

Жаровская А.Н.

"De re coquinaria": идентификация автора сочинения и Марк Габий Апиций

[Stable URL: <http://elar.uniylar.ac.ru/jspui/handle/123456789/2869>]

[Публикация работы:]

Жаровская А.Н. 2012: "De re coquinaria": идентификация автора сочинения и Марк Габий Апиций // Вестник ЯрГУ им. П.Г. Демидова. Серия Гуманитарные науки. 4/2, 131-134.



НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ
ЦЕНТР АНТИКОВЕДЕНИЯ
ЯРОСЛАВСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА
ИМ. П.Г. ДЕМИДОВА
ЯРОСЛАВЛЬ, РОССИЯ

THE SCIENTIFIC & EDUCATIONAL
CENTRE FOR CLASSICAL STUDIES
AT YAROSLAVL DEMIDOV STATE UNIVERSITY
YAROSLAVL, RUSSIA

DAS WISSENSCHAFTLICHEN FORSCHUNGS- UND
STUDIENZENTRUM FÜR DIE GESCHICHTE,
KULTUR UND RECHT DER ANTIKE
DER STAATLICHEN DEMIDOW-UNIVERSITÄT JAROSLAWL
YAROSLAWL, RUSSLAND



РОССИЙСКАЯ АССОЦИАЦИЯ АНТИКОВЕДОВ
RUSSIAN SOCIETY OF CLASSICAL STUDIES



НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ФОНД
«ЦЕНТР ИЗУЧЕНИЯ РИМСКОГО ПРАВА»
ЯРОСЛАВСКИЙ ФИЛИАЛ
THE RESEARCH AND EDUCATIONAL FOUNDATION
"THE CENTRE FOR ROMAN LAW STUDIES"
YAROSLAVL BRANCH



ЯРОСЛАВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. П.Г. ДЕМИДОВА
YAROSLAVL DEMIDOV STATE UNIVERSITY

УДК 94.37

В статье рассматривается проблема идентификации автора известного римского сочинения «De re coquinaria». В античной традиции содержится информация о нескольких личностях, которые могли быть причастны к написанию данного труда. В историографии укрепилось мнение, что «Кулинарная книга» является компиляцией рецептов IV в. н. э. В статье анализируется вопрос о том, мог ли известный гурман и чревоугодник Марк Габий Апиций, живший во времена Тиберия, быть автором рецептов, составивших основу «De re coquinaria». Апиций был известным кулинаром, позиционировавшим себя как организатора роскошных застолий и законодателя мод в сфере развлечений высших кругов римского общества.

Ключевые слова: Марк Габий Апиций; «De Re Coquinaria»; «Кулинарная книга»; древнеримское кулинарное искусство; проблема авторства.

The article is devoted to identification problem of the author of a famous ancient Roman writing «De re coquinaria». In the antique tradition we can find information about several persons who could have written this work. In historiography there is a stable opinion that «On the Subject of Cooking» is a compilation of recipes finally formed in the 4th century A.D. This article presents analysis of the question if Marcus Gabius Apicius, a famous gourmet and glutton who lived in the times of Tiberius, could be the author of the recipes which became the basis of «De re coquinaria». Apicius was a famous cook who identified himself as an organizer of luxurious feasts and an expert in the world of leisure of the higher classes of Roman society.

Key words: Marcus Gabius Apicius; «De re coquinaria»; «On the Subject of Cooking»; ancient cuisine; problem of authorship.

