

Павлюченко Марина Борисовна

старший преподаватель

ФГБОУ ВО «Северо-Западный государственный
медицинский университет им. И.И. Мечникова»

г. Санкт-Петербург

**КУЛИНАРНЫЙ ЭКСКУРС И АНАЛИЗ
ЛАТИНСКИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ НАЗВАНИЙ
В РОМАНЕ ПЕТРОНИЯ АРБИТРА «САТИРИКОН»**

***Аннотация:** исследование блюд античной кухни и анализ их названий – увлекательная и весьма обширная сфера для филологической деятельности. Значительное количество источников для рассмотрения гастрономической темы позволяют сделать выводы о пищевом рационе древних римлян, их вкусовых привычках и пристрастиях в разные времена и в различных социальных слоях. Эпизод пира Трималхиона в древнеримском романе I века н. э. – великолепный образец для изучения римской гастрономии и связанных с ней названий на примере определенного среза римского общества. В статье делается вывод, что сатирическое описание пира Трималхиона позволяет современному исследователю не только реконструировать гастрономические реалии I века н.э., но и проследить связь эстетического с этическим, где гротескная подача пищи указывает на нравственные пороки эпохи.*

***Ключевые слова:** Древний Рим, Петроний, Трималхион, гастрономия, римская кухня.*

Древнеримскую кухню невозможно рассматривать в отрыве от эпохи и социальной принадлежности людей. Своего расцвета древнеримская кулинария достигла в период империи, где пышные застолья и пиры с огромным количеством блюд, зачастую оформленных весьма причудливо, были обычным делом и указывали на статус гражданина. Ранние эпохи, например, республиканский период, отличались умеренностью и более скромными запросами даже у римской элиты. Наибольшим интересом для исследователя является эпоха правления

Нерона, неоднозначность личности которого привела к изменениям в культурной и, следовательно, гастрономической сфере жизни древнеримского общества. Общая театрализованность светских мероприятий той эпохи, демонстрируемая императором, снискала ему популярность среди низших сословий.

Одним из героев романа Петрония Арбитра «Сатирикон» является разбогатевший вольноотпущенник Трималхион, на пиру у которого другие представители низшего общества наблюдают различные кулинарные шедевры, представляемые хозяином дома. Трималхион, его пир, жилище и кулинарные изыски стола в прямом и переносном смысле являются идеально показательным продуктом эпохи правления Нерона, настолько они театральны, комично претенциозны, что, вероятно, и хотел показать автор. Пищевые излишества, их декор и подача, которыми гордится Трималхион, доводятся на пиру до абсурда. Это позволяет читателю ознакомиться не только с нравом хозяина и его культурно-гастрономическими вкусами, но и подробными описаниями самих производных искусства древнеримской кулинарии, в некоторых случаях совершенно нелепых, что, однако, позволяет судить об их составе, качестве и оформлении. В работе рассмотрены некоторые названия особых блюд, непривычных для восприятия современного человека, а также их подробная детализация и анализ.

Исследование древнеримской трапезы следует начинать латинским афоризмом «*ab ovo usque ad malum*», который встречается в «Сатирах» Горация, где он высмеивал болтуна, рассказывающего истории с утомительными подробностями:

«... *ab ovo usque ad mala citaret: «Io Vacche!» ...»*

«... а сам распоеется – с яиц и до яблок, только и слышишь: «О Вакх!» ...»
[1, с. 21].

Афоризм восходит к древнеримской традиции начинать трапезу яйцами (*gustatio, onis f* – закуска) и заканчивать фруктами (*secundae mensae* – десерт) и

может иметь значения – от яиц до яблок (если речь идет об обеде: от начала и до конца обеда); от начала и до конца; от А до Я; от альфы до омеги [1, с. 20].

Эпизод пира Трималхиона подтверждает, что древнеримская трапеза, действительно, начиналась с яиц. О начале обеда сообщает следующая цитата:

«... подали репозиторий, а на нем корзину, в которой, растопырив крылья, как наседка на яйцах, сидела деревянная курица. Сейчас же прибежали два раба и под звуки пронзительной музыки принялись шарить в соломе; вытащив оттуда павлиньи яйца, они роздали их пирующим» [3].

