

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗВО «УКРАЇНСЬКИЙ КАТОЛИЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

Гуманітарний факультет

Кафедра філології

**«ПРО КУЛІНАРНУ СПРАВУ» МАРКА ГАВІЯ АПЦІЯ: РЕЦЕПЦІЯ В
ЛАТИНОМОВНИХ ТЕКСТАХ V–VI СТОЛІТЬ**

Студентки IV курсу

Групи ГФ117/Б

Дутко Олени Іванівни

Науковий керівник:

Шепель Галина Вікторівна

Львів 2021

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Розділ 1. Інтелектуальні життєписи Апіція, Вінідарія та Антіма	6
1.1. Марк Гавій Апіцій – письменник «срібної» доби давньоримської літератур. 6	
1. 2. Вінідарій та Антім – ранньосередньовічні автори кулінарних праць	8
Розділ 2. Тектологічний і структурно-предметний аналіз «Про кулінарію», «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» та «Про настанову щодо їжі»	11
2. 1. Атрибуція, списки, редакції і структура творів «Про кулінарію» та «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм»	11
2.2. Датування, рукописи, видання та структура роботи «Про настанову щодо їжі» Антіма.....	16
2.3. Узуальний аспект латиномовних джерельних матеріалів про кулінарію II та V–VI століть.....	20
Розділ 3. Текстуальний аналіз праць Апіція, Вінідарія й Антіма	22
3.1. Огляд мовних особливостей текстів «Про кулінарію», «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» і «Про настанову щодо їжі».....	22
3.2. Зіставлення аспектів приготування, подачі та основних компонентів страв з птиці у кулінарних текстах Марка Гавія Апіція, Вінідарія й Антіма	24
Висновок.....	43
Список використаних джерел і літератури.....	47

**«ПРО КУЛІНАРНУ СПРАВУ» МАРКА ГАВІЯ АПІЦІЯ: РЕЦЕПЦІЯ В
ЛАТИНОМОВНИХ ТЕКСТАХ V–VI СТОЛІТТЬ / Дослідниця: Олена Дутко;
Наукова керівниця: Галина Шепель. Львів: УКУ, Гуманітарний факультет,
кафедра філології, 2021.**

Тема кулінарії останні кілька років надзвичайно популярна – дізнатися про те, чим харчувалися предки хочуть знати як науковці, так і звичайні читачі. У цій кваліфікаційній роботі досліджено твори латиномовних авторів на кулінарну тематику, а саме античного Апіція «Про кулінарію» та ранньосередньовічних Вінідарія «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» та «Про настанову щодо їжі» Антіма. Робота має на меті дослідити рецепцію першої кулінарної книги рецептів «Про кулінарію» Марка Гавія Апіція, внаслідок зіставного аналізу з працями Вінідарія та Антіма, задля виявлення спільних і відмінних рис у описі приготування, подачі та компонентів страв з птиці.

Робота буде цікавою для філологів, літературознавців, істориків, гуманітаріїв, перекладачів та всіх, хто цікавиться історією кулінарії.

Ключові слова: кулінарна література, кулінарія, середньовіччя, античність, Апіцій, Вінідарій та Антім.

ВСТУП

Перша кулінарна книга – «Про кулінарію», що дійшла до наших часів належить автору епохи ранньої Римської імперії, Марку Гавію Апіцію. Вона дає нам змогу не лише дізнатися про маловідомі аспекти повсякденного життя римлян, але й становить філологічний інтерес, оскільки поєднує елементи латинської мови класичного та ранньосередньовічного періоду. У V ж столітті король остготів Вінідарій доповнив античну працю власними рецептами, наслідуючи термінологічну і стилістичну манеру написання Апіція. Нащадок Вінідарія, Теодоріх Великий, у VI столітті став адресатом однієї з найважливіших тогочасних кулінарних праць – «Про настанову щодо їжі» візантійського лікаря Антіма. Оскільки ці твори ще не були об'єктом досліджень українських науковців, то це й зумовлює актуальність цієї роботи.

Об'єкт дослідження – рецепція книги «Про кулінарію» в текстах «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» та «Про настанову щодо їжі» Антіма.

Предмет – зіставлення аспектів приготування, подачі та основних компонентів страв з птиці у кулінарних текстах Марка Гавія Апіція, Вінідарія й Антіма.

Завданням є зробити короткий опис біографічних відомостей про Марка Гавія Апіція, з огляду на письмові свідчення головно античних авторів; схарактеризувати творців кулінарних праць Вінідарія, автора, текст якого часто йде поруч з «Про кулінарію» Апіція, та Антіма, крізь призму головних історичних змін у Європі V–VI століть; здійснити текстологічний й структурно-предметний аналіз праць «Про кулінарію», «Витягів» та «Про настанову щодо їжі», зокрема висвітлити питання атрибуції, джерел і видань текстів, а також їх перекладів; розглянути праці Апіція, Вінідарія й Антіма як джерела відомостей про правильне приготування їжі та здорове харчування в часи античності і раннього Середньовіччя у зіставному ракурсі; порівняти головні характеристики мови досліджуваних кулінарних творів; зіставити та проаналізувати вибрані, внаслідок категоризації і згрупування за основними інгредієнтами, з ширшого джерельного

матеріалу, фрагменти творів «Про кулінарію» Марка Гавія Апіція, «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» та «Про настанову щодо їжі» Антіма.

Виконання головних завдань зумовило використання описового, компаративного, зіставного, а також методів аналізу та синтезу.

Мета цієї бакалаврської роботи полягає в дослідженні рецепції першої кулінарної книги рецептів «Про кулінарію» Марка Гавія Апіція, внаслідок зіставного аналізу з працями Вінідарія та Антіма, задля виявлення спільних і відмінних рис у описі приготування, подачі та компонентів страв з птиці.

Джерельною базою є латиномовні тексти – книги рецептів «Про кулінарію» Марка Гавія Апіція, «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» і «Про настанову щодо їжі» Антіма, а також авторитетна критична література – праці науковців Ольги Григорьєвої, Ендрю Долбі, Кріса Грокока та Саллі Грейнджер, Макса Гранта, Валентина Роуза, Марі Мілхем, а також твори давньоримських авторів Сенеки, Марціала, Плінія Старшого та інших.

Бакалаврська робота складається з трьох розділів, у першому з них аналізуються інтелектуальні життєписи Марка Гавія Апіція, Вінідарія та Антіма і він складається з двох підрозділів; другий розділ, який містить три підрозділи, присвячений текстологічному та структурно-предметному аналізу текстів «Про кулінарію», «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» і «Про настанову щодо їжі»; та заключний, третій практичний розділ налічує два підрозділи і полягає у текстуальному аналізі праць досліджуваних авторів, а саме огляді мовних особливостей робіт та зіставленні аспектів приготування, подачі й основних компонентів та страв з птиці у цих текстах; висновків і списку літератури.

РОЗДІЛ І

ІНТЕЛЕКТУАЛЬНІ ЖИТТЄПИСИ АПІЦІЯ, ВІНДАРІЯ ТА АНТІМА

1.1. Марк Гавій Апіцій – письменник «срібної» доби давньоримської літератури

Перший підрозділ першого розділу має на меті зробити короткий опис біографічних відомостей про Марка Гавія Апіція, з огляду на письмові свідчення головно античних авторів, задля віднайдення ключових характеристик, що відобразились у його літературному доробку.

Період ранньої Римської імперії позначився низкою соціально-політичних, економічних та культурних змін, що значно вплинули на повсякденне життя римлян, аспекти якого більшою мірою відомі нам з тогочасних літературних джерел. Час правління династії Юліїв-Клавдіїв, а саме період влади Октавіана Августа (27 р. до н. е. – 14 р. н. е)¹ і його наступника Тиберія, недарма називають «золотою» та «срібною» добами латинської літератури, адже саме тоді творили такі митці як Горацій, Вергілій Тацит, Сенека, Лукан, Пліній Старший і Молодший, Квінтіліан, Петроній та багато інших². Окрім того, що у цей час епос відходить на другий план, а головне місце займає лірика, почав виникати пошвавлений інтерес до літератури більш прикладного характеру, про що свідчить перша кулінарна книга, яка дійшла до сьогодення – «Про кулінарію» Марка Гавія Апіція. Ця праця увійшла в історію кулінарної літератури і її відгомін знаходимо у роботах на кулінарну тематику далеко після періоду Стародавнього Риму.

Марк Гавій Апіцій жив під час правління імператорів Августа та Тиберія. Він народився в м. Мінтурни у Кампанії³. Саме там автор книги «Про кулінарію» прожив більшу частину свого життя і влаштовував розкішні бенкети та забави. Однак свого піку його популярність досягла на час проживання в Римі. Апіцій був не тільки тогочасним законодавцем кулінарної моди, а й прикладом того, як

¹ Kamm A. *Julius Caesar: A Life*. New York: Routledge, 2006, p. 152.

² Scullard H. *From the Gracchi to Nero: A History of Rome from 133 B. C. to A. D. 68*. New York: Routledge, 1982, pp. 201–203.

³ Dalby E. *Food in the ancient world from A to Z*. New York: Routledge, 2003, p. 16–18.

потрібно проводити святкування і застілля загалом. Про це свідчать багаточисельні згадки про нього, історії й анекдоти. Наприклад Пліній писав, що Апіцій винахідливий у всьому, що стосувалося розкоші: він вигадав як зробити щось на кшталт фуа-гра, годуючи свиней сушеними фініками та медовим вином, а також дуже любив смак язика фламінго⁴.

Дуже відомий сюжет про те, як Апіцій вирушив до Африки для вилову великих креветок, але спробувавши їх був дуже розчарований і повернув корабель додому, навіть не зійшовши на берег⁵. Це свідчить про те, що Марк Гавій міг витратити величезну кількість грошей для того, щоб вразити своїх гостей, адже у раціоні римлян морепродукти займали ключове місце, тобто їх завжди було вдосталь, але вельможі прагнули до заморських делікатесів, зокрема величезних риб та креветок. Схожу історію описують Сенека і Ювенал, про те, як одного разу для Тиберія вловили величезну кефаль, побачивши її розміри імператор вирішив продати її на ринку, щоб подивитися, хто з славнозвісних гурманів наважиться купити її. І він не помилився – рибу за п'ять тисяч сестерцій придбав Октавій, ще один відомий гульвіса, та відправив її в подарунок Тиберію⁶. Ця історія ілюструє те, що Апіцій не був єдиним гастрономом здатним купити рибину за невиправдано високу ціну. Однак не він купив її, отже при тому, що письменник витрачав більшу частину свого достатку на їжу та розкіш, Марк Гавій ретельно вибирав, що саме купувати, тобто справжнім марнотратником його назвати важко.

Про те, що Апіцій був не тільки надзвичайно багатим, але й впливовим свідчить список його гостей: ці застілля відвідували тогочасні можновладці та письменники. Марціал, римський поет, який став автором ксеній – особливого виду епіграм, в одній з них згадує обід гастронома з Меценатом⁷, що засвідчує приналежність Марка Гавія до вищих кіл суспільства тодішньої імперії, як і великого прихильника епікурейства та радника Августа – Мецената.

⁴ Pliny the Elder. *The Natural History* / transl. Bostock J., Riley E., London: Taylor and Francis, 1855, p. 403.

⁵ Athenaeus. *Deipnosophistae* // Loeb Classical Library edition. Vol. I. Cambridge: Harvard University Press, 1927, p. 29–31.

⁶ Seneca. *Moral Epistles* // The Loeb Classical Library. Vol. III. Cambridge: Harvard University Press, 1925, pp. 84–85.

⁷ Марціал. *Епіграммы* / перев. Петровского Ф., Санкт-Петербург: Комплект, 1994, с. 246.

Апіцій не займав жодної політичної посади за усе своє життя. Можливо, це пов'язано з тим, що він більшість часу не проживав в столиці та й взагалі це було йому не цікаво. За свідченнями Сенеки, Марк Гавій займався кулінарією як наукою і навіть певний час навчав студентів кулінарному мистецтву у Римі⁸.

Історія смерті Апіція також яскраво ілюструє його незвичайну особистість. Марціал розповідає, що гастроном витратив шістдесят мільйонів сестерцій на їжу, а коли в нього залишилося лише десять мільйонів, письменник вирішив, що не зможе продовжувати своє розкішне життя через такі малі фінанси та покінчив життя самогубством⁹. Про те ж веде мову Сенека, не зазначаючи точних статків гурмана, а лише підкреслюючи, що він був надзвичайно багатим і витратив всі свої гроші на делікатеси. Філософ розмірковував, яка ж тоді була початкова сума його статку, якщо навіть забезпечені римські сім'ї не завжди могли мріяти про багатство в десять мільйонів сестерцій, а Апіцій вважав цю ситуацію скрутною настільки, що добровільно випив отруту.

Отже, Марк Гавій Апіцій походив зі знатного роду часів ранньої Римської імперії та прославився на століття завдяки своєму неординарному способу життя, наповненому святом і веселощами. Багато античних авторів згадують безліч історій про цього кулінара-письменника у своїх працях, що безперечно вказує на його популярність як законодавця кулінарної моди у Римі, який власним прикладом засвідчував еталон бенкетів та святкування. Узагальнення ж своїх знань і винаходів у кулінарній справі Апіцій виклав у книзі «Про кулінарію» та навіть закінчив своє життя у відповідній до вдачі справжнього гурмана манері.

1. 2. Вінідарій та Антім – ранньосередньовічні автори кулінарних праць

У другому підрозділі першого розділу коротко схарактеризуємо творців кулінарних праць Вінідарія, автора, текст якого часто йде поруч з «Про кулінарію»

⁸ Seneca. *De Consolatione ad Marciam. De Vita Beata. De Otio. De Tranquillitate Animi. De Brevitate Vitae. De Consolatione ad Polybium. De Consolatione ad Helviam* // Seneca. *Moral Essays. Vol. II* / transl. John W., Cambridge: Harvard University Press, 1932, pp. 416–420.

⁹ Марціал *Епиграмм*, с. 100.

Апіція, та Антіма, крізь призму головних історичних змін у Європі V-VI століть, щоб визначити чинники, які безпосередньо чи опосередковано пов'язують їх праці.

Період з V по VI століття став часом великих змін, коли Західна Римська імперія прийшла до занепаду і почала доживати свої останні роки. У 476 році вона остаточно впала – так почався період раннього Середньовіччя. У цей час на території сучасної Європи активно розселялися племена, які прагнули все більше й більше землі, а правителі, через постійні конфлікти змінювалися один за одним. Важливе місце в житті європейських народів почало займати християнство, що прийшло на зміну язичницьким віруванням. На політичній арені першість зайняла Візантійська імперія, що після розпаду Риму постала як самостійна держава і налагодила дипломатичні зв'язки з іншими королівствами¹⁰.