А. Н. Жаровская

Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова

E-mail: afroloff@mail.ru

«De re coquinaria»: идентификация автора сочинения и Марк Габий Апиций

Научная статья

A. N. Zharovskaya

P. G. Demidov Yaroslavl State University

E-mail: afroloff@mail.ru

«De re coquinaria»: Author Identification and Marcus Gabius Apicius

Scientific article

Вопрос об идентификации автора «Кулинарной книги» остается дискуссионным в мировой исторической науке. В античной нарративной традиции данное сочинение ассоциируется с именем некоего Апиция. В научной литературе содержится ряд принципиальных наблюдений по поводу того, был ли труд результатом творческой активности известного богача и мота Марка Габия Апиция, жившего в I в. н. э. В настоящее время оживленных обсуждений того, кто был автором «De re coquinaria», не ведется, ученые ограничиваются констатацией фактов, проанализированных исследователями еще в конце XIX – первой половине XX в. Как правило, историки ссылаются или на труд американского ученого Джозефа Велинга, который опубликовал

перевод «Кулинарной книги» в 1936 году [1], снабдив ее обширными комментариями и добротной вступительной статьей, или на краткую статью Е. Клебса и П. фон Родна [2] (специалистов в области римской просопографии) из энциклопедии Паули-Виссова.

Проблема авторства «Кулинарной книги» логически распадается на несколько составляющих. В зависимости от того, как и каким образом исследователь отвечает на ряд частных вопросов, меняется и общая логика суждений, направленных на установление взаимосвязи между личностью Марка Габия Апиция и данным сочинением. В отечественной литературе циркулирует в основном лишь высказывание о том, что имя Апиция

Исследование проведено при поддержке Минобрнауки РФ (Госконтракт № 16.740.11.0104 и проект «Неформальная элита в политической жизни периода Принципатата: Марк Габий Апиций», ФЦП «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России» на 2012—2013 гг., мероприятие 1.3.1), а также РФФИ (грант № 10-06-00140-а).

© Жаровская А. Н., 2012



уже в древности стало нарицательным для обозначения кутилы, который тратит огромные средства на роскошные угощения и может быть причастен к написанию «Кулинарной книги» [3]. А. А. Григорьева, филолог-классик, впервые в отечественной науке провела специальное исследование «текстов Апициевого корпуса» [4].

В «Realencyclopädie» зафиксированы, что науке известно четыре личности, носившие имя Апиций [5]. Д. Велинг сформировал определенное научное мнение относительно одного из основных вопросов, связанных со временем жизни Апиция, упоминаемого в ряде источников [6]. Ученый сделал вывод, что Апиций, современник Тиберия, не был автором или даже составителем «Кулинарной книги». Д. Велинг отметил, что с большой долей вероятности мы можем говорить, что книга была написана человеком, жившим значительно позже Апиция (в конце III в.); ученый также допускал и то, что труд мог быть дополнен кем-либо из последователей Марка Апиция. В целом с тех пор в науке не появились принципиально иные теории по данному вопросу.

Линда Цивителло, упоминая, какое влияние оказало творчество Д. Велинга на процесс изучения бытовой культуры древности, отметила, что перевод античного труда изначально был издан небольшим тиражом, так как история кулинарии мало интересовала научный мир в то время. До того как Д. Велинг решил дополнить научные представления по данной теме материалом «Кулинарной книги», «Сатирикон» Петрония был единственным распространенным источником о пирах и кухне римской аристократии [7].

Д. Велинг отметил, что вопрос авторства «De re coquinaria» не менее сложен, чем аналогичная проблема в отношении Илиады и Одиссеи; ученый писал, что с уверенностью можно сказать лишь то, что «Кулинарная книга» является уникальным источником древности по кулинарному искусству. На наш взгляд, эта мысль справедлива; более того, с гомеровским эпосом «Кулинарную книгу» отчасти сближает и то, что это сочинение также может представлять собой многослойное произведение, однако четко выделить разноуровневые и разновременные пласты не представляется возможным в силу специфики жанра. В целом же принято считать, что сочинение создавалось на протяжении веков (с I по III или даже IV вв. н. э.). Более поздние исследователи, например П. Гарнси, датируют окончательное формирование книги даже V в. н. э., отмечая при этом, что труд базировался на основе

сочинения I в. н. э., автором которого мог быть сам Марк Габий Апиций [8].

Наиболее распространено мнение, что книга была скомпонована из разрозненных рецептов в IV в. н. э.; это вполне согласуется с точкой зрения Д. Велинга, считавшего, что «Кулинарная книга» была собрана воедино не раньше первой четверти III в. н. э. (аргументация автора основывается, по большей части, на том, что в известном труде Афиней «Пир мудрецов» нет упоминания о данном сочинении) [9].

