



**Б**ылые цивилизации служили своим творцам, дабы освободить их от бремени повседневных забот. И тогда рождалось искусство, в том числе кулинарное. Подобно другим, важнейшим и не важнейшим видам, оно оставалось в веках, рисуя образ народа и времени, его породившего. Утверждают даже, что чем богаче и разнообразнее искусство кулинарное, тем выше культура духовная.

Какою же бедной показалась бы наша эпоха гостю из античности! В самом деле, когда время - это всего лишь деньги, тонкость ощущений излишня. Трапеза заменяется фаст-фудом, или, пользуясь крылатым выражением авторов «Золотого теленка», введением калорий в организм. В Древнем Риме именно таким образом насыщали рабов. Их рацион определялся господином и состоял из простой, но калорийной пищи, которая позволяла поддерживать силы. Марк Порций Катон Старший (234-149 гг. до Р.Х.), составивший трактат «О земледелии» (*De agri cultura*) – руководство по организации хозяйства на загородной вилле – считал, что «рабам не должно быть плохо, они не должны мерзнуть и голодать». Разумный хозяин обеспечивал их хлебом, оливками, оливковым маслом и вином, правда, низшего качества, тем, что невозможно продать. Оливки давались те, что упали с дерева или такие, из которых уже нельзя было выжать масло. Вино делали из ополосков - виноградных выжимок, промытых в воде. Однако если не качеством, то количеством его раб мог быть доволен: в год ему полагалось 7 квадранталов (около 183 литров). Да хлебом его не обделяли. Занятым на тяжелых физических работах полагалось 5 фунтов – более 1,6 кг в день, остальным – 4 фунта (около 1,3 кг).

Традиции Древнего Рима дольше всего сохранялись в крестьянском рационе. С первых веков «Вечного города» простое питание считалась одной из добродетелей гражда-

нина. Одноименная поэма Вергилия посвящена «Толченке» (*moretum*). В состав ее входил твердый сыр, растертый до состояния пасты в ступке вместе с чесноком, солью, большим количеством зелени (сельдереем, кинзой, рутой) и мо-



Ручная мельница для зерна

локом. Для остроты добавлялось несколько капель оливкового масла и немного уксуса, а из полученной смеси лепились небольшие колобки. Повседневным блюдом были каши, готовившиеся из крупы или зерна. Катон сообщает о разных способах их приготовления, не пренебрегая тем, что сегодня выглядело бы изыском: так, в пунийскую кашу входила полбяная крупа с творогом, медом и яйцами. Он же сохранил для потомков рецепты творожных запеканок и всевозможной выпечки. Не выглядели деликатесом и дары моря – от разных видов рыб до моллюсков. Мясо, как правило, свиное, засаливалось и коптилось впрок, но на столе бывало нечасто, во всяком случае, у бедняков. Зато пресный пшеничный хлеб, напоминавший современный лаваш, был блюдом неизменным.

Паштет из соловьиных языков – другой пример необузданной гастрономической фантазии. Он был подан на одном из пиров императором Калигулой. Впрочем, его превзошел известный обжорством император Вителлий, чьи пиры оценивались уже в 400 тысяч сестерциев. Для изобретенного им блюда «щит Минервы градодержжицы» отовсюду – от среднеазиатской Парфии до Геркулесовых столпов (Гибралтарского пролива) свозились «печень рыбы скар, фазаньи и павлиньи мозги, языки фламинго, молоки мурен» и иные экзотические ингредиенты.

И все же пир для римской элиты не был только мерилем достатка. В первую очередь, он был соревнованием интеллекта – возлежа за пиршественным столом, участники обсуждали достоинства и недостатки поэтов, вели философские



Помпейские раскопки: мельницы для хлебопекарни

Расцвет Древнего Рима в эпоху поздней Республики и ранней Империи (I в. до Р.Х. - II в. по Р.Х.) совпал с высшими достижениями поваренного искусства античности. Необычные и дорогостоящие блюда сделались мерилем престижа.

«Лукуллов пир» – вечный синоним неумеренного застолья, переходящего в обжорство. На 20 тысяч сестерциев рядовая римская семья могла безбедно существовать целый год. Лукуллу же один обед нередко обходился в 50 тысяч<sup>1</sup>. Император Тиберий однажды заплатил за трех краснобородок 30 тысяч сестерциев<sup>2</sup>, ибо без этой рыбы, в просторечье именуемой барабулькой, не обходился ни один пир. Римляне получали эстетическое удовольствие от того, как, умирая, эта рыба меняет цвета.

