

**Р**имлянин, не попавший, в отличие от заглавного автора нашей книги, в рабское услужение своему желудку, садился за стол три раза в день. Легкий завтрак («завтрачек» – *ientaculum*), с утра, обед (*сена*) в середине дня и скромная вечерняя трапеза (*vesperna*) – к вечеру. Завтрак, в зависимости от времени года, начинался между семью и девятью часами и состоял из хлеба, смоченного в вине или намазанного медом, оливок, фиников, сыра и выпечки.

мыслимых и немислимых пороков, приступал к обеду в полдень, а заканчивал его далеко за полночь.

Обед состоял из трех перемен блюд, но прежде возносились молитвы богам. Затем, для возбуждения аппетита, подавалась всевозможная закуска (*gustatio* или *promulsis* – первое блюдо). Это могли быть крутые яйца, солонина, салат-латук, лук-порей отваренный в масле или вине, и овощи. Люди состоятельные предпочитали пироги, салаты, оливки, капусту, артишоки, спаржу, тыквы, дыни с острой



## КНИГА АПИЦИЯ • ДРЕВНЕРИМСКИЕ РЕЦЕПТЫ

Позже к нему добавился второй завтрак, который устривали ближе к полудню. В отличие от нынешних англичан, именующих его «twelve o'clock», римляне называли его *grandium* – закуска или *merenda* – вознаграждение. Он, конечно, не предполагал каких-то особых заслуг или деяний, которые непременно следовало к этому времени свершить. Прежде так обозначали ужин для рабов, который не требовал никаких кулинарных ухищрений, и все, что готовилось на скорую руку, римляне стали называть так же. За вторым завтраком обычно доедали остатки ужина – холодную или разогретую свинину, рыбу, яйца, грибы, овощи и фрукты, запивая виноградным вином, которое иногда смешивали с медом.

После окончания дел (между двумя и тремя часами полудни) римляне возвращались домой, принимали ванну и садились обедать. Обед в более раннее время считался нарушением приличий. По тем же правилам он должен был длиться не менее трех часов. Великий энциклопедист Плиний Старший служил образцом великой воздержанности, поскольку никогда не отступал от древних предписаний, а по истечении положенного времени непременно вставал из-за стола. Впрочем, правил без исключения не бывает: император Нерон, сделавшийся воплощением всех

приправой, огурцы, мальву, соленую или маринованную рыбу, устриц, грибы и т.п. Все это запивалось сладким вином, но в умеренных количествах, – римляне считали, что чрезмерная выпивка мешает наслаждаться вкусом блюд. Собственно обед (*сена*) состоял из мясных блюд, жаркого из птицы. После обеда за столом водворялось глубокое молчание – хозяин дома приносил жертву ларам – богам-хранителям домашнего очага и семьи. После жертвоприношения подавался десерт (*secundae mensae* – вторые или «младшие» блюда) – виноград или яблоки, усердно запивавшиеся вином. Все эта последовательность блюд дала начало пословице «*ab ovo usque ad malum*» – «от яйца до яблок», что символизировало осуществление всякого дела от начала до конца.

У людей богатых обед плавно перетекал в ужин (*comissatio*). Он начинался с деловых приемов и нередко завершался глубокой ночью: сотрапезники проводили время в приятных беседах, чтении вслух, передавали друг другу новости и последние сплетни, слушали музыкантов и певцов, смотрели представления фокусников и комедиантов или развлекались непрерывной при любом пиршестве игрой в кости (страстным любителем этой игры был император Август).

# АПИЦИЯ

## ДЕСЯТЬ КНИГ, В КОТОРЫХ ГОВОРИТСЯ О ПОВАРЕННОМ ИСКУССТВЕ, И ИЗВЛЕЧЕНИЯ ИЗ ВИНИДАРИЯ

### КНИГА ВТОРАЯ. РУБЛЕННОЕ МЯСО

#### I. «Колбаски».

II. Водно-рыбный соус, не жгучий соус, крахмальный соус. III. Луковые (колбаски), сосиски.

IV. Луканская (колбаса). V. Вареные колбасы

#### I. «Колбаски»

1. Морские «колбаски» готовятся из омаров и раков (*astacis*)<sup>1</sup>, из каракатицы, сепии и лангустов. «Колбаски» готовишь с перцем, любистком, тмином, корнем латекса.