Павлиньи яйца (*ravonis ova*) не являются единственной закуской, далее автор от лица гостя повествует о другом «яичном» шедевре, который, следуя совету хозяина, присутствующие вытащили из корзины – яйца, слепленные из крутого теста с каким-то содержимым:

«... *persecutus putamen manu, pinguissimam ficedulam inveni piperato vitello piperatam...*» [4].

Буквальный перевод отрывка:

«... я продолжил (поднимать) рукой скорлупу и нашел наперченного жирнящего винноягодника под наперченным желтком...».

Приведенный отрывок требует тщательной детализации, поскольку содержит важную информацию. Трималхиону мало удивить гостей такой диковиной как павлиньи яйца, он хочет поразить их особым блюдом. В латинской фразе словосочетание «*pinguissima ficedula*» вызывает много вопросов. В словаре И. Х. Дворецкого у термина «*ficedula*» есть несколько значений: фиговая пеночка (*Sylvia Ficedula*); бекас; вальдшнеп [2, с. 325]. Вероятно, речь идет о фиговой пеночке, которая питается ферментированными плодами и ягодами. Но можно ли к подобной миниатюрной птичке применить превосходную степень от прилагательного со значением «жирный»? Также вопрос вызывает неоднократное употребление термина «*piperatus*» (наперченный) в одном предложении:

«наперченный винноградник», «наперченный желток». Случайно или нет допускает автор подобную тавтологию? Поскольку произведение Петрония является примером искрометной сатиры, и сам Трималхион выступает объектом этой сатиры, то можно предположить, что гиперболизация применена в тексте неспроста: хозяин очень хочет казаться значительным в глазах гостей, которые, как ему кажется, представляют из себя «золотую молодежь» того времени. Поэтому и пеночка становится жирной, а блюдо несколько раз наперченным. Возможно предположить, что пеночек специально откармливали для стола спелым инжиром, но сложно представить эту изящную от природы птичку жирной. Про перец (*pipere, eris n*) стоит отметить, что в описываемую эпоху это была ценная и дорогостоящая специя, доступная далеко не всем, следовательно, повторением автор саркастически подчеркивает богатство и претенциозность Трималхиона. Словосочетанием «*piperratus vitellus*», возможно, переводилось название соуса из яичных желтков с перцем [2, с. 588]. Также у Корнелия Цельса встречается термин «*piperratum*» (перечный соус).

Термин «*pipere*» может метафорически обозначать кипучую натуру [2, с. 588]. Подобная семантика встречается у того же Петрония. Поэтому, возможно, здесь есть намек на деятельную натуру хозяина, не лишённого практической смекалки и юмора, вспыльчивого, но отходчивого.

Закуска не ограничивается яйцами – при описании начала трапезы есть следующий отрывок:

«... *tomacula supra craticulam ferventia argenteam posita: infra craticulam Syriaca pruna cum granis punici mali...*» [4].

Буквальный перевод:

«...пылающие колбаски положены над серебристой жаровней: под жаровней (лежат) сирийские сливы с зёрнами граната...»

Согласно словарю И.Х. Дворецкого, *tomasulum, i n* (от греч. *tome* – разрезание) – колбаса, колбаска [2, с. 776]. Однако существуют альтернативные версии написания и толкования термина, по одной из которых он восходит к греч. *thymos* – тимьян, учитывая предположение, что в подобные колбаски добавляли тимьян как ароматную специю.

В зависимости от этимологического разбора предполагался внешний вид и состав колбасок. Словосочетание «*Syriaca pruna*» (сирийские сливы) указывает на популярный сорт рано созревающих мелких слив, которые также называли дамасскими сливами.

Punicum malum (i n) или *granatum malum* – гранат [2, с. 468]. Буквально: пуническое (финикийское) яблоко (*granatum malum* – зернистое яблоко), так как, по мнению римлян, лучшие гранаты выращивались в Карфагене. Название «*punicum malum*» и его объяснение изначально встречается у Плиния Старшего. Символически гранат мог обозначать высокую статусность хозяина дома, поэтому, возможно, автор в очередной раз аллегорически указывает на комизм ситуации, где недалекий и неграмотный Трималхион мнит себя значительной персоной.

Термин «*malum*» имеет общее значение «яблоко», также при помощи него образуются названия других плодов: *malum Cydonium* (кидонское яблоко от греч. *μηλον Κυδωνιον*, айва; происходит от названия народа, проживавшего на западе Крита в минойскую эпоху), *malum felix* (лимон), *malum Persicum* (персик) и другие [2, с. 468]. Следовательно, понятие «яблоко» в латинском языке не является определенным, а может в словосочетании обозначать другой фрукт. Вероятно, зерна граната и сливы были приготовлены в качестве десерта.