споры, демонстрировали познания в науках. Нередко такое «пиршество ума», подчеркнутое изысканностью блюд, могло продолжаться по нескольку дней. Всю прелесть подобного времяпрепровождения позволяют оценить «Застольные беседы» Плутарха.

Зато все мыслимые пределы чревоугодия были превзойдены богатыми вольноотпущенниками – вчерашними рабами, сколотившими крупные состояния. Эти «новые римляне» не блистали культурой, но обладали достаточными средствами, чтобы изжить комплекс «социальной неполноценности». Гай Петроний Арбитр увековечил сей типаж в образе Трималхиона<sup>3</sup>, чей пир, устроенный с неслыханным размахом, поражал как необычностью блюд, так и жалкими потугами на высокоумные беседы.

В противоположность нуворишам, родовитые римляне знали толк в гастрономических и застольных наслаждениях. И как бы кто ни относился к славе **Апиция**, помнили его

<sup>1</sup> Plut., Luc., XLI.

<sup>2</sup> Suet., De vita XII Caes., Tib., 34, 2.

<sup>3</sup> Буквально: «трижды противный».



*Перепела в спаржевом соусе с перепелиными яйцами*

все; имя современника Августа и Тиберия сделалось нарицательным. «Взгляни хотя бы на Номентана и Апиция, переваривающих все, как они выражаются, дары земли и моря, — писал римский философ и моралист Луций Анней Сенека, — взгляни, как высоко они возлежат на розовых лепестках, обозревая свою кухню, и у себя на столе изучают животных всех стран. Уши их при этом услаждаются музыкой, глаза зрелищами, нёбо — всевозможными вкусами. Кожу щекочут мягкие, нежно согревающие ткани, а дабы ноздри не оставались тем временем не у дел, разнообразные ароматы пропитывают помещение, где дается пир в честь роскоши, словно в честь усопшего родителя. Скажи, разве не купаются эти люди в наслаждениях? — А в то же время добра им это не принесет, ибо не добру они радуются».

Тот же Сенека передает, что на изысканные яства Апиций израсходовал все свое состояние. И, по преданию, впад от неумеренного обжорства в нищету, покончил с собою — в страхе, что не сможет питаться как прежде. Марциал передал версию этого эпизода в эпиграмме:

«Проел шестьдесят миллионов сестерциев,  
и когда у него осталось только десять,  
... опасаясь жажды с голодом вечным,  
налив последний кубок, ты глотнул яду.  
Такой, Апиций, не был ты вовек прорвой»  
(Марциал, III, 22. Пер. Ф.А. Петровского).

Столь печальный конец стал, однако, началом долгой посмертной славы, которая не угасла даже после крушения Рима. В Европе и сегодня можно найти рестораны с блюдами римской кухни, а при большом желании — вступить в общество почитателей таланта великого кулинара. Они свято убеждены, что античность превзошла все прославленные национальные кухни современности.

Сочинение «Об искусстве кулинарии», сохранившееся под именем Апиция, написано, скорее всего, в конце IV в. н.э. и, конечно же, не им самим. Названная в его честь книга по-своему уникальна, ибо настолько подробного пере-

числения блюд, подававшихся на стол простолюдина и знатного римлянина, едва ли сыщешь. Древнейшие дошедшие до нас рукописи этого сочинения из Ватиканского собрания и собрания Медицинской академии в Нью-Йорке, положенные в основу современных изданий, относятся к IX веку. Первое датированное печатное издание труда Апиция было осуществлено в Милане в 1498 году. Сегодня мы начинаем публиковать эту книгу на русском языке.