2. «Колбаски» из каракатицы: отрежешь щупальца, отобьешь на столешнице как обычно. Фарш тонко измельчается в ступе с бульоном, затем лепятся «колбаски».

3. Котлеты из сциллы (*[i]scillis*)<sup>2</sup> или из крупных омаров: омары или сциллы извлекаются из своих панцирей и измельчаются в ступе с перцем и отличным бульоном. Из фарша лепятся «колбаски».

4. Паштет делается так: поджаришь свиную печень и удалишь из нее пленки. После этого измельчишь перец, руту, (вольешь) бульон, добавишь печень, измельчишь и вымесишь. Наподобие паштетного фарша<sup>3</sup> (?) (*pulpra omentata*) и каждую («колбаску») обложишь листьями лавра и пусть висят над дымом столько, сколько пожелаешь. Когда захочешь полакомиться, снимаешь с дыма и жаришь еще раз.

5. И котлеты (?): положишь в ступу перец, любисток, майоран, разотрешь, смешаешь с бульоном, положишь вареные мозги, аккуратно истолчешь, чтобы не осталось комков. Добавишь пять яиц и аккуратно взобьешь, чтобы у тебя получилась однородная масса. Подогреешь с бульоном и, выложив на медную сковороду, поджаришь. Когда будет готово, выложишь на чистую доску и разделишь на лепешки. Положишь в ступу перец, любисток, майоран, разотрешь их вместе, соединишь (с лепешками)

в кастрюле, дашь провариться. Когда проварится, взобьешь приготовленную (массу), придашь форму, остудишь и разложишь на блюде. Посыплешь перцем и подашь на стол.

6. «Колбаски» из мяса улиток: измельчишь вареных улиток, удалишь мускул, затем смешаешь с распаренной полбой, разотрешь яйца и перец, набьешь кишки, положишь в винный соус и поджаришь вместо колбасы.

7. Ливерные «колбаски»: измельченный фарш разотрешь с мякишем белого хлеба, замоченным в вине. Перец, бульон; если есть желание, то вместе с ливером измельчишь и миртовое зернышко. Сделаешь небольшие колбаски, поместишь внутрь <сосновые> орешки и (зернышки?) перца. Свернутые в кольцо ливерные «колбаски» слегка обжаришь со сладким вином<sup>4</sup>.

#### II. Водно-рыбный соус, нежгучий соус<sup>5</sup>, крахмальный соус

1. Жирные «колбаски». Снимешь кожу с фазана вместе с жиром, измельчишь и сделаешь из (фарша) лепешки, смешаешь с перцем и бульоном, в заключение добавишь к «колбаскам» сладкого вина, сваришь в водно-рыбном соусе и подашь (к столу).

2. «Колбаски» под водно-рыбным соусом делаешь так: измельчишь перец, любисток, самую малость пиретрума<sup>6</sup>, добавишь бульон, подогреешь с колодезной водой, пока она не закипит, и тогда положишь «колбаски» на сковороду. Затем подвесишь «колбаски» над дымом очага. Пусть (огонь) горит, а ты следи за тем, чтобы они прокоптились.

3. Для нежных «колбасок»: лучшего масла 1 либру<sup>7</sup>, квартарий<sup>8</sup> бульона, пол-унции перца.

4. Другой (рецепт) для нежных («колбасок»): измельчишь 31 гранулу перца, добавишь чашку<sup>9</sup> лучшего бульона, столько же сладкого вина, смешаешь с 11 чашками воды и подвесишь над дымом очага<sup>10</sup>.

5. Простые «колбаски»: к одному ацетабулу<sup>11</sup> бульона добавишь семь (ацетабулов) воды, немного зелени сельдерея, ложку молотого перца. Прокоптишь маленькие колбаски и будешь подавать для возбуждения аппетита. Осадок отпряного вина добавишь в водно-рыбный соус<sup>12</sup>.