Наприкінці IV або на початку V століття, як стверджують науковці¹¹, з'являється текст «*Apici excerpta a Vinidario*» – «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм», який додають до більшості видань «Про кулінарію» Апіція. Однак, про самого Вінідарія, як і про його текст, відомо зовсім небагато. Ім'я «*Vinidarius*» – «Вінідарій» вказує на остготське походження автора¹². Опираючись на текст «Витягів», а саме на те, що письменник називає себе «*uir inlustris*» - «чоловік шляхетного походження», Макс Ім, професор класичної філології університету Галле, висловлює припущення, що Вінідарій був королем остготів, які мешкали на теренах сучасної України, на ім'я «*Vinitharius*» або частіше «*Winithar*» – «Вінітар»¹³.

Вінідарій, цілком ймовірно, був предком короля Теодоріха Великого, якому Антім присвятив свою працю «*De observatione ciborum*» – «Про настанову щодо їжі».

¹⁰ Heather P. *The Western Empire, 425–76* // The Cambridge ancient history. Vol. XIV. Cambridge: Cambridge University Press, 2008, pp. 18–30.

¹¹ Milham, M. *Toward a stemma and fortuna of Apicius: Italia Medioevale e Umanistica*. Padova: Antenore, 1967, p. 261.

¹² Andre J. *Apicius, l'art culinaire*. Paris: Les Belles Lettres, 1974, p. 125.

¹³ Ihm M. *Die Apizius-Exzerpte im codex Salmasianus*. Leipzig: Teubner, 1908, p. 63–64.

Валентин Роуз, що здійснив першу публікацію¹⁴ твору Антіма в 1870 році ідентифікує його із лікарем, якого згадує візантійський історик Мальхус, у одному зі своїх творів¹⁵. Згідно з цим текстом, Антім проживав у Візантійській імперії, а саме у Константинополі і провадив лікарську практику. У 477 – 478 роках, коли тодішній імператор Зенон вів переговори з Теодоріхом, королем остготів, лікар адресував йому декілька листів. Через них Антіма невдовзі вигнали з Візантії як зрадника. Скоріше за все, автор тексту «Про настанову щодо їжі», згодом отримав прихисток у Теодоріха і саме йому адресував цю працю. Після смерті правителя Антім виїхав разом з послідовниками Теодоріха до Італійського королівства – держави остготів, заснованої Теодоріхом Великим на території Північної Італії. Далі про долю Антіма нічого не відомо.

«Витяги» Вінідарія – чудова ілюстрація того, наскільки популярною була книга Апіція, адже якщо сам король, «додав» кілька своїх рецептів, ймовірно, книгою «Про кулінарію» послуговувалися придворні кухарі та страви залишались актуальними і в «Європі» V століття.

Таким чином, опираючись на думки дослідників, а також нечислені згадки сучасників, можемо окреслити період життя авторів кулінарних книг Вінідарія та Антіма V–VI століттями. У цей час на території Європи відбувається багато політичних, а як наслідок і культурних змін. Так, Антім став вигнанцем з Візантійської імперії та отримав прихисток у остготів, і як вияв вдячності узагальнив свої знання про правильне харчування у листі до короля Теодоріха, що отримав назву «Про настанову щодо їжі». Предок ж Теодоріха Великого, найімовірніше був тим самим Вінідарієм, що доповнив «Про кулінарію» Апіція своїми рецептами, які назвали «Витягами», у характерному для античного гурмана стилі.

¹⁴ Rose V. *Anthimus Anecdota graeca et graecolatina* // Mitteilungen aus Handschriften zur Geschichte der griechischen Wissenschaft. Vol. II. Berlin: Ferdinand Duemmler's Verlagsbuchhandlung, 1870, p. 41-102.

¹⁵ Malchus Philadelphensis. *Ex historia excerpta de legationibus gentium ad Romanos* // Corpus scriptorum historiae Byzantinae, Bonn: Weber, 1829, p. 238.

РОЗДІЛ II

ТЕКСТОЛОГІЧНИЙ І СТРУКТУРНО-ПРЕДМЕТНИЙ АНАЛІЗ «ПРО КУЛІНАРІЮ», «ВИТЯГИ З АПІЦІЯ, [НАПИСАНІ] ВІНІДАРІЄМ» ТА «ПРО НАСТАНОВУ ЩОДО ЇЖІ»

2. 1. Атрибуція, списки, редакції і структура творів «Про кулінарію» та «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм»

Перший підрозділ другого розділу передбачає здійснення текстологічного й структурно-предметного аналізу праць «Про кулінарію» та «Витягів», зокрема висвітлення питань атрибуції, джерел і видань текстів, а також їх перекладів, для встановлення часу написання творів та ймовірних авторів і віднайдення матеріалів для безпосереднього практичного аналізу.

Окреслені в попередньому розділі чисельні згадки особи Апіція у сучасників, однак, не є підставою вважати таку особу реальною або справжнім автором праці «Про кулінарію». Найімовірніше, навіть ім'я «Апіцій» було всього лише прізвиськом, згідно з Тертуліаном¹⁶, так називали завзятих кухарів і гульвіс, в честь одного Апіція, що жив у 90 році до н. е. Сучасні ж дослідники сходяться в думці – у книги «Про кулінарію» було кілька авторів та не виключено, що її основним творцем став саме той Апіцій часів Тиберія. Зокрема це відображають результати дослідження, яке було проведене Крістофером Грококом і Саллі Грейнджер¹⁷. На думку науковців, автори – численні безіменні майстри кулінарії, що скоріш за все, навіть не мали освіти. Оскільки, кулінарним мистецтвом у той час займалися лише наближені до господаря раби або вільні особи, які все ж не належали до еліти. Через це Грокок і Грейнджер стверджують, що рецепти, принаймні спочатку, передавалися в усній формі, а потім були записані, або продиктовані авторами, тим, хто володів майстерністю письма¹⁸. Крім того, дослідники вважають дуже ймовірним те, що частина книги може бути надбанням

¹⁶ Tertullian. *The apology of Tertullian for the christians* / transl. Bindley H., Oxford: Merton college, 1890, p.14–15.

¹⁷ Grocock, C., Grainger S. *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation*. New York: Prospect Books, 2006, pp.13–123.

¹⁸ Ibid., p. 91.

однієї з давніх кулінарних шкіл. Тобто учні й вчителі записували власні рецепти та обмінювалися ними між собою. Саме в такому середовищі окремі рецепти могли зібрати в цілу книгу¹⁹.

Схожі думки щодо авторства книги «Про кулінарію» поділяють й інші авторитетні дослідники, намагаючись визначити точну дату написання праці. Зокрема Джозеф Велінг, який видав перший повний переклад книги Апіція англійською мовою з широкими коментарями і примітками стосовно самого твору та його атрибуції²⁰, звертає увагу на те, що багато страв, перелічених у праці «Про кулінарію», названі на честь різних відомих людей, які жили пізніше, ніж сам Апіцій. Наприклад згадується ім'я імператора Вітеллія, що правив у 69 році н. е., відомого своєю жагою до розкоші, зокрема у третій частині п'ятої книги²¹ та у п'ятій частині восьмої книги²². Також Велінг говорить про ймовірність грецького походження деяких рецептів, адже назви книг і присутня в них термінологія досить часто є грецькими. Таким чином дослідник дійшов до висновку, що ця праця створювалася та всіляко доповнювалася протягом багатьох століть.

Загалом заведено вважати, що твір написаний протягом I–III століть н. е., однак про саму форму, в якій цей текст існував з I до IV ст. н. е., точних відомостей немає²³. Приблизно наприкінці IV століття н. е., відповідно до монографії Едварда Брандта, був здійснений поділ праці «Про кулінарію» на десять книг, що були частково витягом з куховарських, дієтологічних і сільськогосподарських праць²⁴ та збереглися до сьогодні. Найпопулярнішим припущенням є те, що книгу в сучасному варіанті завершили приблизно в кінці III ст. н. е. Але наприклад, згідно з думкою іншого дослідника, Пітера Гарнсі, першоджерелом «Про кулінарію»

¹⁹ Grocock, C., Grainger S. *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation*, p. 69–71.

²⁰ Vehling J. D. *Apicius. Cookery and Dining in Imperial Rome*. Chicago: Walter M. Hill, 1936, p. 301.

²¹ Apicius. *De re coquinaria*. Heidelberg: Winter C., 1867, pp. 105–109.

²² *Ibid.*, pp. 163–164.

²³ Григорьева О. *Древнеримская кулинарная лексика. Проблема терминологии (на материале Апициевского корпуса)*. Москва: Издательство МГУ им. Ломоносова, 2000, с. 5–6.

²⁴ Brandt E. *Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage*. Leipzig: Dieterich, 1927, p. 130–134.

варто вважати твір I століття н. е., автором якого найімовірніше був Апіцій, однак час остаточного формування книги припадає на V століття н. е.²⁵.

На даний час, відомо 18 рукописів збірки «Про кулінарію», з яких два ранні «E», що зберігається в Медичній Академії Нью-Йорка та «V» з Апостольської бібліотеки Ватикану, датуються IX ст. і вважаються рівноцінними, оскільки сучасні видання твору зазвичай базуються на обох, а інші залежать від них: це переважно гуманістичні рукописи XV століття²⁶. Після того як знайшлися рукописи, було опубліковано два друкованих видання книги Апіція, в 1498 році у Мілані та через кілька років у Венеції – 1500 рік. Протягом наступних чотирьох десятиліть здійснили ще чотири видання, що свідчить про досить велику популярність тексту. Зокрема, у виданні Карла Шуца в Гейдельберзі – 1867 рік, редактор додав кілька рецептів із рукопису авторства Вінідарія²⁷, про якого детальніше йтиметься далі.

Між 1498 роком, датою першого друкованого видання, і 1936 роком, датою перекладу Джозефа Велінга англійською мовою, здійснили 14 видань латинського тексту²⁸. Твір, однак, не був повністю перекладений. Перший переклад вийшов італійською мовою у 1852 році²⁹. Після того найбільш авторитетними виданнями можна вважати паризьке, підготовлене Жаком Андре у 1965 році і перевидане в 1987 році, та Лейпцігське – Марі Мілхем у 1969 році³⁰. Джозеф Велінг здійснив перший переклад книги англійською мовою під назвою «*Cookery and Dining in Imperial Rome*» – «Кулінарія і харчування в Римській імперії». Його опублікували у 1936 році і досі перевидають, після передруку у 1977 році. Зараз ця книга представляє лише історичний інтерес, оскільки знання латинської мови Джозефа Велінга не завжди було достатнім для настільки складного перекладу.

Твір «*Apici excerpta a Vinidario*» – «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» – збережений в одному екземплярі латинський рукопис, зазначений як уривок з

²⁵ Garnsey P. *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999, p. 37.

²⁶ Laurioux B. *Cuisiner à l'Antique: Apicius au Moyen Age // Médiévaux No. XXVI*. Paris: The Vincennes University Press, 1994, pp. 17–38.

²⁷ Vehling J. D. *Apicius. Cookery and Dining in Imperial Rome*, pp. 21–22.

²⁸ Ibid., pp. 15–25.

²⁹ Ibid., pp. 21–22.

³⁰ Григорьева О. *Древнеримская кулинарная лексика*, с. 6.

книги рецептів Апіція. Дослідниця Марі Мілхем датує текст «Витягів» Вінідарія кінцем IV або початком V століття. Віднайденому у VIII столітті рукопису вона приписує авторство Вінідарія або його підданого³¹. Науковець Х'ю Ліндсі погоджується з тим, що уривок V століття походить із спільних з «Про кулінарію» джерел, оскільки ці тексти мають суміжну морфологію і синтаксис³². Хоча між «Про кулінарію» Апіція та «Витягами» Вінідарія є відмінності у мові авторів, в більшості видань ці тексти подають разом, вказуючи «Витяги» як додаток до основних десятих книг³³.

Те, що Вінідарій намагався імітувати книгу Апіція ще раз підкреслює популярність цієї книги впродовж раннього середньовіччя та до наших часів.

Якщо не брати до уваги «Витяги» Вінідарія, твір Апіція «Про кулінарію» має чітко визначену структуру, що робить текст ще більше схожим на кулінарну книгу у сучасному розумінні. Згідно із заведеним поділом на десять книг, читач може обрати категорію, яка його цікавить, таким чином заощаджуючи свій час і зусилля. Можливо, це одна з причин популярності цієї праці. На відміну від інших, більш художніх творів, з яких можна дізнатися про кухню періоду Римської імперії, праця Апіція не мала на меті розповісти про вживання чи смак цих страв, а лише містила чіткий і короткий, доволі детальний опис їх приготування.

Трактат «Про кулінарію» поділяють на десять книг, кожна з них має свій заголовок і відповідну тему. Перша «*Epimeles*» – «Уважний господар», у якій розповідається про заготовки страв та античні засоби зберігання продуктів і різноманітних запасів, містить 21 розділ, що відповідає певному продукту, та нараховує 41 рецепт. Друга книга називається «*Sarcoptes*» – «М'ясоруб» і подає рецепти страв з подрібненого м'яса, будучи однією з найкоротших, оскільки налічує лише 5 розділів та 24 рецепти. Наступна «*Cepuros*» – «Садівник», розповідає про способи приготування овочів і фруктів, складаючись з 21 розділу, кожен з яких відповідає певному овочу чи фрукту, а рецептів з цих інгредієнтів

³¹ Milham, M. *Toward a stemma and fortuna of Apicius: Italia Medioevale e Umanistica*, p. 261.

³² Hugh L. *Who was apicius?* // *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*. Vol. LXXII. 1997, pp. 144–154.

³³ Grocock, C., Grainger S. *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation*, pp. 309–325.