## АПИЦИЯ десять книг, в которых говорится о поваренном искусстве, и извлечения из Винидария

**Апиция 10 книг. Содержат блюда Апиция**

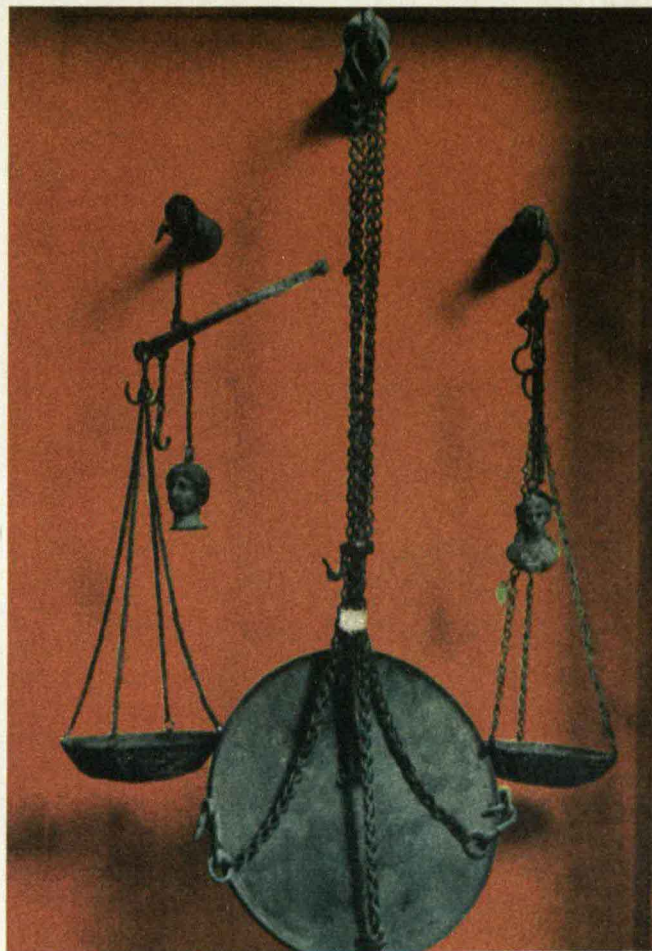
I. Назиритель. II. Рубленое мясо. III. Садовник. IV. Собиратель. V. Стручки. VI. Крылатые. VII. Изысканные дикоросы. VIII. Четвероногие. IX. Море. X. Рыболов.



*Бутыль для дорогих жидкостей и продуктов*

Апиция. Назиратель (Erimaeles). Книга первая

1. Необычайное медовое вино. 2. Медовый взвар. 3. Римский абсинфий. 4. Розовое и фиалковое вино. 5. Либурнское масло делаешь так. 6. Вино из темного светлым делаешь так. 7. О бульоне. 8. Как ты в любое время сохранишь мясо свежим без соли. 9. Как ты надолго сохранишь твердыми свиные или бычьи шкварки и вареные (свиные) ножки. 10. Как соленое мясо ты сделаешь сладким. 11. Как ты долгое время сохранишь рыбу свежей. 12. Как ты сохранишь устрицы долгое время. 13. Как ты без конца используешь унцию латекса. 14. Как ты сохранишь сладость меда долгое время. 15. Как плохой мед ты сделаешь хорошим. 16. Как проверить, не испорчен ли твой мед. 17. Как тебе сохранить виноград надолго. 18. Как сохранить надолго яблоки и гранаты. 19. Как ты сохранишь надолго кидонские яблоки. 20. Как ты надолго сохранишь смоквы, яблоки, сливы, груши и вишни свежими. 21. Как сохраняют цедру долгое время. 22. Как надолго сохраняют тутовые ягоды. 23. Как овощи сохраняются надолго. 24. Как надолго сберегается репа. 25. Как надолго сберегаются трюфели. 26. Как долгое время сохраняют персики с твердой кожей. 27. Пряная соль ко многим (блюдам). 28. Как сохранить зеленые оливки, чтобы в любое время ты мог сделать масло. 29. Тминный соус к устрицам и улиткам. 30. Соус из латекса. 32. Винный соус к трюфелям. 33. Кислая приправа. 34. Острый овощной соус. 34. Кислый рыбный соус, (улучшающий) пищеварение. 35. Снадобье.



Бронзовые весы

1. Необычайное медовое вино (conditum paradoxum). Приготовление необычайного медового вина: 15 фунтов меда<sup>4</sup> кладется в медную посуду, смешивается с двумя секстариями<sup>5</sup> вина, так, чтобы во время варки тебе выпарить вино из меда. (Варишь) его на медленном огне, постоянно помешивая сухой деревянной палочкой. Пока варится, смешай с ферулой (ferula)<sup>6</sup>. Если начнет кипеть, останови, дав выход винным парам. Затем, когда огонь будет уменьшен, (кипение) возобновится. После охлаждения нагреешь снова. Так будет во второй и в третий раз, и только потом, сняв с очага, на следующий день