Нельзя не принимать во внимание, что если сочинение формировалось на протяжении длительного периода времени, то становится очевидным, что было несколько людей, причастных к написанию итогового варианта книги. Таким образом, Апиций мог быть одним из авторов книги, которая составила основу сводного труда по кулинарии. Благодаря информации источников, известно, что было несколько людей с именем Апиций, два из которых увлекались поварским искусством. Один Апиций был современником Суллы, другой – Тиберия.

В науке присутствует мнение, представленное в работе Р. Лоуренса, что попытки соотнести написание труда с каким-либо из известных по источникам Апициев, являются непродуктивными [10]. На наш взгляд, не стоит отказываться от анализа проблемы авторства известного сочинения. Об Апиции в античной традиции содержится ряд упоминаний, на основании которых можно сделать вывод, что его образ жизни был эталоном роскоши, к которой стремилось все большее число римлян. Вполне вероятно, что, для того чтобы привлечь внимание читателя к книге, в ее заголовок было включено имя Апиция. Однако это не исключает того, что Апиций мог быть составителем части сочинения. «Кулинарная книга» содержит внушительное количество рецептов пищи, доступной широким слоям общества [11]. Мы не поддерживаем убеждения, что из данного сочинения невозможно получить информации о рационе простых римлян [12]. На наш взгляд, эта мысль проистекает из названия произведения, в котором упомянуто имя известного гурмана, нежели чем из подробного анализа текста, где содержится описание большого количества блюд, состоящих из общедоступных ингредиентов.

Если обратиться к фрагментарной информации источников, есть возможность полагать, что деятельность Апиция развивалась в направлении популяризации кулинарного искусства и систематизации поварских знаний. В Риме он занимался



обучением кулинарии. По свидетельству Сенеки, известный гурман интересовался кулинарией как наукой. Апицию необходимо было упорядочить информацию, накопленную поколениями кулинаров, дополнив ее собственными наблюдениями (*Sen. Ad Helv. X, 8*).

Обучение кулинарному делу должно было пользоваться спросом. Как отмечал Марциал, было не редкостью, что повара готовили невкусно, и гости выходили из-за стола голодными (*Mart. Ep. IX, 81*). Можно предположить, что у Апиция обучались не только повара, направленные своими хозяевами для совершенствования своих навыков, но и аристократы. Сенека сокрушался, что своим образом жизни Апиций привлекал в первую очередь молодежь, которая доверчиво перенимала все новое и необычное (*Sen. Ad Helv. X, 8-10*). Получается, что Апиций был не только известным гурманом, но и искусным поваром. Он передавал свои знания другим представителям римской аристократии. Афиней писал, что человек, обладавший поварскими навыками, очень ценился. Это нередко приводило к тому, что искусные кулинары были хвастливыми и заносчивыми (*Ath. VII. 288 d-293 e*).

Возможно, Апиций мог заниматься систематизацией и доработкой рецептов и, что также исключать нельзя, письменной фиксацией своих знаний. То, что Афиней не упомянул о «Кулинарной книге» в своем сочинении, может иметь следующее объяснение: Апиций, как и многие другие искусные повара, обвиненные Афинеем в заносчивости, не спешил выдавать секреты широкой общественности. В противном случае, его занятия не пользовались бы спросом да и эпатировать гостей необычными кушаньями было бы сложнее. На страницах книги содержится множество эксклюзивных советов по приготовлению блюд, а также важных нюансов, свидетельствующих о том, что в рецептах аккумулирован соответственный существенный опыт предыдущих поколений.

Ингредиенты и приправы греческой и восточной кухонь должны были расширить представления римлян о вкусной еде. Вполне вероятно, что Апиций делился знаниями только со специалистами, однако его опыт мог послужить основой «Кулинарной книги», которая была составлена значительно позже.