налічується 59. Четверта книга «*Pandecter*» – «Багато інгредієнтів», значно відрізняється від решти, оскільки на відміну від інших, в ній описуються рецепти складних страв, що містять в собі багато інгредієнтів. Тому класичний поділ на підрозділи тут відбувається не за видом сировини, а за видом страви і таких там є 5, рецептів – 54. Невелика частина «*Ospreon*» – «Бобові», у якій обширно описані страви з зерновими та бобовими, що їм присвячено 8 розділів і 31 рецепт. Шоста книга під назвою «*Aeropetes*» – «Птиця» подає страви, які містять птицю як один з головних інгредієнтів, налічуючи 8 розділів, що оповідають про 42 рецепти приготування більш ніж десяти видів сировини. Наступна, сьома книга «*Polyteles*» – «Гурман» викликає чи не найбільший інтерес у сучасного читача, адже описує рецепти вишуканих страв та делікатесів. Ця книга найбільша за обсягом, оскільки містить 27 розділів, тобто 78 рецептів. Восьма частина – «*Tetrapus*» – «Чотириногі тварини», містить страви приготовані з м'яса чотирилапих свійських та диких тварин, поділяючись на 9 розділів, відповідно 9 видів тварин – 68 рецептів. Наступна книга називається «*Thalassa*» – «Море». Оскільки Римська імперія була морською державою, не дивно, що окрім м'яса в книзі також є рецепти страв з морепродуктами. Зокрема налічується 11 розділів – 11 видів морепродуктів, загалом 36 рецептів. Остання частина – «*Halieus*» – «Рибак» подає рецепти страв з риби, складаючись лише з 3 розділів – 35 рецептів. Загалом книга рецептів під назвою «Про кулінарію» містить 468 рецептів. Окрім того, коли додають текст «Витягу» Вінідарія, то загалом нараховують 499 рецептів³⁴, що написані у вигляді інструкцій за допомогою імперативу 2 особи однини (візьми, подрібни, налий тощо) та подають головні етапи приготування страви. Однак автор не надто вдається в деталі, тому відтворити рецепти було б важко. Також дуже часто до однієї страви є кілька рецептів приготування, що зазначається як «*aliter*» – «інший [рецепт]». Однією з характерних особливостей є назви страв, тому що деякі зветься загально, наприклад, за інгредієнтами, а інші ж мають спеціальні найменування, зазвичай за іменем якоїсь відомої людини. Так, є страви на честь імператора

³⁴ Григорьева О. *Древнеримская кулинарная лексика*, с. 12.

Вітеллія або Секста Юлія Фронтіна – давньоримського письменника та політичного діяча, або ж часто вказується – «за рецептом Апіція».

Оскільки твір «Про кулінарію» є стародавнім твором, і точних даних стосовно його авторства й датування немає, то існують різноманітні гіпотези щодо тих чи інших аспектів текстологічного аналізу цієї праці. Однак сьогодні в науковому середовищі панує усталена думка, сформована на початку минулого століття вченим Джозефом Велінгом: твір «Про кулінарію» укладався протягом багатьох десятиліть, тому з певністю можна сказати, що текст природно змінювався під впливом декількох авторів, основним з яких був Марк Гавій Апіцій. Протягом століть твір «Про кулінарію» залишався актуальним і цікавим для читача, про що свідчить велика кількість видань та перекладів тексту. До нашого часу він дійшов у вигляді десяти книг, кожна з яких має різну тему, що відповідають певному типу сировини або продуктів. Не зважаючи на це, книги залишаються цілісним твором, адже їх об'єднує однакова побудова та структура тексту, а також спосіб подачі інформації. «Витяги» ж Вінідарія, на підставі спільної тематики, схожої морфології і синтаксису, а також першоджерел у більшості видань подають разом з працею Апіція. Через те, що не маємо достеменних джерел про існування Вінідарія як справжньої історичної особи, питання атрибуції «Витягів» залишається відкритим для досліджень. Ретельний структурно-предметний розгляд праць Апіція й Вінідарія дозволив обрати для безпосереднього аналізу матеріали – з 4, 5, 6 та 7 книг «Про кулінарію» та фрагменти з «Витягів».

2.2. Датування, рукописи, видання та структура роботи «Про настанову щодо їжі» Антіма

Другий підрозділ другого розділу присвячений розгляду питання датування, рукописної і видавничої традицій, а також окресленню композиції «Про настанову щодо їжі», задля простеження текстологічних та структурних особливостей твору.

Хоча складно визначити точні роки життя Антіма, однак період в який могла бути написана праця «Про настанову щодо їжі» дослідники окреслюють

доволі точно. Текст датується часом правління короля остготів Теодоріха, тобто від 511 року приблизно до 534 року. Незважаючи на те, що цей період відносять до раннього Середньовіччя, деякі науковці вважають книгу Антіма «Про настанову щодо їжі» останньою кулінарною книгою Римської імперії³⁵.

Під час видання першого тексту у 1870 році, а також пізнішого друку, який з'явився в 1877 році³⁶, Валентин Роуз виділив три основні рукописи, що можуть стати джерелами основного тексту – «G», Сангаленський кодекс IX століття, «A», Лондонський рукопис XVII століття, який однак є копією загубленого манускрипта IX століття, і «B», Бамбергський кодекс IX століття. Як і всі наступні редактори, дослідник найбільше використовував рукопис «G».

Після двох видань Валентина Роуза, філологічний інтерес до Антіма притихнув майже на півстоліття. Однак у 1917 році, Ширлі Вебер, видав докторську дисертацію під назвою «*Anthimus: De observatio ciborum*» – «Антім: Про настанову щодо їжі», де представив перший переклад англійською мовою, глосарій та цікаві коментарі до тексту³⁷. Однак, він не здійснив жодної роботи над текстами, видавши транскрипцію рукопису «G» разом з примітками на основі змін запропонованих Валентином Роузом раніше.

У 1928 році Едуард Ліхтенхан перевидав текст Антіма, додавши два нові рукописи, обидва паризькі, названі «H» та «N». У вступі він досить детально обговорював манускрипти, а саме варіанти написання, яких слід дотримуватись не лише від рукопису до рукопису, а й в межах одного тексту³⁸. Також існують й інші манускрипти праці Антіма, що однак не є основними. Сангаленський рукопис «g», який датується IX століттям після 849 року³⁹ і містить виправлені «вульгаризми» рукопису «G», але також має кілька відмінних місць. Спільне джерело з рукописом «g» має Паризький манускрипт XI ст століття – «P»⁴⁰.

³⁵ Grant M. *Anthimus. De Observatione Ciborum: On the Observance of Foods*. London: Prospect Books, 1996, p. 28.

³⁶ Liechtenhan E. *Anthimi De Observatione Ciborum Ad Theodoricum Regem Francorum Epistula*. Lipsiae: Teubner, 1928, pp. 60.

³⁷ Weber, S. *Anthimus: De Observatio Ciborum Text, Commentary, and Glossary, with a Study of the Latinity*. Leiden: Brill, 1924, pp. 152.

³⁸ Liechtenhan E. *Anthimi De Observatione Ciborum Ad Theodoricum Regem Francorum Epistula*, pp. 60.

³⁹ *Ibid.*, p. 11.

⁴⁰ *Ibid.*, p. 13.

Перший переклад з латини англійською мовою, який залишається актуальними й до сьогодні, був здійснений Ширлі Вебером у 1924 році⁴¹. Однак найбільш вживаним є переклад Марка Гранта, здійснений у 1996 році⁴². Цей дослідник подає не тільки сам переклад тексту, а й порівнює зміст твору з роботами на медичну тематику сучасників і попередників Антіма.

На відміну від «Про кулінарію» Апіція, книга Антіма не має чітко визначеної структури. Це в першу чергу, обґрунтовано тим, що твір «Про настанову щодо їжі» написаний у формі листа, який містить спостереження лікаря. Однак дослідники поділяють текст на шістнадцять частин, кожна з яких містить інформацію стосовно вживання і приготування певного типу продуктів. Першою, згідно з жанром тексту є «*Prefatio*» – «Передмова». У ній Антім описав призначення свого тексту та загалом окреслив важливість харчування для здоров'я людини. Він перелічив можливі хвороби від вживання «поганих» страв або їжі у неправильних пропорціях. Також Антім зазначив напої, що обов'язково повинні відповідати наїдкам. Автор навів цікаве порівняння з будівництвом – якщо при змішуванні вапна додати занадто багато рідини, то воно буде надто рідким і стіни будуть неякісними. Аналогічно, для того, щоб людина була здоровою та почувалася добре, потрібно дотримуватися чітких пропорцій їжі й напоїв, як і під час будівництва будинку. Також він зазначив, що дехто може поцікавитись як дотримуватися правильного харчування у поході, коли кількість ресурсів обмежена та не завжди є можливість приготувати їжу належним чином. У такому випадку, потрібно вживати недостатньо приготовану їжу і напої в малих кількостях, щоб це не зашкодило. Відразу ж Антім зауважив, що хтось може подивитися на варварські народи, які їдять сире м'ясо та залишаються здоровими і задати таке питання лікарю. Автор порівняв їх харчування з вовками, бо вони не мають вдосталь доброї їжі та залишаються здоровими лише через простоту і скромність їхнього харчування. Таким чином, Антім пояснив, що прості наїдки в потрібних кількостях найкращими є, а для тих, хто хоче харчуватися більш вишукано, навів рекомендації,

⁴¹ Weber, S. *Anthimus: De Observatio Ciborum Text, Commentary, and Glossary, with a Study of the Latinity*, pp. 152.

⁴² Grant M. *Anthimus. De Observatione Ciborum: On the Observance of Foods*, pp. 140.

про які йтиметься далі. Наступна частина містить інформацію про вживання хліба та називається «*De pane*» – «Про хліб». Далі Антім розповів про м'ясо «*De carnibus*» – «Про м'ясо», виокремлюючи солоне свиняче сало або бекон «*De larido*» – «Про солонину», напої «*De potu*» – «Про напої», певні частини тварин, що придатні до їжі «*De certis quisbusdam partibus animalum*» – «Про певні придатні частини тварин», а також про птахів, де він окремо виділив домашню птицю, і диких птахів: «*De avibus pastis*» – «Про домашню птицю», «*De agrestibus avibus*» – «Про диких птахів» та фарш з них, суфле, і вживання яєць «*De isicio, afruto, ovis*» – «Про фарш, суфле та яйця». Далі Антім описав поради до вживання в їжу грибів «*De bolitis*» – «Про гриби», риби та морепродуктів «*De piscibus*» – «Про рибу», «*De pectinibus et ostreis*» – «Про гребінці і устриці», овочів та бобів «*De oleribus*» – «Про овочі», «*De leguminibus*» – «Про боби», а також молочних продуктів і фруктів «*De lactibus*» – «Про молочні продукти», «*De pomis*» – «Про фрукти». Варто зазначити, що сам автор не подав заголовків чи поділу, а просто починав новий абзац зі слів на кшталт «*De avibus vero...*» – «Про птахів же...», наведену ж рубрикацію здійснили пізніше для зручності дослідників і читачів. На відміну від праці Апіція «Про кулінарію», складно поррахувати точну кількість поданих рецептів, адже текст має форму рекомендацій про приготування та вживання їжі, переважно про те, коли варто її вживати, у яких кількостях, від яких захворювань допомагає та чи інша страва.

Отож, книга Антіма «Про настанову щодо їжі» має форму листа до короля остготів Теодоріха Великого з рекомендаціями стосовно вживання їжі та напоїв. Науковці датують час її написання 511–534 роками, тобто початком VI століття. Існувало три основних рукописи, що дійшли до нашого часу. За допомогою їх зіставлення та комбінування, головним чином дослідником Валентином Роузом, було створено сучасний текст праці, яку можна умовно поділити на 16 частин, кожна з них відповідає певній категорії продуктів. Науковий інтерес до праці Антіма пожвавився на початку XX століття, саме тоді були видані перші переклади «Про настанову щодо їжі» англійською мовою. Текст праці Антіма значно

відрізняється від Апіцієвого «Про кулінарію», зокрема обсягом та стилем написання, що може бути зумовлено різною ціллю написання обох праць.

2.3. Узуальний аспект латиномовних джерельних матеріалів про кулінарію II та V–VI століть

Останній підрозділ другого розділу призначений для розгляду праць Апіція, Вінідарія й Антіма як джерела відомостей про правильне приготування їжі та здорове харчування в часи античності і раннього Середньовіччя у зіставному ракурсі.

Залежність здоров'я людини від харчування була відомою вже античним лікарям. Так, ще медики школи Гіпократів робили особливий акцент на вживанні їжі, вважаючи кожен її вид справжнім ліками, тобто тією необхідною складовою, завдяки якій здоровий стан людини підтримується або відновлюється⁴³. Доктрина Гіпократів стала загальноновизнаною в медичному середовищі його колеґ-лікарів, а отже, спричинила значний і постійний інтерес до їжі з боку грецьких та пізніше римських послідовників. Акцент, зроблений Гіпократами на питанні харчування, пожвавив зацікавлення лікарів сферою діяльності кухарів, таким чином, з одного боку, зробивши медицину так би мовити теоретичною основою кулінарної практики античності, а з іншого боку, спонукаючи медиків аналізувати кулінарні традиції як джерело потенційних ліків.

В античності та в ранньому середньовіччі деякі рецепти Апіція цілком репрезентували усталений погляд на їжу як на метод лікування і підтримання здоров'я. З 459 рецептів, що представлені у творі, тринадцять, 1.27; 1.34; 3.2.1; 3.2.2; 3.2.3; 3.2.4; 3.6.1; 3.6.2; 3.6.3; 3.18.2; 9.10.12, 3.17 та 9.8.5, надають цілком чіткі терапевтичні рекомендації, до яких можна додати ряд інших рецептів, що, незважаючи на відсутність чітких медичних рекомендацій, містять дуже специфічні інгредієнти, які використовувалися в лікувальних цілях, такі як гарум

⁴³ Jones W. *Hippocrates* // Hippocrates Collected Works. Vol. I. Cambridge: Harvard University Press, 1868, p. 349.

та вино, та їх відповідні побічні продукти, на додачу до лікувальних сумішей з спецій і трав⁴⁴.

Праця ж Антіма «Про настанову щодо їжі» – один з найяскравіших прикладів дієтології тих часів. Він зумів скомпонувати всі накопичені ним знання як зі сфери медицини, так і кулінарії, створивши унікальну працю з рекомендаціями й про приготування, й про вживання їжі.

Не зважаючи на те, що обидві книги постають певними посібниками з харчування і приготування, «Про кулінарію» була призначена для кухарів, що переважно були підданими еліти, адже вельможі не займалася куховарством самостійно. З іншого боку, «Про настанову щодо їжі» Антіма адресована особисто остготському королю Теодоріху. Зрозуміло, що сам правитель не займався приготуванням страв, однак, очевидно, що йому належало харчуватися тільки усім найкращим. Окрім того, харчування еліти стародавнього Риму значно відрізнялося від харчових звичок остготів з огляду на історико-культурні реалії.