снимешь накипь. Тогда (добавь) 4 унции<sup>7</sup> уже размолотого перца<sup>8</sup>, 3 скрупулы мастики<sup>9</sup>, одну драхму листьев<sup>10</sup> и шафрана<sup>11</sup>, пять высушенных «пальчиков» с косточками<sup>12</sup>. И эти пальчики ты размячишь в вине. После этого соединишь с приготовленным заранее вином по своему усмотрению и в таком количестве, чтобы вкус получился нежным. Приготовив это, смешиваешь все с 18 секстариями вина. Уголь добавляют для совершенства (вкуса)<sup>13</sup>.

<sup>4</sup> 1 римский фунт равен 327,45 граммам.

<sup>5</sup> 1 секстарий равнялся 0,5472 литра.

<sup>6</sup> Асафетида или камедь вонючая (Ferula assa-foetida L) – пряное растение. Родина – пограничные районы совр. Ирана и Афганистана. В кулинарии главным образом используется сгущенный млечный сок (латекс), обладающий резким неприятным запахом, который, однако, смягчается в смеси с другими пряностями. В пищу употреблялись также корни, обладавшие более низким качеством (см.: Шефер Э. Золотые персики Самарканда. Книга о чужеземных диковинах империи Тан. М., 1981. С. 252). В Италию ферула поступала со Среднего Востока. В эпоху Средневековья дорогостоящую асафетиду заменяли луком и чесноком. См.: Похлебкин В.В. Все о пряностях. Виды, свойства, применение. М., 1974. С. 9, 13, 30-32.

<sup>7</sup> 1 унция равнялась 27,288 граммам.

<sup>8</sup> Скорее всего, имеется в виду черный перец, который поступал в Рим из Индии, о чем свидетельствует само название пряности, происходящее от санскритского «пиппали» (Шефер Э. Золотые... С. 204).

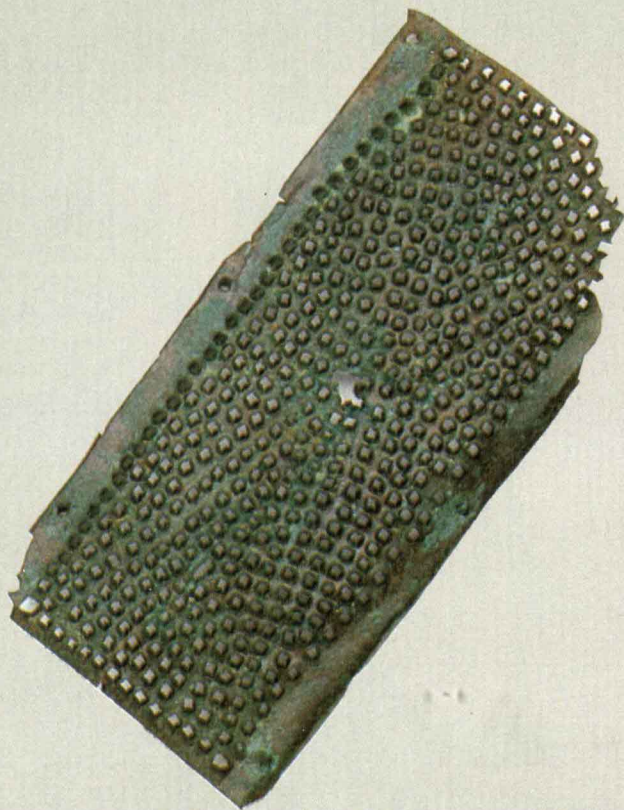
<sup>9</sup> Смола мастикового дерева, издревле культивировавшегося в Средиземноморье.

<sup>10</sup> Когда Апиций упоминает листья без соответствующего уточнения, трудно понять, что конкретно имеется в виду – листья лавра или нарда, в равной степени употребимые римлянами в качестве ароматической приправы.

<sup>11</sup> Шафран относится к пряностям местного происхождения, ибо его родиной является Малая Азия, откуда он и поступал в Италию.

<sup>12</sup> Сорт фиников.

<sup>13</sup> Текст испорчен. Р. Майер предполагает, что данная порча текста, возможно, возникла в результате неверного перевода с греческого и предполагает чтение «раскаленные угли помогут против горечи».



