, яблоки тем я подам.
Спелые вместе с вином из номентской бутылки без мути,
Что шестилетним застал, консулом бывши, Фронтин.
Шутки без желчи пойдут, поутру об излишне свободной
Речи не будешь жалеть, каяться в том, что сказал¹⁷².

Еще проще обед, предлагаемый другу Ювеналом:

Блюда у нас каковы, не с рынка мясного, послушай:
Из Тибуртинской страны будет прислан жирнейший козленок,
Самый-то нежный из стада всего, молоко лишь сосавший.
Он и травы не щипал, не обгладывал веток у ивы,
Крови в нем нет, а одно молоко. После спаржу отдавай:
Прялку на время сложив, ее собрала старостиха.
Крупные, кроме того, еще теплые (в сене лежали)
Яйца получим и кур; затем виноград, сохраненный
С прошлого года таким, как он на лозах наливался;
Сигнии груши, Тарента (сирийские); в тех же корзинах
Яблоки с запахом свежим, нисколько не хуже пиценских¹⁷³.

Приятно было бы думать, что примерно такое же меню заказывал, находясь на отдыхе в Помпеях, горожанин, распорядившийся нанести на стенах своего *triclinium* советы, которые все еще можно там прочитать: они прямо-таки дышат пристойностью и достоинством.

Гостю пусть ноги слуга обмоет и их осушит полотенцем;
Следи, чтобы наши ложа он обернул полотном.
ABLUAT UNDA PEDES PUER ET DETERGEAT UDOS
MAPPA TORUM VELET LINTEA NOSTRA CAVE.

Не строй похотливых гримас, не бросай завлекающих взглядов
На супругу соседа. Пусть скромность тебя украшает.
LASCIVOS VOLTUS ET BLANDOS AUFER OCELLOS
CONIUGE AB ALTERIUS SIT TIBI IN ORE PUDOR.

Благожелателен будь, а злобные склоки забудь, если можешь,
Иль возвращайся скорей обратно под крышу свою.
UTERE BLANDIIS ODIOSAQUE IURGIA DIFFER SI POTES
AUT GRESSUS AD TUA TECTA REFER¹⁷⁴.

Нет сомнения в том, что плебеи, как правило, соблюдали такую сдержанность на своих цеховых обедах. Ознакомимся с уставом погребальной коллегии, учрежденной в Ланувии в 133 году н. э. Он предусматривает шесть торжественных пиров в год: два соответственно в годовщины основания святилищ Антиноя и Дианы, героя и богини, под покровительством которых находятся эти «коллегии спасения»; и четыре в годовщины кончины трех своих благодетелей Цезенниев и благодетельницы Корнелии Прокулы. Также в уставе прописано, что стараниями председательствующего на пире, *magister cenae*, каждый сотрапезник получит для участия в нем один хлеб в два асса, четыре сардины и амфору горячего вина. Здесь установлен порядок, в котором размещаются члены коллегии: он должен соответствовать «иерархическому списку», или *album*. Наконец, в нем указаны меры против тех, кто будет себя плохо вести: «Если некто, желая устроить беспорядок, поднимется со своего места и займет другое, он уплатит штраф в четыре сестерция; если некто осыплет товарища

по коллегии бранью или устроит шум, он уплатит 12 сестерциев; а если оскорбление будет нанесено председательствующему собранию, штраф составит 20 сестерциев»¹⁷⁵. Похоже, что старинные римские добродетели оживали в этом объединении бедняков из римского предместья во времена Адриана: трезвость, дисциплина, обходительность. Кажется, здесь, к чести членов коллегии Ланувия, проявляется новое чувство: чувство братства, которое объединяет их в жизни, как позднее должно объединить в смерти, в предвидении которой они и сошлись вместе, чтобы сообща понести расходы на похороны каждого и вместе заслужить вознаграждение в виде загробного спасения.

И то же чувство, но только еще более сильное, поскольку питалось оно более возвышенным и просвещенным идеалом евангельской убежденности, по завершении дня сводило вместе христиан Рима на те *сенае*, которым их общины дали греческое имя, означающее любовь: агапэ. Начиная с I века они, «славя Бога, получали здесь пищу в радости и простоте сердца»¹⁷⁶. В конце II века они практиковали здесь благотворительность, как меж братьев, потому что «бедные приобщались здесь к провизии богатых, но ничего низменного или нескромного здесь не происходило». Как пишет Тертулиан, «прежде, чем возлечь для трапезы, возносится молитва Богу. Едят столько, сколько требует голод, пьют столько, сколько подобает целомудренным. Этим здесь удовлетворяются, как подобает памятующим, что даже в ночи нужно поклоняться Богу. Беседуют здесь, помня, что среди наших слушателей Бог»¹⁷⁷.