Отже, книга Апіція, разом з «Витягами» Вінідарія не тільки більша за розміром, а й охоплює більше різних продуктів і тем, зокрема розділ про заготовки страв та засоби зберігання продуктів і різноманітних запасів; окремо виділено страви з «чотирилапих тварин», а також наїдки для гурманів, та ті, що містять у собі багато інгредієнтів. Харчування ж, яке мало чималий вплив на здоров'я людини, було об'єктом зацікавлення й медиків, й кухарів. Апіцій у своїх книгах вийшов за рамки лише дієтичних вказівок, що спричинилося до більш широкого висвітлення різноманітних рецептів, аніж це зробив Антім.

⁴⁴ Kokoszko M., Rzeznicka Z., Jagusiak K. *Health and Culinary Art in Antiquity and Early Byzantium in the Light of De Re Coquinaria // Studia Ceranea*. Vol. II. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2012, pp. 145–164.

РОЗДІЛ ІІІ

ТЕКСТУАЛЬНИЙ АНАЛІЗ ПРАЦЬ АПІЦІЯ, ВІНІДАРІЯ Й АНТІМА

3.1. Огляд мовних особливостей текстів «Про кулінарію», «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» і «Про настанову щодо їжі»

Перший підрозділ третього розділу слугує для порівняння головних характеристик мови кулінарних творів Апіція, Вінідарія та Антіма з метою окреслення спільних і відмінних морфологічних та лінгво-стилістичних ознак їх праць.

Текст «Про кулінарію» Апіція, написаний мовою не схожою на мову його сучасників, як от наприклад «Сатирикон» Петронія, який також описував кулінарні традиції ранньої Римської імперії. Однак вона переважно типова для пізньої латини кінця ІІІ, ІV і V століть з огляду на фонологічний, морфологічний та синтаксичний аспекти тексту.

Латина четвертого та п'ятого століть порівняно з класичною латиною, зазнала значного спрощення, ознаки якого знаходимо в творі «Про кулінарію». Наприклад, слово, що в період класичної латини мало форму «саера» – «цибуля» у цей час набуває форми «сера», тобто відбувається скорочення дифтонгу [ae]. Також стає поширеним використання прийменників замість закінчень відмінків, наприклад використання словосполучення «Ad mensam» – «На столі». Це лише кілька з численних прикладів того, як змінилася латина впродовж століть. Такі ранньосередньовічні мовні ознаки свідчать про те, що «Про кулінарію» – збірка рецептів авторів різних періодів, тому вона містить лексичні вульгаризми, однак всі кулінарні терміни відповідають мові вищого класу Риму.

«Про кулінарію» – це збірник коротких і однотипних рецептів, поданих у вигляді безособових інструкцій. Багато з них містять лише перелік інгредієнтів, які слід використовувати, без вказівок про те, як їх готувати чи подавати. Наприклад розділ про страви з припутня, дикого голуба, містить кілька рецептів, які є лише переліком інгредієнтів. Здається, така відсутність пояснень свідчить про певний рівень кулінарних знань та досвіду потенційних читачів. Дослідниця Наталія

Васильєва зазначає, що цільова аудиторія повинна була володіти певними технічними навичками приготування їжі⁴⁵. А відтак, мабуть, основними читачами Апіцієвої праці все таки були інші римські кухарі, а не самі вельможі. Аналогічного стилю дотримується і Вінідарій у своїх «Витягах», намагаючись наслідувати мовні особливості Апіція, хоча науковці й припускають, що він був знатного походження.

Професор університету острову Ванкувер, Джон Едвартс зазначає, що така переважна однотипність рецептів була зумовлена їх практичним використанням. Іменники або прикметники з кількома значеннями могли призвести до неправильного трактування і як наслідок, зіпсованої страви. Також цей дослідник у відсутності авторського голосу бачить схожість тексту Апіція, який був позбавлений індивідуальності та нюансів протягом століть використання, з текстом Антіма «Про настанову щодо їжі»⁴⁶. Це лише один з декількох аспектів, що поєднує ці роботи.

Мовні особливості письма Антіма, найімовірніше зумовлені походженням автора «Про настанову щодо їжі». Щодо цього дослідники пропонують кілька цікавих гіпотез. Наприклад, науковець та упорядник першого друкованого видання книги Антіма, Валентин Роуз, стверджує, що його латинська мова не звучить по-науковому, і тому він, мабуть, вивчив її не в офіційному академічному середовищі, а шляхом контактування з носіями мови, тобто у неформальних колах спілкування⁴⁷. Дослідник приходять до такого висновку, беручи до уваги виражене вживання розмовної мови Антімом. Його розмовний стиль відображається зокрема у широкому використанні прийменників разом з акузативом, коли літературний стиль вимагає відповідного відмінка без прийменника⁴⁸. Однак неформальний стиль написання може свідчити й про те, що Антім просто не вважав за потрібне вживати літературну латину у своєму листі, адже це був всього лише вдячний жест у вигляді порад для короля, а не твір, який підлягав широкому розповсюдженню чи

⁴⁵ Vasilieva, N. *Semiological Notes on De Arte Coquinaria by Apicius* // *Latin Vulgaire – Latin Tardif: Actes du Ier Colloque International sur le Latin Vulgaire et Tardif*, Tübingen: Max Niemeyer Verlag, 1987, p. 199.

⁴⁶ Edwards, J. *Philology and Cuisine in De Re Coquinaria*. // *The American Journal of Philology*. Vol. CXXII. No. II. 2001, pp. 255–263.

⁴⁷ Rose V. *Anthimus Anecdota graeca et graecolatina*, p. 46.

⁴⁸ Grant M. *Anthimus. De obseruatione ciborum: On the Observance of Foods*, p. 16.

публікації. Як і твір Апіція, «Про настанову щодо їжі» не містить яскраво вираженої авторської присутності у тексті, однак лікар не соромився підтверджувати наведені факти історіями з свого життя, як, наприклад, він це зробив у фрагменті пояснення, чому горлиці можуть бути небезпечними для вживання людьми.

Порівняння мовних особливостей текстів «Про кулінарію», «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» і «Про настанову щодо їжі» вказало на те, що праця Апіція відображає морфологічні зміни в латинській мові, які відбувалися впродовж раннього Середньовіччя, проте сама терміносистема була характерною для вишуканої класичної латини. Ймовірний король остготів Вінідарій вдало намагається наслідувати стиль твору Апіція. Тоді як Антім, послуговується переважно латиною простолюду, або через те, що він очевидно не був носієм цієї мови, або не мав наміру зробити свою працю надбанням ширшого загалу. Спільним для усіх трьох творів є відсутність яскраво виражених індивідуально-авторських лінгво-стилістичних особливостей.

3.2. Зіставлення аспектів приготування, подачі та основних компонентів страв з птиці у кулінарних текстах Марка Гавія Апіція, Вінідарія й Антіма

Другий підрозділ третього розділу призначений для порівняння вибраних, внаслідок категоризації і згрупування за основними інгредієнтами, з ширшого джерельного матеріалу, фрагментів твору «Про кулінарію» Марка Гавія Апіція, з метою їх зіставлення з працями «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм» та «Про настанову щодо їжі» Антіма, задля виявлення спільних і відмінних рис у описі приготування, подачі та компонентів страв з птиці, зокрема й з огляду на їх корисність для потенційних споживачів.

Аналіз джерельних текстів дозволив дібрати низку рецептів про приготування птиці та яєць з книги «Про кулінарію» Апіція і відповідні фрагменти з праці Антіма «Про настанову щодо їжі», в яких він описує правила вживання та

приготування домашньої і дикої птиці, страв них та яєць, а також тільки три рецепти з «Витягів» Вінідарія.

У книзі Апіція є лише один рецепт для приготування гусака, який має назву «по-Апіцієвськи», що очевидно засвідчує авторство самого Апіція, а не інших кулінарів: *«Зварений холодний гусак з холодним соусом «по-Апіцієвськи»: Змолоти перець, морквянець, насіння коріандру, м'яту, руту, залий рибний соус і помірну кількість олії, змішай. Звареного гусака гарячим рушником начисто протри, полий соусом та подавай»*⁴⁹. Апіцій не вказує, яку саме частину гусака потрібно взяти, скоріш за все йдеться про те, що потрібно запекти птицю цілком. Гурман приділяє велику увагу саме спеціям і соусам, уникаючи опису процесу самого приготування, наприклад, тому, скільки часу потрібно запікати гусака або у якій посудині. Хоча в інших рецептах автор часто зазначає як подавати страву: гарячою чи холодною, зі соусом чи без. Відсутність інших описів приготування гусака може свідчити, що ці птахи не були популярними інгредієнтами для страв у той час, або ці фрагменти просто не збереглися.

Антім натомість значно більше зосереджує увагу на домашній птиці, а саме на фазанах і гусаках відгодованих вдома: *«Про птахів же, тобто після того як фазани та гуски були відгодовані, оскільки їх відгодовують, тільки грудина їхня є підходяща, оскільки м'ясо біле має. Вона є більш корисною. Бо гузку⁵⁰ їхню не споживають, оскільки перевантажує шлунок, бо ця повнота не є природною, а збільшеною»*⁵¹. Автор не вдається в деталізацію способу приготування, натомість зазначає, які частини цих птахів можна вживати і чому. Особливий акцент він ставить на корисності страви.

Апіцій подає доволі багато рецептів приготування курятини та курчат, а також соусів до них. До одного з найбільш виразних належить опис курки у

⁴⁹ Мовою оригіналу: «ANSEREM ELIXVM CALIDVM EX IVRE FRIGIDO APICIANO: Teres piper, ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, refundis liquamen et oleum modice, temperas. Anserem elixum feruentem sabano mundo exsiccabis, ius perfundis et inferes.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 124.

⁵⁰ Гузка – хвостова частина тулуба птаха.

⁵¹ Мовою оригіналу: «De avibus vero, hoc est fasianis pastis et anseribus, quia pascuntur, pectus illorum congruum est tantum, quia carnem albam habet. ipsa magis expedit. nam posteriora ipsorum non praesumantur, quia gravant stomachum, quia non est illa sagina naturalis sed adiecta.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum* / Ed. Rose V. Oxford: Teubner, 1877, p. 12.

власному соусі : «Курча варене в власному соку: подрібни перець, кумин, трохи чебрецю, насіння кропу, м'яту, руту, корінь сифілію, доли й оцет, додай фінік і подрібни, з медом, оцтом, бульйоном та олією змішай. Курча охолоджене і осушене, постав та политим [соусом] подавай»⁵². Автор у звичній йому манері перелічує велику кількість необхідних для приготування приправ. Зокрема він згадує приправу, що називається «*laseris radice*», тобто дослівно «корінь лазеру», однак лазер – це висушений сік рослини під назвою сильфій. Тому, скоріш за все, Апіцій мав на увазі корінь сифілію. Цю рослину використовували як приправу, так і в медичних цілях. Зокрема, професор біології Кен Парейко описує історію віднайдення сильфійу та зокрема згадки Гіпократа, Плінія Старшого і Теофраста про використання цієї рослини в різних сферах⁵³. Вінідарій також вказує лазер або лазерпій у своїх рецептах приготування дроздів та горлиць.

Окремо Марк Гавій наводить спосіб приготування соусу до курки: «Сирий⁵⁴ соус для відвареного курчати: поклади в ступу насіння кропу, сушену м'яту, корінь сифілію, доли й оцет. Додай фінік, залий бульйоном, трохи гірчиці і олії, поєднай з виноградним сиропом й так подавай»⁵⁵. Помітно, що набір складових соусу дуже схожий на перелік інгредієнтів у попередньому уривку. Очевидно, для кожного типу їжі передбачалися окремі приправи і спеції, тому вони часто повторюються в схожих рецептах. Наприклад, кріп, олія та виноградний соус використовуються під час приготування страви «Курча Фронтіна»: «Затверділе курча, замаринуй в бульйоні, змішаному з олією, туди додай пучок кропу, порею, чабру і зеленого коріандру, й так готуй. Коли [курча] приготується, дістай його, у мисці змасти виноградним сиропом, посип перцем та подавай»⁵⁶.

⁵² Мовою оригіналу: «PVLLVM ELIXVM EX IVRE SUO: Teres piper, cuminum, timi modicum, feniculi semen, mentam, rutam, laseris radice, suffundis acetum, adicies careotam et teres, melle, aceto, liquamine et oleo temperabis. Pullum refrigeratum et siccatum mittis, quem perfusum inferes.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 127.

⁵³ Parejko, K. *Pliny the Elder's Silphium: First Recorded Species Extinction* // *Conservation Biology*. Vol. XVII. No. III. New Jersey: Wiley-Blackwell, 2003, pp. 925–927.

⁵⁴ Лат. «*crudus, a, um*» – «сирий», тобто без термічної обробки // Дворецкий И. *Латинско-русский словарь*. Москва: Русский язык медиа, 2006, с. 273.

⁵⁵ Мовою оригіналу: «IN PVLLLO ELIXO IVS CRVDVM: Adicies in mortarium, aneti semen, mentam siccam, laseris radice, suffundis acetum, adicies careotam, refundis liquamen, senapis modicum et oleum, defrito temperas et sic mittis.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 124.

⁵⁶ Мовою оригіналу: «PVLLVM FRONTONIANVM: Pullum praedura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis fasciculum aneti, porri, satireiae et coriandri uiridis et coques. Vbi coctus fuerit, leuabis eum, in lance defrito perungues, piper aspargis et inferes.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 129.

Книга Апіція налічує не так багато рецептів названих в честь певної історичної особистості. Декілька разів згадуються іменні рецепти Апіція, а також імператора Вітеллія. Науковиця Ольга Бударагіна досліджує, ким міг би бути згаданий в «Про кулінарію» Фронтін. Вона зазначає, що такий когномен став популярним в античні часи, тому остаточно не відомо кому присвячений рецепт. Однак, науковці сходяться до двох основних варіантів: Марка Корнелія Фронтонна, консула 142 року, римського граматика, ритора та адвоката або Секста Юлія Фронтіна, давньоримського письменника і політичного діяча, автора книг «*De aquaeductu urbis Romae*» – «Про водогін міста Рима» та «*Strategematicon libri III*» – «Стратегеми у трьох книгах». На думку дослідниці, Марк Корнелій не міг удостоїтися честі бути згаданим у книзі Апіція через свою неоднозначну славу, проте й доказів стосовно підтвердження, що згаданий Фронтін – Секст Юлій занадто мало⁵⁷. Отож, не можливо визначити, в честь кого названий рецепт, однак на нашу думку, ймовірніше, що згадка «затверділого курчати» може свідчити на користь Секта Юлія, адже він проводив багато часу у військових походах, а такий інгредієнт цілком міг використовуватися в похідних реаліях. До того ж, у цьому рецепті не згадується жоден соус, як в попередніх, а лише маринад, у якому слід замочувати курча.