Терка для сыра и овощей

2. Медовый дорожный взвар. Постоянно готовый к употреблению медовый взвар, который подают путешественнику в дороге: молотый перец смешивают с процеженным медом в чане на месте готовки и через пять мгновений уже можешь пить, смешав все либо с припасенным медом, либо с вином. Но если есть посуда <большого объема>, смешивают немного вина с медом, поскольку добавка меда улучшает вкус.

3. Римский апсинфий. Римский апсинфий делают так: в уже готовое камеринское пряное вино всякий раз, когда в нем отсутствует полынный (вкус), добавишь по очереди унцию очищенной и измельченной понтийской полыни<sup>14</sup>, <по одной и одну> фиванской, листа <и> мастики<sup>15</sup>, 3 скрупулы<sup>16</sup>, 6 скрупул костуса<sup>17</sup>, 3 скрупула шаф-

рана и 18 секстариев вина того же качества. Уголь горечи не удаляет.

4. <Розовое и фиалковое вино>. 1. Розовое вино делают так. Как можно больше лепестков роз, предварительно удалив увядшие, нанижешь на нитку, чтобы получилась связка, и поместишь в вино. Пусть они настоятся в вине семь дней. Спустя семь дней вынешь розы из вина и сходным образом поместишь свежую связку, (затем) вынешь лепестки. Сходным образом поступишь и в третий раз, вынешь розы и процедишь вино. И, когда сочтешь нужным его выпить, розовое вино будет готово (к употреблению) после добавления меда. Для длительного хранения нужно, чтобы ты добавлял розы хорошо высушенные и отличного (качества). Сходным образом, как и выше, делаешь и фиалковое вино <из фиалки>, и тем же способом смягчаешь (его вкус) медом. 2. Розовое вино без розы делают так: зеленые листья лимона опустишь в пальмовой корзине в долии с молодым вином до того, как оно начнет бродить, и вынешь спустя двадцать дней. Когда будет нужно, добавишь мед и употребишь вместо розового вина.

5. Либурнское<sup>18</sup> масло делают так. С испанским маслом<sup>19</sup> смешивают чабрец<sup>20</sup>(?), дягиль<sup>21</sup> и не старый лавровый лист. Измельчи все и просей, истолки в мельчайшую пудру, (добавь) просушенную и измельченную соль. И через три дня или более тщательно перемешай. После этого на некоторое время перелей в сосуд — и либурнское масло полностью готово<sup>22</sup>.

6. Вино из темного светлым делают: сделанную из бобов мазь или белок от трех яиц смешай (с вином) в бутылки и очень долго взбалтывай. На другой день будет светлое вино. Белое вино делают так же, употребляя золу виноградной лозы.

7. Об освежении бульона: если бульон приобрел неприятный запах, пустой сосуд, перевернутый вверх дном, прокопти дымом лаврового и кипарисового дерева и влей в него бульон, после этого (запах) будет освежен. Если бульон был посолен, добавь секстарий меда и взболтай, приправь смолой, и запах исправится. Но предпочтительнее молодое вино.

8. Как в любое время сохранить мясо свежим без соли: требуемое количество свежего мяса залей медом, но посу-

<sup>14</sup> Очевидно, полынь римская, менее горькая и более душистая, чем обыкновенная.

<sup>15</sup> Возможно, указывая на листья без уточнения их происхождения, Апиций имел в виду наиболее распространенную ароматическую приправу — лавровый лист.

<sup>16</sup> 1 скрупула равнялась 1,137 граммам.

<sup>17</sup> Костус, путчук или мочекрыс (*Costus Arabicus L.*) — ароматическое растение, из корней которого получали парфюмерное масло с запахом фиалки. Путчук самого высокого качества возделывался в Индии (Кашмир), худший — в Аравии (см.: Шефер Э. Золотые... С. 232). В настоящее время в качестве пищевой приправы не используется.

<sup>18</sup> Либурния — северо-восточная часть побережья Далмации с примыкающими к ней островами.

<sup>19</sup> Оливковое масло из Испании считалось одним из лучших. По качеству оно занимало второе место после итальянского. См.: Мишулин А.В. Античная Испания до установления римской провинциальной системы в 197 г. до н.э. М., 1959. С. 52-53.

<sup>20</sup> У Р. Майера — дубровник.