6. «Колбаски» из павлина (по вкусу) занимают первое место. Но если они будут жариться, то их надо завязать в кожу. На втором месте стоят колбаски из фазана, на третьем же месте — из кролика, на четвертом — из курицы, на пятом — из нежного поросенка.

<sup>1</sup> Р. Майер считает, что речь идет о какой-то разновидности омара. В современной зоологической науке к *Astacidae* относят семейство речных раков.

<sup>2</sup> Вероятно, гигантская креветка (*Penaeus kerathurus* L.), достигающая 15 см в длину. Этим же термином у римлян обозначался вид мелких крабов.

<sup>3</sup> Латинский текст неясен. По мнению Р. Майера, здесь отсутствует часть текста: «...вымесишь. <Вылепишь колбаски и обложишь ливером,> наподобие паштетного фарша. Столь же неясно выражение «*pulpra omentata*». Может быть, под термином «*omenta*» римляне понимали листья, в которые заворачивался фарш перед копчением.

<sup>4</sup> Сладкое вино, стуженное при кипячении. Центром его производства являлась малоазиатская область Меония.

<sup>5</sup> *Apotermum*. Даем дословный перевод с греческого. Соус упоминается также Галеном (VI,519).

<sup>6</sup> Персидская ромашка, или жигунец (*Anacyclus pyrethrum* L.). В современной кулинарии не применяется.

<sup>7</sup> Либра — римский фунт, равный 327,5 г.

<sup>8</sup> Квартарий — мера емкости, равная 0,137 л.

<sup>9</sup> *Salix*, мера емкости, равная 0,15 л.

<sup>10</sup> Указанное количество специй кажется странным. Возможно, здесь ошибка. (Р. Майер).

<sup>11</sup> Ацетабул — букв. «уксусник», «соусник» — мера емкости, равная 0,07 л.

<sup>12</sup> Цель этой операции не совсем понятна. Возможно, соус при этом приобретал вкус пряного вина.



Медальон серебряного блюда

7. «Колбаски» под крахмальным соусом в котле делаешь так: измельчишь перец, любисток, майоран, немного сильфия, чуть-чуть шафрана, немного меда, подогреешь с бульоном, перемешаешь. Добавишь (как сказано) выше в «колбаски». Когда дойдет до готовности, подольешь густой крахмал и подашь к столу.

8. Другой крахмальный соус: разотрешь заранее перец, чтобы он сохранил аромат, тотчас же смешаешь его с бульоном так, чтобы у тебя получился крепкий и темный перечный соус. С ним соединишь винное сусло, которое должно быть только что сварено. Сгустишь его на жарком солнце до густоты меда. Если это невозможно, то либо добавишь сусло из кавских фиг<sup>13</sup>, которые римляне называют «яркими», а на следующий день добавишь заваренный крахмал, либо вольешь рисовый отвар и прокипятишь на медленном огне.

9. Иной крахмальный соус: вываришь куриные косточки<sup>14</sup>, затем положишь в котелок порей, укроп, соль. Когда сварятся, добавишь перец, семя сельдерея, затем разотрешь замоченный рис, добавишь бульон, изюмное вино или винное сусло, все перемешаешь и подашь к колбаскам.

10. Нежгучий соус делаешь так: разотрешь замоченную полбу, (сосновые) орешки и миндаль, зальешь водой и промоешь с глиной серебристого цвета, чтобы ее белизна в равной степени передалась (продуктам). Тотчас смешай с изюмом, сладким или изюмным вином, сверху (положи) нарезанной спаржи и перелей в горшочек.

<sup>13</sup> Кавн — город на юго-востоке Кари (Малая Азия).

<sup>14</sup> Возможен иной вариант перевода: «замочишь куриные косточки».

<sup>15</sup> Е. Брандт читает это место иначе: «...бульон. Затем [затем] (они) смешиваются с хорошо нарубленным и отбитым фаршем. Когда он будет измельчен еще раз так, чтобы все перемешалось, добавишь...».

<sup>16</sup> Такое употребление слова «materia» необычно и встречается только здесь. Г. Хуммельберг предполагал чтение «mortario» (в ступе), но это вряд ли правомерно, поскольку смесь должна быть плотно набита (Р. Майер).