Антім, який приділяє чимало уваги правильній їжі також зараховує перший з наведених рецептів курятини Апіція до корисних, адже курка готується у власному соці і з соусом, без жодних сторонніх інгредієнтів, називаючи її «підходящим» наїдком: *«Кури або курчата доволі жирні є; їх не тільки роблять повними, а й вони придатними є настільки, щоб в зимовий час за два дні їх [потрібно] рубати, а в літні дні лише перед вечором. Тих, які вирощені в господарстві краще вживати найбільше грудину їхню і крила, оскільки вони живлять кращою вологою та добрим соком. Бо гузка всіх птахів для людей здорових підходить, і вона [сама], і всі [інші частини]»*⁵⁸. Автор звертає особливу

⁵⁷ Budaragina, O. *Chicken à La Fronto* // *Philologia Classica*. Vol. XI. No. I. Санкт-Петербург: Видавництво Санкт-Петербурзького університету, 2017, pp. 54–63.

⁵⁸ Мовою оригіналу: «*gallinae vel pulli pinguiore, qui non tamen saginantur, congrui sunt ita ut hiberno tempore ante biduum occidantur, nam aestivis diebus ante seram tantum. qui capriati facti melius comeduntur, maxime pectora ipsorum et*

увагу на те, як люди відгодовують птахів. Він зазначає не тільки, які частини краще вживати, але й коли потрібно їх вбити. Антім виділяє різний час взимку, і в влітку, мабуть, для того, щоб м'ясо не зіпсувалося. Письменник є прихильником гуморальної теорії Гіпократата, яка проголошує, що у тілі є чотири рідини: чорна жовч, жовта жовч, мокротиння та кров⁵⁹. Всі ці рідини повинні знаходитися у балансі, адже нестача або надлишок будь-якої з них є причиною хвороб і зміни темпераменту людини. Ця теорія будови та функціонування людського тіла була дуже популярною у Європі аж до дев'ятнадцятого століття.

Анттім також наголошує на користі птиці для здорових та кволих мужів, вказуючи способи приготування птиці: *«Бо автори шукають особливі частини поміж різними видами для чоловіків, що живуть з насолодою і багато різної їжі їдять: для них представлено це міркування, особливо для тих у кого доволі слабке тіло. Бо якщо під час трапези до великої кількості доброї [їжі] буде додана одна їжа не придатна та досить сира, то ця інша, добра, втратить користь і спричиниться до недоброго травлення в кишечнику. Вище описані птахи в ющі добре приготовані придатними є, й якщо на пару недавно зарубані та добре приготовані, підходящі і також тушковані у власному соку, коли подалі від вогню доволі обережно їх тушкують у власному соці»⁶⁰*. Автор зосереджується на важливості приготування та добору правильних частин птиці, адже навіть один компонент страви, приготований неналежним чином може зіпсувати її цілком. Антім вживає доволі точний опис того, що відбудеться в такому випадку: *«...спричиниться до недоброго травлення в кишечнику»*. Як лікар, письменник добре обізнаний з процесами травлення у кишечнику, що свідчить про медичні знання того часу.

ascellae, quia ista meliores humores et sanguinem bonum nutriunt. nam posteriora omnium avium sanis quidem hominibus apta sunt, et ista et omnia.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 12.

⁵⁹ Van der Eijk, P. *The legacy of the Hippocratic treatise the nature of man: the theory of the four humors* // Jacques J., Allies N. *Greek Medicine from Hippocrates to Galen: Selected Papers*, Boston: Brill, 2012, pp. 335–360.

⁶⁰ Мовою оригіалу: «nam auctores ista <quaerunt> quae sunt praecipua membra inter diversa genera ad viros deliciose viventes et diversa ciborum sumentes: pro ipsis exposita est ista ratio, praeterea illis qui infirmiores sunt corpore. nam inter diversa bona commixta in prandio si unus cibus non congruus et crudior fuerit, illa alia bona dissipat et non bonam digestionem permittit ventrem habere. Supra scriptae vero aves in iuscello bene coctae congruae sunt et si vaporatae ad horam occisae, bene tamen coctae, aptae, etiam et assae ut delonge a foco cautius assentur.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 12–13.

Окрім рецептів страв з курей та гусок, Антім до переліку птиць, яких не знаходимо в праці Апіція, залучає також павичів, що їх необхідно маринувати у соусі або вині: *«Про павичів же, особливо якщо вони є старшими, перед 5 або 6 днем їх слід вбивати, і відбирати добре тих, що відмінне м'ясо мають, в вино помістивши або лише в соусі приготувавши, варто вживати, та для того, хто любить, необхідно додати трохи меду і перцю в сам соус, після того як [страва] буде приготована. Менших же павичів або більш ніжних перед першим днем або протягом двох днів треба вбивати»*⁶¹. Лікар вказує на необхідність соусу і приправ у приготуванні павичів. Особливе поєднання вина з медом доволі стандартне в кулінарії та в праці «Про кулінарію» Апіція таку суміш називають «*mulsum*» – «вино з медом». Антім знову ж таки наголошує на важливості часу, коли птицю потрібно зарубати, однак для павичів, на відміну від курей, є різниця у віці птахів: чим молодший павич, тим швидше його потрібно вбити.

У кулінарній книзі Апіція описано кілька обширних рецептів приготування домашньої птиці качки, яку він рекомендує готувати як і дику птицю журавля: *«Журавля або качку вимий, підготуй і помісти в горщик. Додай води, солі, кропу; приготуй його наполовину, поки [м'ясо] не стане жорстким, вийми та знову поклади в казан з олією і бульйоном, із пучком орегано та коріандру. Коли буде майже готовим [м'ясо] додай трохи виноградного сиропу, щоб забарвилось. Подрібни перець, морквянець, кумин, коріандр, корінь сільфію, руту, випарене вино, мед, долий сік з того самого м'яса, змішай з оцтом, в казан знову перелий, щоб [страва] розігрілася, загусту крохмалем. Подавай в мисці і поливай соусом»*⁶². Автор детально описує кожен етап приготування, включно зі описом різноманітного посуду, в якому потрібно зробити ту чи іншу дію: «*olla*», «*caccabus*», «*lanx*» – «горщик», «казан» і «миска» відповідно. Також гурман у цій

⁶¹ Мовою оригіналу: «De pavonibus vero si fuerint illi maxime qui sunt seniores, ante V aut VI dies occiduntur, et capiuntur bene qui tales carnes habent, et in vino missi aut singulatim in iuscello cocti sumantur, ita ut qui delectatur mel modicum et piper mittat in ipso iuscello, postea cum coctum fuerit. Minores vero pavones vel teneriores ante unam diem aut biduum occiduntur.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 13.

⁶² Мовою оригіналу: «Gruem uel anatem lauas, ornas et includis in olla. Adicies aquam, salem, anethum, dimidia coctura decoques, dum obduretur, leuas et iterum in caccabum mittis cum oleo et liquamine, cum fasciculo origani et coriandri. Prope cocturam defritum modice mittis ut coloret. Teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, carenum, mel, suffundis ius de suo sibi, aceto temperas, in caccabo reexinanes ut calefiat, amulo obligabis. Imponis in lance et ius profundis.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 115.

та наступних наїдках радить додати виноградний сироп для забарвлення, тобто важливими були і смак, і подача, і зовнішній вигляд страви.

Одним з небагатьох у праці Апіція є рецепт журавля або качки, який детально змальовує не лише саме приготування, але й дає точні покрокові рекомендації – голова журавля не повинна занурюватися в воду, а жили птиці вживати до їжі не можна: *«Для журавля або качки або курчати: перець, сушену цибулю, морквянець, кумин, насіння селери, тернослив без кісточок, вино з медом, оцет, бульйон, виноградний сироп і олію – [взьми] та готуй. Коли готуєш журавля, то його голова не повинна занурюватись у воду, а бути над рівнем води. Коли [птаха] приготується, в теплий рушник журавля загорни і після цього його голову відділи з жилами, щоб м'ясо та кістки залишилися, бо з жилами вживати не можна»*⁶³. Схожий уривок, що так само ретельно перелічує етапи приготування, стосується страви з журавля або качки з ріпою: *«Журавель або качка з ріпою: вимий, підготуй та вари в горщику з водою, сіллю і кропом до напівготовності. Ріпу готуй так, щоб можна було її вийняти. Дістань [птицю] з горщика, знову вимий та поклади в казан качку разом з олією, бульйоном, пучком порею і коріандру. Ріпу, помиту та дрібно нарізану, поклади зверху і так готуй. В кінці додай трохи виноградного сиропу, щоб страва забарвилася. Соус готуй так: [взьми] перець, кумин, коріандр, корінь сільфію, долий оцет та сік з тої самої птиці, перелий на качку, щоб закипіло. Коли закипить, загуси крохмалем і додай зверху ріпу. Посип перцем та подавай»*⁶⁴. Досить часто у своїх книгах Апіцій окремо зазначає варіант приготування соусу. Переважно нижче основного рецепту він подає кілька альтернативних варіантів, і називає їх «*aliter*», тобто «інший» або «ще один». Апіцій наводить рецепти соусів окремо для смаженого та вареного журавля: *«Ще*

⁶³ Мовою оригіналу: «IN GRUE VEL IN ANATE VEL IN PULLO: Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum et coques. - Gruem cum coquis, caput eius aqua quam non contingat, sed sit foris ab aqua. Cum cocta fuerit, de sauno calido inuolues gruem et caput eius trahe: cum neruis sequetur, ut pulpae uel ossa remaneant; cum neruis enim manducare non potest.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 115.

⁶⁴ Мовою оригіналу: «GRUEM VEL ANATEM EX RAPIS: Lauas, ornas et in olla elixabis cum aqua, sale et anetho dimidia coctura. Rapas coque ut exbromari possint. Leuabis de olla, et iterum lauabis et in caccabum mittis anatem cum oleo et liquamine et fasciculo porri et coriandri. Rapam lotam et minutatim concisam desuper mittis, facies ut coquatur. Modica coctura mittis defritum ut coloret. Ius tale parabis: piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, suffundis acetum et ius de suo sibi, reexinanes super anatem ut ferueat. Cum ferbuerit, amulo obligabis et super rapas adicies. Piper aspargis et adponis.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 117.

один [соус] для вареного журавля або качки: перець, морквянець, кумин, сухий коріандр, м'яту, орегано, горішки, фінік, бульйон, олію, мед, гірчицю і вино [змішай]», а також «Ще один: посмаж журавля або качку та заправ їх таким соусом: розітри перець, морквянець, орегано, бульйон, мед, трохи оцту і олії. Нехай добре закипить. Додай крохмалю та зверху відварені в соусі колечка гарбуза або водяні лілії, так щоб добре прокипіли. Якщо є і лапки, готуй та печінку курчати. На блюдо посип подрібнений перець і подавай»⁶⁵.

Антім ж у праці «Про настанову щодо їжі» не рекомендує часте вживання журавля: «М'ясо ж журавлів час від часу за бажання потрібно вживати, оскільки і вони самі чорне м'ясо мають, і чорну жовч утворюють»⁶⁶. Натомість лікар радить готувати інших диких птахів: горлиць, куріпок та диких голубів. «Про диких же птахів – горлиці, як відомо, коли їх вдома відгодовувати, від інших повнішими є, оскільки погане м'ясо мають і рідину з чорною жовчю утворюють, хтось хіба лише за бажанням час від часу вживає. Ті ж, які народжені на полях, траву морозник, що латиною зветься чемерицею, споживають та ретельно розшукують, як говорять наші автори»⁶⁷. Антім вказує на різницю між домашніми і дикими горлицями, згадуючи про утворення чорної жовчі, дослівно «*melancholicum humorem*», що провокує пригнічений стан людини, «меланхолію». Письменник покликається на певних «авторів», які зазначають про вживання так званої трави чемериці або морознику, латинізованої форми «*elleborum*» – «чемериця», що походить від грецького «*ἐλλέβορος*» та латинського варіанту «*veratrum*» – «морозник». Вживання спершу грецького варіанту, а потім латинського, підтверджує позицію дослідників – Антім не засвоїв латину на

⁶⁵ Мовою оригіналу: «ALITER IN GRUEM VEL ANATEM ELIXAM: Piper, ligusticum, cuminum, coriandrum siccum, mentam, origanum, nucleos, careotam, liquamen, oleum, mel, sinape et uinum. ALITER: Gruem uel anatem assas, eas de hoc iure perfundis: teres piper, ligusticum, origanum, liquamen, mel, aceti modicum et olei. Ferueat bene. Mittis amulum et supra ius rotulas cucurbitae elixae uel colocasiae ut bulliant. Si sunt et ungelae, coques et iecinera pullorum. In boletari piper minutum aspargis et inferes.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 118.

⁶⁶ Мовою оригіналу: «Carnes vero de gruibus interdum pro desiderio <praesumantur>, quia et ipsae nigras carnes habent et melancholicum humorem generant.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 13.

⁶⁷ Мовою оригіналу: «De agrestibus vero avibus turtures quidem qui saginantur in domo scitur ab omnibus graviores sunt, quia miseras carnes habent et melancholicum humorem generant, nisi forte pro desiderio aliquis interdum sumat. In campis vero qui nascuntur elleborum herbam quae latine dicitur veratrum, ipsud manducant et persecuntur, sicut auctores nostri dicunt.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 13.

академічному рівні. У цьому уривку, автор вживає ще одну форму «*ipsud*» – «саме», яка притаманна латинській мові середньовічного періоду замість форми середнього роду «*ipsum*», а також форму «*persecuntur*» – «розшукують», яка за граматиною повинна була б відмінюватися як «*persequuntur*» – третя особа множини дійсного способу теперішнього часу.