<sup>21</sup> Скорее всего, — дягиль лекарственный, обладающий ароматическими свойствами и издавна используемый для приготовления ликеро-водочных напитков и кондитерских изделий. Одно из русских народных названий — купырь (см.: Брезгин Н.Н. Лекарственные растения центральной части России. М., 1993. С. 93-94).

<sup>22</sup> Способ приготовления либурнского масла весьма напоминает рецепт «прованского» масла — подсолнечного масла, прокаленного с анисом, однако без термической обработки.

ду нужно подвесить и употреблять, сколь можно долго. Однако зимой мясо сохраняет твердость в течение нескольких дней лучше, чем летом. Так же поступаешь и с вареным мясом.

9. Как надолго сохраняют твердыми свиные или бычьи шкварки и вареные (свиные) ножки с уксусом, посоли, смешай с готовым медом, чтобы покрыл их полностью, и, когда будет нужно, используй: ты изумишься.

10. Как соленое мясо ты сделаешь сладким: соленое мясо сделаешь сладким, если сначала сварить (его) в молоке, а затем — в воде.

11. Как долгое время сохраняют рыбу свежей: в тот момент, когда она поджарилась и снята (со сковороды), залей ее горячим уксусом.

12. Как сохраняют устрицы длительное время: в сосуде с уксусом, или залей просмоленный сосуд из-под уксуса и сложишь устрицы.

13. Как тебе долгое время использовать унцию латекса<sup>23</sup>: в небольшом стеклянном сосуде смешиваешь латекс с двадцатью сосновыми орешками (nucleos pineos), и, вместо того, чтобы использовать латекс, разотрешь орешки — и поразишься (их) вкусом; (затем) снова положишь то же число орешков.

14. Как сохраняют сладость меда долгое время: возьми то, что греки называют кнеконом (кпесоп)<sup>24</sup>, истолчь в муку и смешиваешь с медом — сладость тотчас восстановится.

15. Как плохой мед ты сделаешь хорошим: плохой мед сделаешь хорошим для продажи, если смешиваешь вместе одну часть плохого с двумя частями хорошего.

16. Как проверить, не испорчен ли твой мед: посыпь



Кубок для вина

мед девясилом<sup>25</sup> и подожги: он загорится, если мед не испорчен.

17. Как хранится виноград долгое время: снимешь виноград со здоровой лозы, третью часть вываришь в дождевой воде, сложишь в сосуде, куда поместишь и виноградины. Сосуд засмолишь и закупоришь гипсом и поставишь в холодное место, куда не заглядывает солнце. Когда будет нужно, найдешь свежий виноград. Саму воду подай с медовым напитком больному, а если добавишь ячмень, — он выздоровеет.

18. Как сохраняют надолго яблоки и гранаты: опусти в крутой кипяток, тут же вытащи и подвесь.

19. Как сохранить надолго кидонские яблоки<sup>26</sup>: выбери яблоки без изъяна с черешками и листьями, помести в сосуд, залей медом и винным суслом, и сохранишь (их) надолго.

20. Как тебе надолго сохранить смоквы, яблоки, сливы, груши и вишни свежими: все аккуратно собери вместе с черешками и положи в мед, чтобы они не соприкасались (друг с другом).

21. Как сохраняют цитрусовые<sup>27</sup> долгое время: положи цитрусовые в сосуд, закупорь гипсом и подвесь.

22. Как надолго сохраняют тутовые ягоды: выдави из ягод сок и залей (им) целые в стеклянном сосуде — сохранишь долгое время.

23. Как овощи сохраняются надолго: выбери не совсем спелые овощи и положи в просмоленный сосуд.

24. Как надолго сберегается репа: 1. Наиболее целые и спелые (репы) залей медом с миртовыми ягодами и уксу-