Сообщения традиции создают представление, что страсть Апиция к роскоши переходила допустимые пределы и была предметом обсуждения

в обществе. Однако более внимательное прочтение информации дает ряд существенных деталей. Плиний писал, что Апиций был изобретателен во всем, что касалось роскоши (*Plin. Nat Hist. IX. 30*). Следовательно, он был не просто потребителем, а вел деятельность в сфере развлечений. Занятие кулинарией вполне соотносится с этим. Марциал язвительно замечал, что на дорогие кушанья Апиций потратил шестьдесят миллионов сестерциев, а когда осталась лишь небольшая часть его состояния (около десяти миллионов), покончил с собой, приняв яд (*Mart. Ep. III. 22*).

Сенека не указывал точную цифру состояния Апиция, отмечая лишь, что он был баснословно богат. Когда гурман истратил практически все деньги и у него осталось десять миллионов сестерциев, сумма, о которой, как полагал Сенека, не могло и мечтать большинство даже обеспеченных римлян, он покончил с собой. Философ задавался вопросом, каково же было изначальное состояние Апиция, если он считал, что не сможет прожить на десять миллионов (*Sen. Ad Helv. X. 10*). После ревизии имущества, оцениваемого в десять миллионов сестерциев, Апицию пришлось бы отказаться от привычного образа жизни. Организовывать пиры он был бы не в состоянии, хотя мог наслаждаться жизнью в достатке и посещать лучшие дома Рима. Вероятно, для Апиция было принципиально важным самому диктовать правила, он мыслил себя законодателем мод в сфере развлечений и получал удовольствие не столько от поглощения яств, сколько от того, что был успешен как организатор роскошных застолий. Он привык к своей популярности и востребованности. На наш взгляд, Апиций был человеком, имевшим собственную жизненную позицию и подстраивавшим образ жизни под запросы высшего общества.

Таким образом, вопрос об идентификации автора «Кулинарной книги» весьма сложен, однако фрагментарная информация античной традиции позволяет сделать предположение, что Марк Габий Апиций, известный гурман I в. н. э., мог быть автором части рецептов, составивших основу «Апициевого корпуса». Он или его ученики, вероятно, занимались письменной фиксацией кулинарных знаний. Хотя упоминание данного труда в сочинении Афиней отсутствует, нельзя утверждать, что письменного свода рецептов не существовало. Возможно, повара, гордящиеся эксклюзивными знаниями, хотели сохранить их в секрете, в надежде повысить тем самым свой авторитет.



Список использованной литературы

1. Vehling J. D. *Apicius, Cooking and Dining in Imperial Rome*. Chicago: Walter M. Hill; 1936. P. 202.
2. Klebs E., Rohdn P. v. *Apicius* // *Paulys Realencyclopädie der Classischen Altertum Swissenschaft*. Bd. 1. Hb. 2. Stuttgart, 1894.
3. Сергеев М. Е. *Жизнь древнего Рима*. М.; Л: Наука, 1964. С. 394.
4. Григорьева А. А. *Древнеримская кулинарная лексика: Проблема терминологии (на материале текстов Апициевского корпуса): дис... канд.фил. наук*. М, 2000.
5. Klebs E., Rohdn P. v. *Apicius* // *RE*. Bd. 1. Hb. 2. Stuttgart, 1894.
6. Vehling J. D. *Apicius, Cooking and Dining in Imperial Rome*. New York: Dover, 1977. P. 977.
7. Civitello L. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. Hoboken: Wiley, 2007. P. 43.
8. Garnsey P. *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999. P. 37.
9. Vehling J. D. *Apicius, Cooking and Dining in Imperial Rome*. New York: Dover, 1977. P. 10—11.
10. Laurence R. *Roman Passions: Pleasures in Imperial Rome*. London: Continuum, 2009. P. 102.
11. Жаровская А. Н. *Античные способы сохранения продуктов по «Кулинарной книге» Апиция* // *Проблемы истории, филологии, культуры*. М.; Магнитогорск, 2012. № 1. С. 73.
12. Garnsey P. *Op. cit.* P. 115.