Антім не зосереджується суто на аспектах споживання птиці, неодмінно пояснюючи причини таких рекомендацій, як от у фрагменті стосовно горлиць та чемериці: *«Якщо ж хтось схопить польову горлицю і доторкнеться до тієї трави, яку вона спожила й сам її з'їсть, йому загрожує велика небезпека, настільки, що приводить людину до [стану] близької смерті так, що хтось, не знаючи, може подумати, що він отруту у когось випив, до тієї міри, що відразу з'являється сильне ушкодження шлунку або точно блювота, настільки, що частину обличчя вражає судома»*⁶⁸. Письменник точно описує симптоми отруєння, зокрема вживає вираз «*corruptela ventris*» та описує блювоту, що спричиняє судоми – «*vomitus ita, ut partem facies constringat*», дослівно «спричиняє скорочення частин обличчя». Вислів «*corruptela ventris*» зустрічається в тексті декілька разів та буквально означає «псування шлунку». Цей медичний термін використовувався аж до 19 століття. Автор навіть згадує приклад такого отруєння і спосіб лікування, який передбачав рясне пиття для «розчинення» отрути: *«Це й я в свій час перевірів в своїй провінції: у заміському будинку двоє селян одразу схоплену [горлицю] з'їли, і вона так вразила їх, що один з них сильно почав блювати кров'ю так, що йому загрозувала смерть. Лікуванням ж цього стану є витримане вино та теплу олію постійно давати їм пити, щоб можна було цю отруту розчинити. А щодо шпаків, як стверджують автори, траву цикуту більше люблять і споживають, ніж інші трави; через це вона вражає, тих, хто з'їв цих [птахів] та призводить до тяжкого стану»*⁶⁹. Також Антім принагідно згадує шпаків, які вживають цикуту, яка є

⁶⁸ Мовою оригіналу: «Quod si quis adprehenderit agrestem turturem et de illa herba ipsum contigerit manducasse et aliquis de ipso comederit, grande periculum patitur, et usque proxime mortem hominem adducit ita, ut ignoscens aliquis putet venenum se ab aliquo accepisse, in tantum, ut et corruptela ventris nimia subsequatur, aut certe vomitus ita, ut partem facies constringat.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 13.

⁶⁹ Мовою оригіналу: «Istud et ego in tempore meo probavi in provincia mea: in villa duo rustici sic ad horam captum comederunt, et ita illis contigit, et unus illorum sanguinem delusum produxit nimium et periclitatus est usque ad mortem. remedium ergo istius rei vinum vetus et oleum tepidum adsidue dare illis bibendum, ut possit illud venenum contemperari.

отруйною для людини, вказуючи, що поїдання цих птахів також може бути небезпечним для здоров'я.

У Апіція не знаходимо жодного рецепту зі шпаками, та з горлицями, однак Вінідарій описує процес приготування цих птахів так: *«Горлиці: розріж, ретельно підготуй; подрібни перець, лазерніцій, трохи бульйону, занур у це горлиць, щоб вони повністю були покриті, і після цього обсмаж»*⁷⁰. Автор використовує схожі інгредієнти, що й Апіцій у творі «Про кулінарію», застосовуючи ту ж лексику. Однак варто відзначити, що, хоча й рецепти Апіція не є надто розлогими, «Витяги» Вінідарія містять ще коротші інструкції, а також не вказують як подавати страву, як це притаманно Апіцію. Так-от Вінідарій описує приготування соусу для куріпок, рябчика й горлиці: *«Для куріпки, рябчика і горлиці: перець, морвянець, м'яту, насіння рути, бульйон, нерозбавлене вино та олію [змішай]. Розігрій»*⁷¹.

Апіцій приділяє значну увагу приготуванню куріпок, подаючи аж три рецепти: *«Перець, морквянець, насіння селери, м'яту, ягоди мирту або родзинки, мед, вино, оцет, бульйон і олію [змішай]. Вживай холодним»*; *«Куріпку з пір'ям провари і обцінай, поки мокра. Свіжо вбиту куріпку можна варити в соусі, щоб не була жорсткою. Якщо ж буде вбита напередодні, то її треба добре відварити»*, а також *«Для куріпки, рябчика і горлиці: перець, морвянець, м'яту, насіння рути, бульйон, нерозбавлене вино і олію [змішай]. Розігрій»*⁷². Рецепт соусу до куріпки подає і Вінідарій: *«Соус для куріпки: Подрібни перець у ступці, селеру, м'яту та руту; змочи оцтом, додай фінік, мед, оцет, бульйон, олію. Одночасно готуй та подавай до столу»*⁷³. Він радить використовувати звичні для твору Апіція інгредієнти: перець, селеру, м'яту, руту, мед, оцет, олію і фінік.

Nam de sturnis adserunt auctores cicutam herbam plus amare et comedere quam alias herbas; unde contigit illis comestis ad gravitatem perducere.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 13.

⁷⁰ Мовою оригіналу: «TVRTVRES: Aperies, ornaus diligenter, teres piper, lasar, liquamen modicum, infundis ipsas turtures ut combibant siui et sic assas.» // Vinidarius. *Apici excerpta a Vinidario* // Apicius. *De re coquinaria*. Oxford: Teubner, 1922, p. 83.

⁷¹ Мовою оригіналу: «IN PERDICE ET ATTAGENA ET IN TVRTVRE: Piper, ligusticum, mentam, rutae semen, liquamen, merum et oleum. Calefacies.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 118.

⁷² Мовою оригіналу: «[1] Piper, ligusticum, apii semen, mentam, mirtae bacas uel uuam passam, mel, uinum, acetum, liquamen et oleum. Vteris frigidus. [2] Perdicem cum pluma sua elixabis et madefactam depilabis. Occisa perdix potest ex iure coqui ne indurescat; si dierum fuerit, elixa coqui debet.[3] IN PERDICE ET ATTAGENA ET IN TVRTVRE: Piper, ligusticum, mentam, rutae semen, liquamen, merum et oleum. Calefacies.» // Apicius. *De re coquinaria*, pp. 118–119.

⁷³ Мовою оригіналу: «IVS IN PERDICES: Teres in mortario piper, apio, menta et ruta, suffundis acetum, addis careotam, mel, acetum, liquamen, oleum. Simul coques et inferes.» // Vinidarius. *Apici excerpta a Vinidario*, p. 83.

У поданих фрагментах з праці «Про кулінарію» віднаходимо відповідності текстові Антіма: Апіцій радить готувати куріпку цілою, радить відварити або тушкувати її у власному соці, та перелічує всі необхідні складові для соусу. Гурман зауважує про необхідність різного способу приготування для куріпок, що вбиті нещодавно і напередодні. Це перегукується з рекомендаціями Антіма про те, коли варто вбивати птицю у літній, та у зимовий час. Антім більше зосереджується на куріпках: *«Куріпки добрі є, особливо їх грудини; варені, але не смажені, окрім того вони підходящі для тих, хто страждає на діарею або дизентерію. Так, щоб виварені добре були у чистій воді без будь-якої спеції і, якщо можливо ні солі, ні олії не слід давати, хіба лише один пучок коріандру та готувати з ним. Тільки грудину варто споживати, якщо можливо без солі, але тоді необхідно [попередньо] замариновувати у солі»*⁷⁴. Цей фрагмент видається дуже вдалим, адже автор висвітлює всі аспекти щодо куріпок: які частини птиці є корисними, яким способом вони повинні бути приготовані та подає сам опис приготування, включно з необхідними спеціями, або їх відсутністю.

Антім також коротко описує рекомендації щодо вживання м'яса іншої птиці: *«Дикі голуби не є підходящі. Натомість з домашніх голубів, їхні голубенята придатні та корисні є як для здорових, так і для хворих, і дуже добре проварені та особливо просмажені. Коли смажать, їх слід легко змочувати солоною водою. Про горобців ж, які гніздяться на стінах, корисно є, щоб пташенята їхні добре просмаженими або вивареними наперед були. Мухоловки ж самі добрі і придатні є. Або інші види дрібних пташок, що біле м'ясо мають, варто вживати. Качки та самі доволі ніжні є; час від часу необхідно вживати їх грудину. Птах, що зветься дроздом корисним є; але я думаю, що його тут немає»*⁷⁵. Автор робить висновок

⁷⁴ Мовою оригіналу: «Perdices bonae sunt, maxime pectora ipsarum, coctae, nam <non> assas praeterea illis congruae sunt, qui fluxum ventris patiuntur, vel disentericis, ut elixae bene sint in aqua pura sine ulla conditura, et, si potest fieri, nec sale mittendum nec oleum nisi unum fasciculum de coriandro, et coquantur cum ipso. Pectus tantum comedatur, si potuerit sine sale; si vero, intingatur in sale.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 13–14.

⁷⁵ Мовою оригіналу: «Columbi agrestis non sunt congrui. De domesticis vero columbis pipionis ipsorum apti et boni et sani et infirmis, et cocti et assati maxime. Cum assant, de salimuria lene tangantur. De passeribus qui in parietibus nutriuntur, pullos ipsorum bene assos aut elixos praesumere <bonum est>. Ficetulae et ipsae bonae et aptae sunt. vel alia genera aucellorum, quae albas carnes habent praesumantur. Antes et ipsae teneriores sunt; interdum praesumatur pectus illorum. Avis, quae dicitur tarda bona est; sed puto hic non haberi.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 14.

про те, що всі дрібні пташки, які мають біле м'ясо є підходящими для вживання. Він зауважує, що дикі голуби не підходять для їжі, однак Апіцій подає кілька рецептів для дикого голуба та припутня, якого Антім не згадує взагалі: «Для смажених: перець, морквянець, коріандр, кмин, суху цибулю, м'яту, жовток, фінік, мед, оцет, бульйон, олію і вино [змішай]»; «Інший [соус] для варених: перець, кмин, насіння селери, петрушку, перетерті приправи, фінік, мед, оцет, вино, олію та гірчицю [змішай]», а також «Ще: перець, морквянець, петрушку, насіння селери, руту, горішки, фінік, мед, оцет, бульйон, гірчицю і трохи олії [змішай]»⁷⁶. Ці фрагменти мають однакову структуру та відрізняються лише інгредієнтами і призначенням: перший – для смаженої птиці, решту для вареної. Мухоловок, вживання яких Антім дозволив, Апіцій згадує двічі у своїх рецептах, що складаються з безлічі складових: «Страву Апіція так готуй: Шматки приготованого вим'я свиноматки, філе риби, м'ясо курчати, мухоловок або приготовані грудини дроздів і щось, що найкраще є - це все обережно подрібни, окрім мухоловок. Яйця сирі розріді за допомогою олії. Змолоти перець, морквянець, долинь бульйон, вино, вино з сушеного винограду та постав в каструлю, щоб нагрівалося і згустити крохмалем»⁷⁷; «Інша страва з холодної спаржі: візьми почищену спаржу, розітри в ступі, залий водою, перетри, проціди через друшляк та поклади випатраних мухоловок, змолоти в ступі шість скрупулів⁷⁸ круглого перцю, долинь бульйон, домішай 1 унцію⁷⁹ вина, 1 унцію вина з сушеного винограду, і до каструлі [з усім цим] додай 3 унції олії. Нехай там закипить. Змасти сковорідку, в ній змішай 6 яєць з винним гаром⁸⁰ і з соком спаржі, постав на гаряче вугілля,

⁷⁶ Мовою оригіналу: «1. IN ASSIS: Piper, ligusticum, coriandrum, careum, cepam siccam, mentam, oui uitellum, careotam, mel, acetum, liquamen, oleum et uinum. 2. ALITER IN ELIXIS: Piper, careum, apii semen, petroselinum, condimenta moretaria, cariotam, mel, acetum, uinum, oleum et sinape. 3. ALITER: Piper, ligusticum, petroselinum, apii semen, rutam, nucleos, cariotam, mel, acetum, liquamen, sinape et oleum modice.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 120.

⁷⁷ Мовою оригіналу: «PATINAM APICIANAM SIC FACIES: Frustra suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficetulas uel pectora turdorum cocta et quaecumque optima fuerint, haec omnia concides diligenter praeter ficetulas. Oua uero cruda cum oleo dissoluis. Teres piper, ligusticum, suffundes liquamen, uinum, passum, et in caccabum mittis ut calefiat, et amulo obligas.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 76.

⁷⁸ Скрупул – міра ваги. Один скрупул дорівнював 1/24 унції або 1,137 г.

⁷⁹ Унція – одиниця вимірювання об'єму рідини, що порівнює приблизно 28 мл.

⁸⁰ Лат. «Garum» – «рибний соус», «юшка». Цей соус широко використовувався в давньоримській кухні // Дворецкий И. *Латинско-русский словарь*, с. 451.

помісти [туда] вищезгадані інгредієнти. Тоді з'єднай з мухоловками. Запечи, посип перцем та подавай»⁸¹.

У обох поданих рецептах досить детально описано процес приготування страв, проте птиця не є основним їх компонентом. Апіцій доволі рідко вказує точні пропорції складових, як у рецепті страви зі спаржі. Така варіативність тексту від точних і розлогих інструкцій до однорядкових без жодних трактувань демонструє те, що у твору було кілька авторів, або ж частини рецептів – втрачені.

Антім також зазначає, що дрозди підходять для вживання людям, однак у їхній місцевості вони не проживають. У «Про кулінарію» знаходимо лише один рецепт, де одним з компонентів є дрозди або мозок, або горобці: «Молодий смачний горошок: приготуй горох. Мозок або горобців або грудні частини дроздів очищені від кісток, луканіки⁸², печінку, тельбухи курчати в казан постав, бульйон, олію, пучок порею з головкою. Коріандр зелений поріж і з мозком готуй. Змолоти перець, лігустик та бульйон...»⁸³. Наїдок передбачає розкриття смаку молодого горошку за допомогою додаткових компонентів. Цей фрагмент з книги «Про кулінарію» містить слово «*adulter*» – «несправжній або фальшивий», тобто страва б мала якось обманювати гостя, однак у цьому випадку «*adulter*» набуває іншого значення – «смачний».

У Вінідарія знаходимо, як завжди, лаконічний рецепт дроздів: «Дрозди: Подрібни перець, лазерніцій, ягду лаврового дерева, домішай кмін, гарум і заправ дрозда цією начинкою через горло, та перев'яжи його ниткою. Після цього приготуй соус, в якому він буде готуватися, що містить олію, сіль, воду, кріп і головку цибулі-порею»⁸⁴. Автор подає процес приготування дрозда з начинкою

⁸¹ Мовою оригіналу: «Aliter patina de asparagus frigida: Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis, aqua suffundes, perfricabis, per colum colabis. Et mittes ficetulas curtas, teres in mortario piperis scripulos sex, adicies liquamen, fricabis, uini ciatum I, passi ciatum I, mittes in caccabum olei uncias III. Illic ferueant. Perungues patinam, in ea oua VI cum enogaro misces, cum suco asparagi impones cineri calido, mittes inpensam supra scriptam. Tunc ficetulas compones. Coques, piper asparges et inferes.» // Apicius. *De re coquinaria*. p. 71.

⁸² Луканіки – спеціальні сосиски зі свинини поширені в давньоримській кухні.