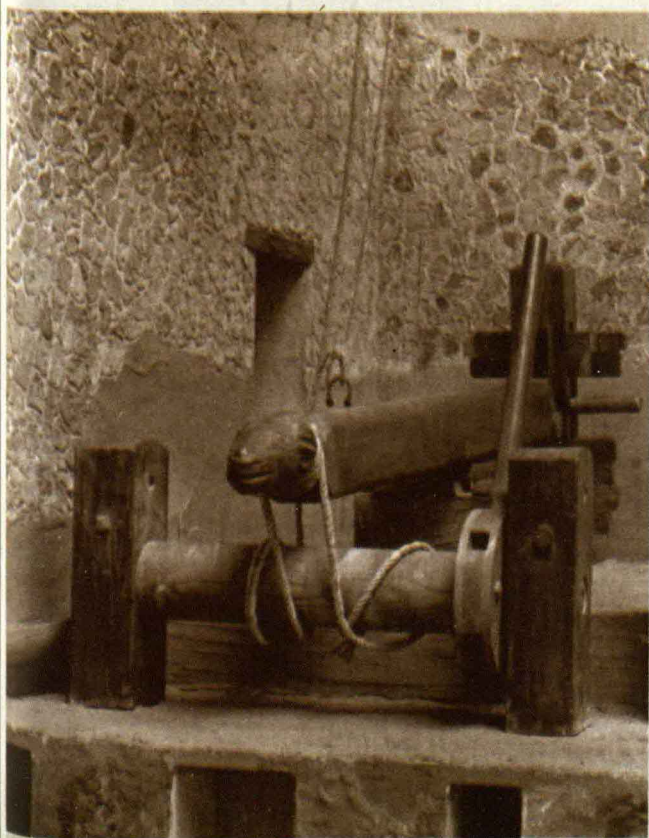
<sup>23</sup> Имеется в виду загустевший сок ферулы или асафетиды (см. I.1).

<sup>24</sup> Букв. «желтый» - сафлор красильный (Carthamus tinctorius L.), из сока которого главным образом добывается желтая краска. В пищу используется масло.

<sup>25</sup> Возможно, имеется в виду девясил (Inula Helenium L.).

<sup>26</sup> Айва. Кидония - область на о. Крит.

<sup>27</sup> Не совсем ясно, какие цитрусовые здесь имеются в виду. Лимон и лимонная цедра, как возможный вариант перевода, должны быть исключены: в античную эпоху они не находили применения в кулинарии (Похлебкин В.В. Все о пряностях... С. 82).



Механический пресс для виноделия



Бронзовый ковш

сом. 2. Другой (способ): смешай горчицу с процеженным медом, уксусом, солью и залей очень спелые репы.

25. Как надолго сберегаются трюфели: трюфели, из которых не удалена влага, сложишь в одном сосуде, в другой насыплешь сухие опилки, соединишь, закупоришь гипсом и поставишь в холодное место.

26. Как долгое время сохраняют персики с твердой кожей: выбери лучшие, положи в рассол. Вытащи на следующий день, оботри и положи в сосуд. Добавь соль, уксус, чабер.

27. Пряная соль ко многим (блюдам): пряная соль для усвоения (пищи), для возбуждения аппетита, (ею) выводят все болезни и отравления и всякую возникающую вялость; сверх твоего ожидания, она крайне приятна (на вкус). Обычной молотой соли 1 либру<sup>28</sup>, молотой аммониевой соли<sup>29</sup> 2 либра, белого перца 2 унции, имбиря 2 унции, аммеи 1 унцию с половиной, тимьяна 1 унцию с половиной, семени сельдерея 1 унцию с половиной (если не хочешь смеси с семенем сельдерея, смешаешь с 3 унциями семени петрушки), майорана 3 унции, семени дикой капусты<sup>30</sup> 1 унцию с половиной, черного перца 3 унции, шафрану 1 унцию, критского иссопа 2 унции, листьев 2 унции, петрушки 2 унции, укропа 2 унции.

28. Как сохранить зеленые оливки, чтобы в любое время ты мог сделать масло: снятые с дерева оливки кладешь в него<sup>31</sup>, и они в любое время будут такими, будто только что сняты с дерева. Если пожелаешь, можешь сделать из них зеленое масло.

29. Тминный соус к устрицам и улиткам: 1. Перец, любисток, петрушка, измельченная мята, лист, малабафр<sup>32</sup>, немного больше тмина<sup>33</sup>, мед, уксус и бульон. 2. Другой (соус): перец, любисток, петрушка, измельченная мята, немного больше тмина, уксус, бульон.



Настенная роспись.  
Национальный археологический музей. Неаполь



Кубок из стекла

30. Соус из латекса: 1. Застывший киренский или парфянский латекс<sup>34</sup> распусти в уксусе и подогрей с бульоном, или: перец, петрушку, измельченную мяту, корень латекса, уксус, бульон. 2. Другой (соус): перец, (обычный) тмин<sup>35</sup>, укроп, петрушка, измельченная мята, сильфий<sup>36</sup>, лист, малабафрум, индийское зерно<sup>37</sup>, немного костуса, мед, уксус, бульон.