### III. Луковые (колбаски), сосиски

1. Луковые колбаски бывают и такими: тертый перец и тмин, две небольшие головки порея, растертые до мягкости, рута, бульон смешиваются с хорошо нарубленным и отбитым фаршем. Затем, когда он будет измельчен еще раз так, чтобы все перемешалось<sup>15</sup>, добавишь зернышки перца и (сосновые) орешки и плотно набьешь (смесью) хорошо вымытую ткань<sup>16</sup>. В таком виде варишь на воде с маслом, бульоном, перьями порея и укропом.

2. Сосиски делаешь так: выливаешь яичный белок, измельчаешь сосновые орешки, лук, нарезанный порей, добавляешь неочищенный фимиам<sup>17</sup>, мелкий перец и набиваешь в кишки. Добавишь бульон и вино и в таком виде варишь.

### IV. Луканская (колбаса)

Луканская (колбаса) подобна описанным выше... Измельчается перец, тмин, чабер, рута, петрушка, пряности, ягоды лавра, (добавляется) бульон и (все) смешивается с хорошо отбитым фаршем так, чтобы, когда он будет измельчен еще раз, он был перемолот вместе с ними. Смешаешь с бульоном, горошинами перца, и после того, как прибавишь большое количество сала, бросишь (сосновые) орешки. Заполнишь (смесью) очень тонкие кишочки, и в таком виде они подвешиваются над дымом.

### V. Вареные колбасы

1. Растираешь яйца и мозги, сосновые орешки, перец, (добавляешь) бульон, немного латекса и наполняешь (смесью) кишки. Сваришь, затем обсушишь и подашь (к столу).

2. Другая (колбаса): свари полбу и разотри с нарубленным фаршем, еще раз разотри с перцем, бульоном и (сосновыми) орешками. Начини кишки и отвари, обсуши с солью и подавай с горчицей, или (просто) порежь на блюде.

3. Иной (способ): обрушь полбу и вари ее в бульоне из кишок<sup>18</sup> вместе с мелко нарезанной луковицей порея. После того как сварится, добавишь сала и котлетного фарша и перемешаешь все вместе. Измельчишь перец, любисток, (выбьешь) три яйца, все это истолчешь в ступе с (сосновыми) орешками и зернышками перца. Добавишь бульон, набьешь кишки, сваришь и обсушишь, или, подашь (на стол) после того, как сварится.

4. Иные маленькие круглые «колбаски»: наполнишь крепкие кишки «колбасным» (фаршем), свернешь в круг, прокоптишь. Когда они покраснеют, подсушишь, украсишь, польешь винно-рыбным соусом для фазанов<sup>19</sup> или добавишь тмин.

<sup>17</sup> Г. Хуммельберг предлагает чтение «ius crudum» — темная похлебка, что едва ли верно.

<sup>18</sup> Ср. Plin., Nat. hist., XXXI, 93: «Теперь стал известен другой вид соуса, который принято называть гарумом. Рыбы внутренности и (внутренности) иных (животных), — (все), что можно было бы выбросить, вымачивается с солью, чтобы перегнила (содержащаяся) в них слизь».

<sup>19</sup> Соус под таким названием нигде больше не встречается. Может быть, здесь следует понимать «фасианский винно-рыбный соус», как и фазаны, названный по реке Фасис (совр. река Риони в Грузии)?



квой. Когда (все) закипит, добавишь перец и подашь (на стол).

4. Другая закуска из вареной тыквы: на бульоне, масле, несмешанном вине.

5. Другая закуска из натертой тыквы: на простом винно-рыбном соусе с перцем.

6. Другая закуска из сваренной и размятой тыквы: положишь на сковороду, добавишь тминный соус, кроме того, подольешь немного масла. Дашь закипеть и подашь (на стол).

7. Другая закуска из холодной и растертой тыквы: перец, любисток, майоран, лук, вино, бульон и масло. Польешь крахмалом в горшке и подашь (на стол).