⁸³ Мовою оригіналу: «Pisam adulteram versatilem: Coques pisam. Cerebella uel aucellas uel turdos exossatos a pectore, lucanicas, iecinera, gizeria pullorum in caccabum mittis, liquamen, oleum, fasciculos porri capitati. Coriandrum uiridem concidis et cum cerebellis coques. Teres piper, ligusticum et liquamen...» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 108.

⁸⁴ Мовою оригіналу: «TVRDOS APONCOMENOS: Teres piper, lasar, bacam lauri, admisceo cuminum, garum et sic turdum per guttur impleo et filo ligabis. et facies ei inpensam, in quo decoquantur, quae habeat oleum, sales, aquam, anethum et capita porrorum.» // Vinidarius. *Apici excerpta a Vinidario*, p. 83.

всередині, у спеціальному соусі. На відміну від тексту Апіція «Про кулінарію», де автор вживає «*laseris radicem*» – «корінь сільфію» з якого, в свою чергу, виготовляється лазер, Вінідарій використовує безпосередньо «*lasar*» або «*laser*» – спецію лазерпії. Рецепт приготування дроздів свідчить про те, що цей птах був розповсюдженим на території, де проживав Вінідарій, адже всього рецептів налічується трохи більше тридцяти і всі вони доповнюють книгу «Про кулінарію».

Антім також подає поради щодо приготування фаршу з птиці: «*Фарш ж, що виготовлений з курей або курчат, стане більш м'яким, аніж твердим, якщо додати більше яйця; бо якщо досить твердим буде, то не перетравлюватиметься, а спричинить ушкодження шлунку; якщо ж [фарш] досить м'яким буде, він і добре засвоюється, і корисну жорч утворює*»⁸⁵. Автор зазначає, що фарш повинен бути достатньо м'яким, для того щоб приносити користь та не спричинити псування шлунку. Лікар пише, що ця страва утворює корисну жовч – мається на увазі жовта жовч, що протилежна чорній, згідно з гуморальною теорією.

Відповідних рецептів курячого фаршу, або зробленого з м'яса будь-якої зазначеної Антімом птиці ні в «Про кулінарію», ні в «Витягах» Вінідарія не знаходимо. Скоріше всього, римляни були ознайомлені з фаршем і вживали його в їжу, називаючи дрібно рубленим м'ясом, однак ці фрагменти не збереглися до нашого часу.

Книга Антіма містить не лише медичні рекомендації щодо вживання їжі, як це могло би видатися на підставі попередніх проаналізованих фрагментів, але й зберегла один рецепт, аналогів якому не знаходимо у жодній іншій досліджуваній кулінарній книзі. Автор детально описує спосіб приготування страви під назвою «*afrutum*», що походить з грецької мови⁸⁶. Найімовірніше, Антім як не носій мови, використовує грецьке слово для зацікавлення читача. Він одразу додає, що латиною це зветься «*spruteum*» (від лат. «*spruta, ae*» – «піна»), тобто «пінистий». З огляду на

⁸⁵ Мовою оригіналу: «*Isicium vero, quod de gallinis vel pullis fit, tenerius magis fiat quam durius, ut de ovo plus mittatur; nam si durior fuerit, non digeritur, sed corruptelam ventris generat; si autem tenerius fuerit, et bene conficitur et bonas humores generat.*» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 14.

⁸⁶ «*Afrutum*» – тлумачення грецької назви на латинську манеру. Походить від грецького ім. «*ἀφρός*» – «піна» та похідних: прикметника «*ἀφρόδης*» – «піноподібний» або «пінний», дієслова «*ἀφρέω*» – «вкриватись піною» // Вейсман А. *Греческо-русский словарь*. Москва: Греко-латинский кабинет Ю. А. Шичалина, 1991, с. 234.

опис справи для перекладу назва цієї страви була адаптована як «суфле»: «Суфле, що з грецька зветься «*afrutum*», а латиною «*spumeum*», готується з курчати та яєчного білка. Однак слід додати багато яєчного білка, так, щоб ця страва стала схожою на піну, бо після того як зверху утвориться рідина й еногар⁸⁷ варто додати до миски, [щоб утворилася] гірка. і так миску ставлять на вугілля, і так це суфле з цієї рідини за допомогою пари варта готувати; і так ставлять на середину сервірувальної тарілки після того як воно загуло, а зверху заливають невеликою кількістю не розбавленого вина та меду, і так з равликом, або ніжним паростком їдять. Однак ми звикли додавати до цієї страви хорошу рибу або зазвичай морських гребінців, оскільки вони і найкориснішими є, і їх доволі багато їх у нас. З самих очищених гребінців роблять [так звані] «сніжні кульки»⁸⁸. Ця страва складається з яєчного білка з соусом, подають її разом з равликами та паростками. Однак, у багатьох дослідників є сумніви стосовно цієї частини речення «...*cocleari vel novella tenera manducatur*». Справа в тому, що «*coc(h)lear, aris*» з латинська означає «ложка», тому можна припустити, що автор має на увазі те, що страву цю потрібно їсти ложкою або молодим, ніжним пагінцем. Однак більш ймовірно, Антім мав на увазі слово «*coc(h)lea, ae*» – тобто равлика. Адже спосіб поїдання суфле молодим пагінцем, по-перше, не дуже зручний, по-друге, не маємо більше ніяких свідчень про вживання їжі таким чином. Навіть якщо припустити, що це можливо, найімовірніше король Теодоріх, якому був адресований лист мав достатньо ложок, а от равлики і молоді пагінці могли вважатися справжнім делікатесом. Беручи до уваги той факт, що автор не володів латиною на академічному рівні, цілком ймовірно, він міг поплутати ці слова, адже в жодному іншому місці Антім не згадує столові прибори. Також варто пам'ятати, що

⁸⁷ Лат. «*Oenogarum*» – «гарум розбавлений з вином», від грецького «*οἶνος*» – «вино» і латинського «*garum*» – «рибний соус» // Вейсман А. *Греческо-русский словарь*, с. 871.

⁸⁸ Мовою оригіналу: «*Afrutum Graece quod Latine dicitur spumeum, quod de pullo fit et de albumine de ovo; sed multum albumen ovarum mittatur, ita, ut quomodo spuma sic deveniat opus ipsud afrati, quod desuper iuscello facto et oenogaro in gavata conponatur quomodo monticulus. et sic gavata ponitur in carbones et sic vapore ipsius iuscelli coquatur ipsut afrutum, et sic ponitur in medio missorio gravata ipsa, et superfunditur modicum merum et mel et sic cum cocleari vel novella tenera manducatur. tamen solemus et de pisce bono in ipso opere admiscere aut certe de pectinibus marinis, quia et ipsi optimi sunt et satis apud nos abundant. Et de ipsos puris pectinibus fient sphaerae niveae.*» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 14.

рукописи, які дійшли до нас, переписувались безліч разів, тому помилки у тексті цілком вірогідні.

У текстах Апіція та Вінідарія, присутні лише три коротких рецепти, без уточнення того, яєць якої птиці вони стосуються. Мабуть, автор праці «Про кулінарію» вважав їх універсальними: «Смажене яйце: Гарум заправлений вином»; «Варене яйце: рибний соус, олію, нерозбавлене вино або бульйон, перець, лазер», а також «Некруто зварені яйця: перець, морквянець, горіхові зернята додай. Долий меду, оцту, змішай з бульйоном»⁸⁹. Для кожного способу приготування зазначені інгредієнти, однак точних вказівок скільки часу потрібно готувати, коли та як додавати складники немає, тому такі рецепти було б важко відтворити в реальному житті.

Антім натомість приділяє увагу не тільки способу приготування яєць, а й вказує на корисність яєць від різних птиць: «Курячих яєць так багато, як хтось забажає, можна вживати, однак рідкими та невелику кількість солі слід додавати. Якщо хтось голодний, нехай з'їсть стільки [яєць], скільки зможе, для тілесної сили це допомагає краще ніж інша їжа як для здорових так і для недужих людей; щоб так було, потрібно у прохолодну або найкраще у льодяну воду помістити й так готувати на малому вогні або на вугіллі; повільно слід прогрівати у цій воді: так краще проникає [тепло] всередину. Бо якщо їх помістити в киплячу воду, білок згортається, а жовток повільно нагрівається, та [яйце] стає нерівномірно звареним, і той, хто його їсть, зазнає шкоди. Бо якщо вони приготовані таким чином, як я описав вище, корисні для вживання. Проте кухар повинен постійно помішувати [воду] ложкою. До того ж, чим свіжіші яйця, тим корисніші»⁹⁰. Лікар зазначає, що курячі яйця корисні є, тому їх можна їсти скільки

⁸⁹ Мовою оригіналу: «Ova: 1. Ova frixa: Oenogarata. 2. Ova elixa: Liqumaine, oleo, mero uel ex liqumaine, pipere, lasere. 3. In ovis apalis: Piper, ligusticum, nucleos infusos. Suffundes mel, acetum, liqumaine temperabis.» // Apicius. *De re coquinaria*, p. 187.

⁹⁰ Мовою оригіналу: «De ovis gallinarum quantum plus quis voluerit praesumat, sorbilia tamen, et sale modicum mittendum; et si ieiunus quis accipiat quanta potuerit, ad virtutem proficit corpori melius quam alter cibus et sanis hominibus et infirmis; ita tamen fiant, ut in tepida aqua mittantur vel maxime in frigida, et sic coquantur lento foco, aut in carbonibus paulatim calefiant illa aqua: sic penetrat intus. nam si in ferventi aqua missa fuerint, albumen coagulatur et mediolum illud tarde sentit; et devenit intemperatum et, qui sic acceperit, nocetur. Nam sicut superius dixi si ita fuerint facta, bene conveniunt. et tamen semper cocus agitet cum spatula. Tamen recentiora ova meliora sunt.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 14–15.

завгодно. Він детально описує процес правильного приготування наїдків, для того, щоб вони давали тілесну силу – спершу їх треба помістити у холодну воду і тоді повільно прогрівати на вогні, помішуючи. Автор наголошує, що такий спосіб приготування є найбільш корисним. Антім також розповідає про різні ступені проварки яєць. Зі зварених вкруту він рекомендує вживати лише жовток, щоб уникнути пошкодження шлунку. В зварених некруто яєць, жовток, однак, теж кориснішим є: *«Із зварених круто яєць, якщо якимось чином їх випадково подають до споживання, слід вживати лише жовток. Тому що білок, зварений круто, не переварюється всередині, а навпаки спричиняє ушкодження шлунку і не допомагає, а більше приносить шкоду. Тому слід уникати повністю зварених в круту яєчних білків; жовтки ж яєць, що зварені некруто, більше підходять для тіла, як навчають автори»⁹¹.*

На відміну від Апіція та Вінідарія, Антім окремо згадує про користь гусячих та яєць фазана: *«Здорові люди можуть вживати гусячі яйця, але лише більш рідкими, оскільки, якщо їх зварити круто, їх білок досить великої шкоди завдає. Яйця фазана корисні, але курячі - корисніші»⁹².* Загалом Антім рекомендує їсти жовток круто та некруто зварених яєць, курячі з яких – найкращі.

Під час опрацювання джерельних матеріалів, ми виявили велику кількість синонімічних рядів, які використовують автори. Зокрема це синоніми, що стосуються процесу приготування їжі: *«facio, coquo»* та її вживання – *«praesumo, comedo, sumo, manduco, accipio»*. Ці слова використовують всі автори у своїх текстах. У Апіція знаходимо також синоніми до лексеми «подавати». Найчастіше він вживає *«infero»*, рідше *«impono, adpono, mitto»*. Також текст «Про кулінарію» виявився багатим на різноманітні найменування посуду: *«olla»* – горщик, *«caccabum»* – казан, *«lanx»* – миска, *«boletar»* – блюдо, тарілка та *«patina»* – сковорідка. У Антіма ж знаходимо слово *«gravata»*, що означає спеціальну

⁹¹ Мовою оригіналу: «Dura vero ova aut ex casu quomodo in impensa ponuntur; mediolum tantum praesumatur. Nam albumen durum factum non conficitur penitus, sed et corruptelam generat ventri et non iuvat, sed magis nocet. Cavendum ergo omnino albumina ovorum dura facta; mediola ovorum etiam sorbilia facta plus congrua sunt corpori, sicut auctores docent.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 15.

⁹² Мовою оригіналу: «Anserina vero ova sani homines comedent, tamen et ipsa plus sorbilia; nam et ipsa si dura fuerint, illud albumen graviter nocet. Fasianina ova bona sunt, sed meliora gallinacia.» // Anthimus. *De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum*, p. 15.

декоровану тарілку, яку у Візантії було заведено дарувати і використовувати для особливих подій.

На позначення «соусу» автори вживають слова «*jusculum*» та «*ius*». При тому, Апіцій вживає «*ius*» у двох значеннях – як соус у нашому класичному розумінні, тобто такий, який потрібно окремо готувати, й як сік з м'яса, тобто ту рідину, що з'являється під час приготування самостійно. Також у текстах присутні кілька незвичних форм: «*ipsud*» замість «*ipsum*», «*persecuntur*» (від «*persequor, secutus (sequutus) sum, sequi*» – «відшукувати»), що за граматиною повинна була б відмінюватися як «*persequuntur*», «*manducasse*» замість форми інфінітиву «*manducavisse*», «*adserunt*», яка є альтернативною формою слова «*asserunt*». Інваріації такого стибу не є чимось незвичним для творів, що переписувались безліч разів.

Зіставлення вибраних фрагментів, що стосувались опису приготування, подачі та компонентів страв з птиці, текстів «Про кулінарію» Марка Апіція, «Витяги» Вінідарія і «Про настанову щодо їжі» Антіма, які є різними за способом подачі матеріалу, змістом та метою написання, вказало на те, що не всі рецепти мали свої відповідники, однак дозволило віднайти певні взаємодоповнюючі елементи. Праця «Про кулінарію» – кулінарний посібник, що має на мені описати доволі багато різноманітних рецептів, насамперед зосереджуючись компонентах, кулінарних процесах та подачі страви. Відтак вона за кількістю рецептів, хоча подекуди й вельми лаконічних, що містять птицю, як один з інгредієнтів, перевершує дві інші аналізовані праці. «Витяги» ж Вінідарія доповнюють цей текст рекомендаціями про приготування наїдків, яких, очевидно, на думку автора бракувало твору Апіція, майстерно наслідуючи авторський стиль античного письменника та запозичуючи відповідну лексику. Праця «Про настанову щодо їжі» Антіма – насамперед лист з медичними рекомендаціями і головний акцент у ній зосереджений не на смаку чи подачі наїдків, а на користі чи шкоді від них. Хоча й покрокових інструкцій з приготування автор не надає, однак ретельно описує користь чи шкоду окремих інгредієнтів страв з птиці. На відміну від Апіція та Вінідарія, Антім рідко вказує на необхідність соусів та приправ. До спільних рис

усіх трьох творів належить використання авторами доволі схожої терміносистеми, застосування розлогіх синонімічних рядів і вживання альтернативних та атипічних латиномовних форм.