Как же мы далеки здесь от картин Петрония, эпиграмм Марциала, от сатир Ювенала! И какие назидательные примеры мог без лишних слов выставить императорский Рим в противовес всем тем кричащим безобразиям, которые навязли у нас в ушах! Ведь было же некое благородство, которому можно завидовать и теперь, в обычном поведении его элиты, в повседневной жизни рядовых горожан и плебса, в скромности двора Траяна, в умеренности трапез, на которые Плиний Младший и поэты приглашали

своих задушевных друзей, в благодушных *сенае*, сплотивавших в братском единении верных служителей Дианы и Антиная, и — наконец и в первую очередь, — в безмятежных агапах*, где христиане, возвышая души одновременно с восстановлением телесных сил перед отходом ко сну, свидетельствовали о любви, которую обязаны испытывать дети «Бога, который на небесах», и, кроме того, ощущали в глубине радостного смирения возвышенную сладость божественного присутствия.

* Агапа (*гр.* «дружеская любовь») — «братская трапеза» первых христиан.

- ⁸¹ Ювенал, I, 143; ср. Гораций «Послания», I, 6, 61; Персий, III, 93; Сенека «Письма к Луцилию», 15, 3, и т. д.
- ⁸² См. Сальо у Даремберга—Сальо, I, 663.
- ⁸³ См. *Homberg O. L'Eau romaine*. Paris, 1935.
- ⁸⁴ Ювенал, X 356; *orandum est ut sit mens sana in corpore sano* (Следует молить о том, чтобы в здоровом теле обитал здравый ум).
- ⁸⁵ См. Светоний «Вителлий», 13 и Дион Кассий, LXV, 4, 3.
- ⁸⁶ Фест, 54.
- ⁸⁷ Плиний Младший, III, 5, 10—11.
- ⁸⁸ Гален, VI, 332, Kühn; ср. Павел из Эгины, I, 23.
- ⁸⁹ Марциал, XI, 104, 3—4.
- ⁹⁰ См. прим. 88.
- ⁹¹ См. о времени *prandium* Светоний «Клавдий», 34. В кампании время диктовалось оперативной необходимостью (Тит Ливий, XXVIII, 15, 2—4).
- ⁹² Марциал, XIII, 31.
- ⁹³ Сенека «Письма к Луцилию», 83, 6.
- ⁹⁴ Марциал, XIII, 13.
- ⁹⁵ Плиний Младший, III, 5, 10.
- ⁹⁶ Сенека «Письма к Луцилию», 63, 6.
- ⁹⁷ См. «*Revue de Paris*» за 1 июня 1938 года (воспоминания Вессенберга о Талейране, 885 и сл.).
- ⁹⁸ Светоний «Нерон», 27.
- ⁹⁹ Плиний Младший, III, 1, 8—9.
- ¹⁰⁰ Марциал, XI, 52, 3—4; ср. X 48.
- ¹⁰¹ Плиний Младший, III, 5, 13.
- ¹⁰² Светоний «Нерон», 27.
- ¹⁰³ Петроний, 70⁷.
- ¹⁰⁴ Ювенал, VIII, 9—12.
- ¹⁰⁵ Витрувий, VI, 3.
- ¹⁰⁶ Валерий Максим, II, 1, 2.
- ¹⁰⁷ Светоний «Клавдий», 32 говорит об этом обычае как о чем-то старомодном, хотя такое же указание мы встречаем в «Актах арвальских братьев» за 27 мая 218 года н. э.
- ¹⁰⁸ Колумелла, XI, 1, 19.
- ¹⁰⁹ См. в собрании Эсперандье барельефы из Кёльна и Ноймагена, близ Трира.
- ¹¹⁰ Марциал, V, 70.
- ¹¹¹ Росписи из дома трактирщика в Помпеях.
- ¹¹² Марциал, V, 79.
- ¹¹³ Плутарх «Катон Младший», 56.
- ¹¹⁴ Ювенал, VI, 13, 14, 17.
- ¹¹⁵ В отношении всех этих деталей следует обратиться к тексту и рисункам из статьи *caena* у Даремберга—Сальо.
- ¹¹⁶ Петроний, 31.

*Вероятно, следовало бы сослаться на главу 74, где раздается пение петуха; впрочем, когда герои спустя еще некоторое время, воспользовавшись появлением вломившихся в дом пожарных, все же выбираются от Тримальхиона, на улице все еще непроглядная темень.

¹¹⁷ Насчет этого ранжирования мест, все еще соблюдавшегося в V веке н. э., см. Сидоний Аполлинарий «Послания», I, 11. О числе мест *sigma* или *stibadium* см. Марциал, X 48, 5—6; XIV, 87; «История Августов» «Вер», 5; «Гелиогабал», 29. В порядке исключения, *stibadium* на 12 персон у Светония «Август», 70.

¹¹⁸ Витрувий, VI, 7, 3.

¹¹⁹ С этим согласны Цицерон («Против Верреса», II, IV, 26, 46) и Афиней (II, 47 F).

¹²⁰ Марциал, XII, 28, 11. *Mapra* должны были менять после каждой перемены блюд.

¹²¹ Гораций «Сатиры», II, 8, 10.

¹²² О ножах ср. Ювенал, XI, 133.

¹²³ О *dentiscalpium* или зубочистках см. Петроний, 33 и Марциал, VII, 53, 3.

¹²⁴ Об этих терминах и приборах, которые они обозначают, см. статьи у Даремберга—Сальо. См., в частности, о *cochlear* Петроний, 33, и Марциал, XIV, 123.