8. Другая тыквенная закуска с курицей: персики с жесткой кожей<sup>27</sup>, трюфели, перец, (обычный) тмин, тмин, сильфий, пряная зелень, мята, сельдерей, кориандр, полей<sup>28</sup>, каромента (?)<sup>29</sup>, мед, вино, бульон, масло и уксус.

**V. Цитрусовые:** горный сесель<sup>30</sup>, сильфий, сухая мята, уксус, бульон.

#### VI. Огурцы

1. Резаные огурцы: или под бульоном, или под винно-рыбным соусом, не (вызывают) отрывки и болей (в желудке); ты найдешь, что они нежнейшего (вкуса).

2. Другие резаные огурцы: отваришь с вареными мозгами, тмином, небольшим количеством меда, семенем сельдерея, бульоном и маслом. Выбьешь яйцо, добавишь перец и подашь (на стол).

3. Другие резаные огурцы: перец, пулей, мед или изюмное вино, бульон и уксус. Иногда добавляют и сильфий.

**VII. Арбузы<sup>31</sup> (?) и дыни:** перец, пулей, мед или изюмное вино, бульон и уксус. Иногда добавляют и сильфий.

**VIII. Мальвы:** маленькие мальвы, (выращенные) из семян: с бульоном, маслом, уксусом. Большие мальвы - в винно-рыбном соусе, с перцем, бульоном, изюмным и сладким вином.

#### IX. Молодая капуста<sup>32</sup> и капустные кочаны

1. Молодая капуста: тмин, соль, старое вино и уксус. Если пожелаешь, добавишь перец, любисток, мяту, руту, кориандр, капустные листья, бульон, вино, уксус.

2. Другой (способ): вареный кочан капусты разделишь пополам, все листья измельчишь с кориандром, луком, тмином, перцем, изюмным или сладким вином и небольшим количеством масла.

3. Другой (способ): когда капуста сварится, положишь на сковороду, добавишь бульон, масло, молодое вино, тмин. Сверх того добавишь порей, тмин, а еще измельчишь зелень кориандра.

4. Другой (способ): приготовишь капусту как (сказано) выше, добавишь зеленые оливки и варишь вместе.

5. Другой (способ): приготовишь капусту как (сказано) выше, добавишь вареную полбу, (сосновые) орешки и изюм. Сверх того добавишь порей.



Купидоны, готовящие благовония. Фриз в доме Веттиев, Помпеи

<sup>27</sup> Р. Майер полагает, что речь идет о нектарине.

<sup>28</sup> Одна из разновидностей мяты *Mentha pulegium* L.

<sup>29</sup> Разновидность мяты?

<sup>30</sup> Жабрица горная (*Seseli montanum* L.).

<sup>31</sup> *Perones*. По мнению Р. Майера, выведенному, скорее, из контекста, — это арбуз. Сам термин заимствован из греческого

языка, однако словарь Лидделл-Скотта-Джонса (*A Greek-English Lexicon. Comp. by H.G. Liddell and R. Scott. Rev. and augmented throughout by H.S. Jones. Oxf., 1961. P. 1364*) не дает точного определения этого растения.

<sup>32</sup> По мнению Р. Майера, речь может идти и о капусте-брокколи.



Настенная роспись в доме Веттиев, Помпеи

6. Другой (способ): приготовишь капусту так, как (сказано) выше, сверх того добавив вареную полбу с орешками и виноградом.

#### X. Порей

1. Нежный порей делается (так): горсть соли, вода, масло: сделаешь смесь и употребишь после того, как сваришь. Подашь (к столу) с маслом, бульоном и несмешанным вином.

2. Порей по-другому: обернешь листьями коликулы, сваришь со сливами, как выше, и подашь (к столу).

3. Порей по-другому: сваренный на воде, смешай с большим количеством бобов молочной спелости, (залей) маринадом, с которым его употребишь в пищу.

#### XI. Свекла

1. Нарезешь порей, кориандр, тмин, изюм и все положишь в сердцевину (свеклы). Отожмешь и подашь с бульоном, маслом и уксусом.

2. Свекла, сваренная по-другому: хорошо добавить горчицы, немного масла и уксуса.