Стоит упомянуть экзотическую закуску, предложенную на трапезе в доме Трималхиона, – блюдо из сонь:

«...*ponticuli etiam ferruminati sustinebant glires melle ac papavere sparsos...*» [4].

Буквальный перевод:

«...соединенные мостки поддерживали (тушки) сонь в меду, также посыпанных маком...»

Glis, gliris m – соня, мелкий грызун [2, с. 349]. Мясо сонь очень ценилось в Древнем Риме, для чего зверьков специально откармливали. Блюдо из сонь выражало высокий статус хозяина дома, к чему и стремился Трималхион.

Glirarium, i n – глирарий, специальный терракотовый сосуд, в котором держали и откармливали сонь [2, с. 349].

Большое внимание в произведении Петрония уделено оформлению и декору пищи: гастрономическое описание несет в себе определенную концепцию, метафору или мифологический сюжет:

«... leporemque in medio pennis subornatum, ut Pegasus videretur. Notavimus etiam circa angulos repositorii Marsias IV ex quorum utriculis garum piperatum currebat super pisces qui in Euripo natabant...» [4].

Буквальный перевод:

«... в середине (увидели) зайца, украшенного перьями, представленного в виде Пегаса. Мы заметили около углов репозитория четырех Марсиев, из мехов (утроб) которых бежал перченый гарум на рыб, которые плавали в Эврипе...»

Сатира проявляется в деталях: обычный заяц на репозитории превращается в прекрасного крылатого коня Пегаса, символа поэтического вдохновения; трагический агональный миф о Марсии выражается расточительным употреблением очень дорогого гарума (garum, i n – гарум, специальный рыбный соус, полученный путем ферментации из крови и внутренностей рыб); огромное количество гарума и продуктов, призванное показать богатство хозяина, вызывает недоумение и доходит до абсурда. Трималхион, желающий продемонстрировать перед гостями свои утонченность и вкус, достигает обратного эффекта. Чем бо-

лее пафосное и причудливое блюдо, тем более нелепым и смешным представляется нрав хозяина.

На основании некоторых рассмотренных блюд и их оформления можно сделать ряд выводов: древнеримская кулинария имеет ряд сходств и отличий с современной кухней; стол богатого римлянина, живущего в I веке н.э., отличался необычными яствами, которые были представлены с излишним пафосом и вычурностью. Несомненно, что в своем произведении, используя личность Трималхиона и описание его пира, Петроний хотел сатирически показать небольшой фрагмент эпохи императора Нерона с ее размахом, пышностью и сомнительностью вкусов. Великолепным образцом и эстетическим показателем нероновских времен является не только сам Трималхион, но и гастрономические шедевры его званного обеда. Блюда, представленные на трапезе, как нельзя лучше выражают нравы того периода и сами по себе являются сатирой. Однако, искрометная сатира Петрония не является при этом злобной: автор с юмором описывает, но не обличает, создает комический образ хозяина, но подчеркивает и его положительные стороны, ведь сам Трималхион не жаден и добродушен. Описание древнеримской трапезы помогает современному исследователю не только составить представление о рационе, продуктах, специях, способах приготовления и оформления пищи, но и ознакомиться с примером, когда эстетическое может превратиться в этическое, ведь гротеск и чрезмерность в представлении визуального ряда указывают на нравственные пороки, которые автор намеренно не называет.

Список литературы

1. Бабичев Н.Т. Словарь латинских крылатых слов: 2500 единиц / Н.Т. Бабичев, Я.М. Боровский; под ред. Я.М. Боровского. – 3-е изд., стереотип. – М.: Русский язык, 1988. – 960 с.
2. Дворецкий И.Х. Латинско-русский словарь / И.Х. Дворецкий. – 7-е изд., стереотип. – М.: Русский язык, 2002. – 846 с.

3. Гай Петроний Арбитр. Сатирикон / пер. с лат. Б. Ярхо. – URL: <https://1.librebook.me/satirikon/vol1/1?ysclid=moh6penktq801931781> (дата обращения: 27.04.2026).

4. Petronius: Satiricon. – URL: <https://www.thelatinlibrary.com/petronius1.html> (дата обращения: 27.04.2026).