31. Винный соус к трюфелям: 1. Перец, любисток, кориандр, рута, бульон, мед и немного масла. 2. Другой (соус): тимьян, чабер, перец, любисток, мед, бульон и масло.

32. Кислая приправа<sup>38</sup>: тмина 2 унции, имбиря 1 унция, зеленой руты 1 унция, соды 6 скрупул, толстых «пальчиков» 12 скрупул, перца 1 унция, меду 9 унций. Залей уксусом, тмин либо эфиопский<sup>39</sup>, либо сирийский, либо ливийский измельчи и растолки, после соедини с медом. Когда сочтешь нужным, используешь для кислого соуса к рыбе.

33. Кислый овощной соус<sup>40</sup>: перец, любисток, сухая мята, сосновые орешки, изюм, крупные финики<sup>41</sup>, сладкий сыр, мед, уксус, бульон, масло, вино, винное сусло или финиковое вино (?)<sup>42</sup>.

34. Кислый соус к рыбе, (улучшающий) пищеварение: 1. Перца половину унции, галльского сильфия<sup>43</sup>, 3 скрупулы, кардамона 6 скрупул, тмина 6 скрупул, листа 1 скрупула, измельченной мяты 6 скрупул. Взбей, просей и соедини с медом. Когда дело будет сделано, добавишь бульон и уксус.

35. Снадобье: мята, рута, кориандр, фенхель<sup>44</sup> – все зеленые – любисток, перец, мед, бульон. Когда дело сделано, добавишь уксус.

*Предисловие, перевод, комментарии кандидата исторических наук Александра АВДЕЕВА.*

<sup>34</sup> Либра – второе название римского фунта.

<sup>35</sup> Возможно, древесная камедь, добывавшаяся в египетском оазисе Аммония; впрочем, не исключено, что речь идет о натровом щелоке, также добывавшемся в Египте.

<sup>36</sup> Предположительно *Brassica epica* L.

<sup>37</sup> По мнению Р. Майера, в оливковое масло. Предположение одного из первых издателей трактата Апиция Г. Хумельберга (1542) о том, что зеленые оливки погружались в рассол, он считает маловероятным, поскольку степень их зрелости не позволяет получить из них масло. Тем не менее, Катон отмечал: «Чем зеленее маслины... тем масло будет лучше» (*Cato. De agri cult.*, 65,1).

<sup>38</sup> Вероятно, разновидность корицы либо, что менее вероятно, бетель Э. Шефер отождествляет малабафр с малайской мятой или пачулянами, первоначально разводившейся на Малакском полуострове, из которой получали душистое масло (Шефер Э. Золотые... С. 232).

<sup>39</sup> Здесь и далее имеется в виду кмин (*Cuminum cuminum* L.), или римский тмин, отличающийся более нежным ароматом.

<sup>40</sup> Возможно, в первом случае речь идет о латексе, вывозившемся из Киренаики (Северная Африка), во втором – из Сирии. Со вторым сортом латекса сопоставимо одно из распространенных названий ферулы – персидский корень.

<sup>41</sup> Тмин обыкновенный.

<sup>42</sup> *Ferula Tingitana* L. Разновидность ферулы (асафетиды), завезенная в VI в. до Р.Х. в Киренаику со Среднего Востока.

<sup>43</sup> У Р. Майера – зерна нарда восточного.

<sup>44</sup> Этот же рецепт: III.18.3. Приправа использовалась и в качестве лекарства: Galen., XIV,751.

<sup>45</sup> Вероятно, ажгон или коптский тмин, обладающий более резким, чем обычный тмин, ароматом, и более жгучий на вкус. Вплоть до наших дней самыми популярными являются его абиссинские сорта.

<sup>46</sup> Соус несомненно греческого происхождения. У греков так назывался соус или суп из зеленых трав.

<sup>47</sup> Особый сорт фиников, напоминающий по форме орехи. Финиковая пальма была акклиматизирована в Греции еще во времена Гомера.

<sup>48</sup> «Финиковый сироп» либо финиковое вино.

<sup>49</sup> Возможно, жабрица либо черемша.

<sup>50</sup> Аналогом фенхеля может быть укроп, от которого первый, однако, отличается анисоподобным сладковато-пряным ароматом и вкусом (Похлебкин В.В. Все о пряностях... С. 100).