#### XII. Черная горчица<sup>33</sup>

Свяжешь руками (листья) черной горчицы в пучки. Ее хорошо подать с маслом и чистым вином или к имеющейся в наличии рыбе.

#### XIII. Репа или брюква

1. Репа или брюква: отваришь, обсушишь, затем разо-

трешь с большим количеством тмина, небольшим — руты, парфянский лазер, мед, уксус, дефрут<sup>34</sup>, (добавишь) немного масла. Прокипятишь и подашь (к столу).

2. Репа или брюква по-другому: подашь отваренными. Сверх (этого) вольешь масла. Если пожелаешь, добавишь уксуса.

#### XIV. Редька

Редька с перечным соусом: для этого разотрешь перец с бульоном.

#### XV. Свежая зелень

1. Свежая зелень из горчицы, отваренной в воде с содой, отожмешь, мелко нарежешь, разотрешь перец, любисток, сухой чабер с сухим луком, (добавишь) бульон, масло и вино.

2. Другая мягкая зелень: сваришь сельдерей в воде с содой, обсушишь и очень мелко нарежешь. В ступе разотрешь перец, любисток, ореган, лук, (добавишь) вино, бульон и масло. Сваришь в горшке и затем смешаешь с сельдереем.

3. Другая свежая зелень из листьев латука с луком: сваришь в воде с содой, отожмешь, очень мелко нарежешь. В ступе разотрешь перец, любисток, семя сельдерея, сухую мяту, лук, (добавишь) бульон, масло и вино. — Другой: чтобы свежая зелень на сохла, нужно всякий раз, после того, как срежешь верхушки, полностью погрузить (еще) влажные корни и стебли в полынную воду.

#### XVI. Деревенские травы<sup>35</sup>

(Разотрешь) руками или в миске с бульоном, маслом, уксусом, перец и тмин с орешками мастики<sup>36</sup>.

#### XVII. Крапива<sup>37</sup>

(Употребляй) крапиву с женскими (цветами), росшую, когда солнце (находилось) в (созвездии) Овна<sup>38</sup>, против всякого недуга, когда захочешь<sup>39</sup>.

#### XVIII. Цикорий и латук

1. Цикорий с бульоном, небольшим (количеством) масла, (несмешанного) ви<на>, нарезанным луком. Вместо латука зимой правильно (использовать) цикорий с салатным соусом<sup>40</sup> или с медом и кислым уксусом.

2. Латук с кислой приправой<sup>41</sup>, уксусом и небольшим (количеством) бульона.

<sup>33</sup> Принимаем перевод термина, данный Р. Майером. Черная горчица (*Brassica nigra* Koch.) идет на изготовление лучших сортов столовой горчицы.

<sup>34</sup> Уваренный до густоты виноградный сок.

<sup>35</sup> К деревенским травам в книге Апиция (IV. 2. 7) отнесены девичий корень, листовая горчица, огурцы и молодая капуста.

<sup>36</sup> Масликовое дерево (*Pistacio lentiscus* L.) из семейства сумчатых, родственное фисташковому.

<sup>37</sup> Имеется в виду крапива двудомная (*Urtica dioica* L.), женские цветы которой имеют один пестик, состоящий из верхней завязи и сидячего рыльца.

<sup>38</sup> С переходом Солнца в созвездие Овна римляне связывали начало весны (Hygin., *Astron.*, Pg. 7.1), когда день становился равным ночи (M. Manil., *Astrolog.*, III).

<sup>39</sup> В традиционной медицине крапива обладает широким спектром применения — как кровоостанавливающее средство при легочных, маточных, почечных, геморроидальных и кишечных кровотечениях, ранозаживляющее, мочегонное, противохолерическое и общеукрепляющее средство, при суставном ревматизме, болезнях печени, атеросклерозе, малокровии, запоре, желудочных коликах, расстройствах пищеварения, холециститах, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки; отвар крапивы используется как средство от выпадения волос. См.: Брезгин Н.Н. Лекарственные растения центральной части России. М., 1993. С. 122-123; Соколов С.Я., Замотаев И.П. Справочник по лекарственным растениям. М., 1990. С. 226-227.