¹²⁵ Петроний, 31.

¹²⁶ Гораций «Сатиры», II, 8, 63; Петроний, 32 и 60; Марциал, II, 37.

¹²⁷ Ювенал, I, 94—95.

¹²⁸ Макробий «Сатурналии», II, 9: анализ этого места можно найти у Даремберга—Сальо, статья *caena*, I, 1, 282.

¹²⁹ Петроний, 31.

¹³⁰ Там же, 33.

¹³¹ Там же, 36.

¹³² Там же, 40, 49.

¹³³ Там же, 59.

¹³⁴ Там же, 60. Всего было, сколько можно судить, два десерта, ср. 68.

¹³⁵ Там же, 68.

¹³⁶ Там же, 35.

¹³⁷ Марциал, X, 36 и 45.

¹³⁸ Там же, IX, 93.

¹³⁹ См. у Даремберга—Сальо статью *vinum*.

¹⁴⁰ Марциал, I, 11; VI, 89.

¹⁴¹ См. у Даремберга—Сальо статьи *vinum* и *coena*.

¹⁴² Плиний Старший, XIV, 146.

¹⁴³ Марциал, I, 26, 9—10; VI, 78, 6.

¹⁴⁴ Там же, VIII, 50, 21—25; IX, 93, 3—4; XI, 36, 7—8.

¹⁴⁵ Плиний Старший, XIV, 91.

¹⁴⁶ Плиний Младший, II, 6.

¹⁴⁷ Марциал, IX, 2.

¹⁴⁸ Ювенал, V, 24—156.

¹⁴⁹ Плиний Младший, II, 6, 3 и 4.

¹⁵⁰ Петроний, 35, 52, 53, 58, 60.

¹⁵¹ Плиний Младший, IX, 17.

¹⁵² Ювенал, XI, 162—175.

¹⁵³ Плиний Младший, ук. место.

¹⁵⁴ Цицерон «Письма к родным», IX, 22; Марциал, X, 48, 10; Ювенал, III, 107; Плиний Младший «Панегирик», 49.

- ¹⁵⁵ Светоний «Клавдий», 32.
¹⁵⁶ Марциал, VII, 18, 9—10; ср. X, 15, 9—10.
¹⁵⁷ Петроний, 47.
¹⁵⁸ Марциал, III, 82, 15—17; VI, 89.
¹⁵⁹ Ювенал, XI, 175.
¹⁶⁰ Сенека «Утешение к Гельвецию», X, 3*.
¹⁶¹ Петроний, 70.
¹⁶² Апиций, IV, 2: *ad mensam nemo agnoscet quid manducet* («Никто за столом не поймет, что он ест»). Сказано по поводу блюда, которое Апиций (автор едва ли не единственной дошедшей до нас античной поваренной книги) красноречиво представляет как «пирог из корюшки без корюшки» (насчет того, корюшка это или анчоус, единого мнения также нет). Кстати, блюдо из «корюшки без корюшки» напоминает о другом знаменитом ястве: корюшка из жареных огурцов. Но в данном случае задача повара как раз обратная: сделать так, чтобы никто не догадался, что пирог приготовлен в основном из рыбы.
¹⁶³ Ювенал, XI, 79—81.
¹⁶⁴ Там же, XIV, 6—14.
¹⁶⁵ Там же, IV, 15—16.
¹⁶⁶ Там же, IV, 140—142.
¹⁶⁷ Плиний Младший, VI, 31, 13.
¹⁶⁸ Там же, V, 2, 1.
¹⁶⁹ Там же, VII, 21, 4.
¹⁷⁰ Там же, III, 12, 1.
¹⁷¹ Там же, I, 15. Септиций Клар предпочел обедать там, где танцевали дочери Гадеса.
¹⁷² Марциал, X, 48.
¹⁷³ Ювенал, XI, 64—76.
¹⁷⁴ 173. См. *Della Corte*, *Notizie degli Scavi*, 1927, 93—94. Первый ди-
стих особенно труден для реконструкции и понимания (ср. *Vogliano A.*
Rivista di filologia classica, 1925, p. 220 и сл.).
¹⁷⁵ *CIL* XIV, 2112; ср. *Boissier G.* *La religion romaine*, II, p. 283.
¹⁷⁶ «Деяния апостолов», 2, 46.
¹⁷⁷ Тертуллиан «Апология», 39.

* См. «Диалоги» Сенеки, XII, 10, 3.

УДК 94(37)
ББК 63.3(0)32
К 23

Жером Карколино

Jérôme Carcopino

ROME À L'APOGÉE DE L'EMPIRE

Перевод с французского
И. И. МАХАНЬКОВА

Серийное оформление
Сергея ЛЮБАЕВА

Перевод осуществлен по изданию:
Jérôme Carcopino. Rome à l'Apogée de l'Empire.
Paris, Hachette Littératures, 1939



ISBN 978-5-235-03085-5

© Hachette Littératures, 1939
© Маханьков И. И., перевод, 2008
© Издательство АО «Молодая гвардия»,
художественное оформление, 2008
© «Палимпсест», 2008