<sup>40</sup> Рецепт соуса дан в 8-й книге Апиция (2.7).

<sup>41</sup> Рецепт приправы: Апиций. I.32.

3. Для (лучшего) пищеварения и против вздутия (живота), если латук не помогает<sup>42</sup>: 2 унции тмина, 1 унцию имбиря, 1 унцию зелени руты, 12 скрупул толстых «пальчиков», 1 унцию перца, 9 унций меда, эфиопский, сирийский или ливийский тмин. Измельчишь тмин и после добавишь в уксус. Когда отожмешь, после соединишь со всем (количеством) меда. Когда возникнет необходимость, смешаешь половину раковины виноградной улитки<sup>43</sup> с уксусом и небольшим (количеством) бульона или применишь после обеда половину раковины виноградной улитки.



Мозаика в доме императора Адриана. Копия работы Сососа из Пергама

### XIX. Артишоки

1. К артишокам: с бульоном, маслом и нарубленными яйцами.

2. Другой (соус) к артишокам: измельчишь руту, мяту, кориандр, фенхель — все свежие. Добавишь перец, любисток, мед, бульон и масло.

3. Другой (соус) к вареным артишокам: перец, тмин, бульон и масло.

### XX. Виноградные улитки [или фундили]

1. (Сваренные и) охлажденные улитки под простым винным соусом<sup>44</sup>.

2. Другой: свари улитки с солью, маслом, несмешанным вином, измельченной зеленью кориандра, после добавь перец.

3. Другой: когда сваришь улиток, польешь (их) крахмальным соусом, как написано ниже: семя сельдерея, рута, мед, молотый перец, изюмное вино и немного масла, подольешь крахмал, посыплешь перцем и подашь (к столу).

4. Другой (соус) к улиткам: измельчишь тмин, руту, бульон, не очень много сладкого вина, масло, зелень кориандра и порей. И подашь улиток вместо соленого<sup>45</sup>.

5. Другой: сваренные виноградные улитки уплотнишь, нальешь в кастрюльку масло, бульон, перец, изюмное ви-

но, процедишь и польешь. Посыплешь перцем и подашь (к столу).

6. Другой: зальешь улиток маслом с бульоном или поджаришь с маслом и солью.

7. Другой: измельчишь сваренных улиток, удалишь их мускул. Затем с ними разотрешь вареную полбу и яйцо, бульон, перец. Набьешь из них колбаски с орешками и перцем в кишки<sup>46</sup>. Поджаришь, добавишь винный соус и подашь вместо колбасок<sup>47</sup>.

### XXI. К моркови или пастернаку

1. К тертой моркови подается винный соус.

2. Другая (приправа) к моркови: с солью, очищенным маслом и уксусом.

3. Другой: морковь отваришь, мелко нарубишь, обжаришь в большом количестве тминного масла и подашь (к столу). Тминный соус подкрасишь.

*Предисловие, перевод, комментарии кандидата исторических наук А.Г.Авдеева*

*Продолжение следует*

<sup>42</sup> Латук или салат посевной (*Lactuca sativa* L.) является не только деликатесным блюдом, но и ценным лекарственным средством. В традиционной медицине он используется как общеукрепляющее средство, как диетическая пища при ожирении и легких формах сахарного диабета, как легкое снотворное при гипертонии, бессоннице, неврастении. Салатный сок эффективен при хронических гастритах, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. См.: Соколов С.Я., Замотаев И.П. Справочник... С. 414-415.

<sup>43</sup> По объему раковина виноградной улитки равнялась ацетабулу или уксуснику.

<sup>44</sup> Рецепт соуса: Апиций. I.31.

<sup>45</sup> Р. Майер полагает, что речь идет о соленой рыбе.

<sup>46</sup> В рукописи читается «в отдельности». Р. Майер полагает, что здесь первоначально, вероятно, имелся в виду часто встречающийся у Апиция термин «omentum» - кишки, которые должны быть набиты фаршем из улиток.

<sup>47</sup> Тот же рецепт см.: Апиций, II.1.2.