ВИСНОВОК

Автор першої кулінарної книги «Про кулінарію», Марк Гавій Апіцій походив зі знатного роду часів ранньої Римської імперії, яка характеризувалась великими соціально-політичними та культурними змінами. Кулінар прославився на багато століть завдяки своєму неординарному способу життя, наповненому святом і веселощами й увійшов до когорти письменників «срібної» доби латинської літератури. Зокрема античні автори на кшталт Марціала, Сенеки та Плінія Старшого безліч разів згадують Апіція у своїх працях, що підкреслює його величезну популярність як законодавця кулінарної моди у Римі, який власноруч запроваджував нові тенденції проведення бенкетів та застіль. Гурман не займався політичними справами, як решта еліти тогочасного Рима, натомість він практикувався в кулінарній майстерності. Накопичені за роки знання і винаходи Апіцій виклав у трактаті під назвою «Про кулінарію». Він пішов з життя відповідно своїй вдачі – наклав на себе руки через позірну розтрату статків.

Книга Апіція навіть після його смерті залишилася головним кулінарним посібником на довгі століття. Вінідарій та Антім, дослідники яких окреслюють період їх життя V–VI століттями, продовжили традицію кулінарної літератури. У цей час, а саме на початку раннього Середньовіччя, на території Європи відбулось багато політичних та культурних змін, які мали безпосередній вплив на письменників. Так, Антім, що був лікарем у Константинополі за імператора Зенона, написав кілька листів королю остготів, Теодоріху Великому. За це Зенон вигнав його з Візантії як зрадника. Отримавши прихисток у остготів, лікар виявив свою вдячність королю найкращим чином – надіславши йому рекомендації щодо харчування, які узагальнювали всі накопичені Антімом знання з медичної та кулінарної сфер. Такі тексти були надзвичайно цінними, адже й сам король остготів Вінідарій, предок Теодоріха, доповнив працю Апіція «Про кулінарію» таким чином поповнивши не тільки свій літературний доробок, а й спричинившись до продовження традиції цієї кулінарної книги.

Дослідження питання атрибуції тексту «Про кулінарію» вказало на те, що праця над книгою тривала кілька століть і очевидно, за цей час у неї було кілька

авторів. Однак на думку дослідників, започаткував трактат саме Марк Гавій Апіцій, який жив у I столітті н. е., ймовірно разом з іншими римськими кухарями, що за допомогою книги могли б обмінюватися професійними знаннями. Існують також різноманітні гіпотези стосовно тих чи інших аспектів текстологічного аналізу цієї праці. Протягом століть твір «Про кулінарію» залишався актуальним і цікавим для читачів, про що свідчить велика кількість видань та перекладів тексту. До нашого ж часу він дійшов у вигляді десяти книг, кожна з яких має різну тему, що відповідають певному типу сировини або продуктів. Не зважаючи на це, книги вважаються цілісним твором, адже їх об'єднує однакова побудова та структура тексту, а також спосіб подачі інформації. Ще одним свідченням популярності книги «Про кулінарію» є «Витяги з Апіція, [написані] Вінідарієм», що на підставі спільної тематики, схожої морфології і синтаксису, а також першоджерел у більшості видань подають разом з працею Апіція. Питання датування та авторства «Витягів» залишається відкритим для досліджень через недостатню кількість достеменних джерел про існування Вінідарія як історичної особи. Внаслідок детального структурно-предметного аналізу праць Апіція й Вінідарія було обрано матеріали – з 4, 5, 6 та 7 книг «Про кулінарію» та фрагменти з «Витягів» для безпосереднього практичного аналізу.

Книга Антіма «Про настанову щодо їжі» має форму листа до короля остготів Теодоріха Великого з рекомендаціями стосовно вживання їжі та напоїв. З огляду на це науковці датують час написання тексту 511–534 роками, періодом правління Теодоріха. Праця дійшла до нас у вигляді кількох рукописів, головно манускриптів «G», «A» та «B». Дослідник Валентин Роуз, що найбільше спричинився до їх зіставлення і комбінування, опублікував перше видання у 1870 році, чим пожвавив філологічний інтерес до книги «Про настанову щодо їжі». На початку XX століття здійснили перші переклади твору англійською мовою. Сучасний текст праці Антіма поділяють на шістнадцять частин, кожна з яких відповідає певній категорії продуктів.

Внаслідок оцінки узуального аспекту кулінарних праць «Про кулінарію», «Витягів» Вінідарія та «Про настанову щодо їжі» бачимо, що книга Апіція, разом з

добробком Вінідарія значно відрізняється від тексту Антіма через декілька факторів. Твори не тільки різняться за обсягом і стилем написання, а й мають різну мету. Вживання їжі у медичних цілях було ретельно описане ще в античні часи Гіпократом та його учнями. Таким чином, харчування стало об'єктом зацікавлення й медиків, й кухарів. Апіцій у своїх книгах вийшов за рамки лише дієтичних вказівок, що спричинилося до більш широкого висвітлення різноманітних рецептів, аніж це зробив Антім. Тому праці «Про кулінарію» та «Витяги» охоплюють більше різних продуктів і тем, наприклад, розділ про заготовки страв та засоби зберігання продуктів і різноманітних запасів, або окремо висвітлені наїдки для гурманів.

Зіставлення дібраних для аналізу фрагментів, що стосувались опису приготування, подачі та компонентів страв з птиці, текстів «Про кулінарію» Марка Апіція, «Витяги» Вінідарія і «Про настанову щодо їжі» Антіма, які є різними за способом подачі матеріалу, змістом та метою написання, вказало на те, що не всі рецепти мали свої відповідники, однак дозволило віднайти певні взаємодоповнюючі елементи. Праця «Про кулінарію» як кулінарний посібник, який має на меті описати доволі багато різноманітних рецептів, за їх кількістю, хоча подекуди й доволі лаконічних, перевершує дві інші аналізовані праці. Апіцій у творі насамперед зосередився на компонентах, кулінарних процесах та подачі страви. Вінідарій ж у «Витягах» намагався наслідувати авторський стиль гурмана, додаючи власні інструкції, яких на його думку бракувало у праці «Про кулінарію». Його рецепти характеризуються надзвичайною лаконічністю і загалом обмежуються перерахуванням компонентів та коротким описом технічних процесів приготування наїдків. Автор використовує аналогічну до Апіцієвої структуру рецептів і кулінарну термінологію.

Твір Антіма «Про настанову щодо їжі» має форму листа з медичними рекомендаціями. Автор звертає особливу увагу не на смак чи подачу страв, а на їх вплив на здоров'я. Хоча книга й не містить розлогих покрокових інструкцій з приготування, однак вміщує детальний опис користі чи шкоди окремих інгредієнтів. На перший погляд твори Апіція, Вінідарія та Антіма видаються доволі різними, з філологічної точки зору їх об'єднує багато спільного. Зокрема

використання авторами атипічних і альтернативних форм, як от «*ipsud*» замість «*ipsum*» – «саме», «*persecuntur*» замість «*persequuntur*» – «розшукують», «*manducasse*» як форми інфінітиву «*manducavisse*» – «вживати» та форми «*adserunt*», яка є альтернативною до слова «*asserunt*» – «стверджують». Окрім того письменники послуговуються схожими терміносистемами, що налічують розлогі ряди синонімів, наприклад «*facio, coquo*» на позначення «готувати», «*praesumo, comedo, sumo, manduco, accipio*» – «їсти» чи «вживати». Апіцій особливу увагу приділяє подачі страви, тому автор подає кілька синонімів до слова «*infero*» – «подавати»: «*impono, adpono, mitto*». Досліджувані тексти багаті також й на найменування посуду: «*olla*» – горщик, «*caccabum*» – казан, «*lanx*» – миска, «*boletar*» – блюдо, тарілка та «*patina*» – сковорідка. Антім, як письменник Візантійського походження часто вживає грецькі терміни переінакшені на латинську манеру, наприклад назва унікальної страви «*Afrutum*», тобто щось «пінне», що він латиною називає «*spumeum*» (від лат. «*spuma, ae*» – «піна»), яке ми огляду на опис страви адаптували як «суфле», чи «*elleborum*» – «чемериця», що походить від грецького «*ἐλλέβορος*» або ж «*oenogarum*» – «гарум розбавлений з вином», назва якого складається з грецького «*οἶνος*» – «вино» і латинського «*garum*» – «рибний соус». Також у автора книги «Про настанову щодо їжі» знаходимо найменування «*gravata*», що означає спеціальну декоровану тарілку, яку у Візантії було заведено дарувати і використовувати для особливих подій.

Отож, проаналізовані у зіставному ключі фрагменти описів приготування, подачі та компонентів страв з птиці, дали змогу не тільки дослідити рецепцію твору Апіція «Про кулінарію» у ранньосередньовічних текстах, а й відстежити зміну мовних особливостей в кулінарних латиномовних творах періоду ранньої Римської імперії та часу розпаду Західної Римської імперії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ І ЛІТЕРАТУРИ

Основні джерела:

1. Anthimus. *Anthimi De observatione ciborum epistula ad Theudericum, regem Francorum* / Ed. Rose V. Oxford: Teubner, 1877, pp. 60.
2. Apicius. *De re coquinaria*. Heidelberg: Winter C., 1867, pp. 202.
3. Vinidarius. *Apici excerpta a Vinidario* // Apicius. *De re coquinaria*. Oxford: Teubner, 1922, pp. 96.

Додаткові джерела:

4. Марциал. *Эпиграммы* / перев. Петровского Ф., Санкт-Петербург: Комплект, 1994, 488 с.
5. Athenaeus. *Deipnosophistae* // Loeb Classical Library edition. Vol. I. Cambridge: Harvard University Press, 1927, pp. 483.
6. Malchus Philadelphensis. *Ex historia excerpta de legationibus gentium ad Romanos* // Corpus scriptorum historiae Byzantinae. Bonn: Weber, 1829, pp. 657.
7. Pliny the Elder. *The Natural History* / transl. Bostock J., Riley E., London: Taylor and Francis, 1855, pp. 498.
8. Seneca. *De Consolatione ad Marciam. De Vita Beata. De Otio. De Tranquillitate Animi. De Brevitate Vitae. De Consolatione ad Polybium. De Consolatione ad Helviam* // Seneca. *Moral Essays*. Vol. II / transl. John W., Cambridge: Harvard University Press, 1932, pp. 512.
9. Seneca. *Moral Epistles* // The Loeb Classical Library. Vol. III. Cambridge: Harvard University Press, 1925, pp. 459.
10. Tertullian. *The apology of Tertullian for the christians* / transl. Bindley H., Oxford: Merton college, 1890, pp. 153.

Наукова література:

11. Григорьева О. *Древнеримская кулинарная лексика. Проблема терминологии (на материале Апициевского корпуса)*. Москва: Издательство МГУ им. Ломоносова, 2000, 25 с.
12. Andre J. *Apicius, l'art culinaire*. Paris: Les Belles Lettres, 1974, pp. 304.
13. Brandt E. *Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage*. Leipzig: Dieterich, 1927, pp. 164.
14. Budaragina, O. Chicken à La Fronto // *Philologia Classica*. Vol. XI. No. I. Санкт-Петербург: Видавництво Санкт-Петербурзького університету, 2017, pp. 54–63.
15. Dalby E. *Food in the ancient world from A to Z*. New York: Routledge, 2003, pp. 408.
16. Edwards, J. *Philology and Cuisine in De Re Coquinaria* // *The American Journal of Philology*. Vol. CXXII. No. II. 2001, pp. 255–263.
17. Garnsey P. *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999, pp. 175.
18. Grant M. *Anthimus. De Observatione Ciborum: On the Observance of Foods*. London: Prospect Books, 1996, pp. 140.
19. Grocock C., Grainger S. *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation*. New York: Prospect Books, 2006, pp. 448.
20. Heather P. *The Western Empire, 425–76* // *The Cambridge ancient history*. Vol. XIV. Cambridge: Cambridge University Press, 2008, pp. 1001.
21. Hugh L. *Who was apicius?* // *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*. Vol. LXXII. 1997, pp. 144–154.
22. Ihm M. *Die Apizius-Exzerpte im codex Salmasianus*. Leipzig: Teubner, 1908, pp. 63–73.
23. Jones W. *Hippocrates* // *Hippocrates Collected Works*. Vol. I. Cambridge: Harvard University Press, 1868, pp. 361.
24. Kamm A. *Julius Caesar: A Life*. New York: Routledge, 2006, pp. 192.

25. Kokoszko M., Rzeznicka Z., Jagusiak K. *Health and Culinary Art in Antiquity and Early Byzantium in the Light of De Re Coquinaria // Studia Ceranea*. Vol. II. Łódź: Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2012, pp. 145–164.
26. Laurioux B. *Cuisiner à l'Antique: Apicius au Moyen Age // Médiévales* No. XXVI. Paris: The Vincennes University Press, 1994, pp. 17–38.
27. Liechtenhan E. *Anthimi De Observatione Ciborum Ad Theodoricum Regem Francorum Epistula*. Lipsiae: Teubner, 1928, pp. 60.
28. Milham, M. *Toward a stemma and fortuna of Apicius: Italia Medioevale e Umanistica*. Padova: Antenore, 1967, pp. 320.
29. Parejko, K. *Pliny the Elder's Silphium: First Recorded Species Extinction // Conservation Biology*. Vol. XVII. No. III. New Jersey: Wiley-Blackwell, 2003, pp. 925–927.
30. Rose V. *Anthimus Anecdota graeca et graecolatina // Mitteilungen aus Handschriften zur Geschichte der griechischen Wissenschaft*. Vol. II. Berlin: Ferdinand Duemmler's Verlagsbuchhandlung, 1870, pp. 330.
31. Scullard H. *From the Gracchi to Nero: A History of Rome from 133 B. C. to A. D. 68*. New York: Routledge, 1982, pp. 500.
32. Van der Eijk, P. *The legacy of the Hippocratic treatise the nature of man: the theory of the four humors // Jacques J., Allies N. Greek Medicine from Hippocrates to Galen: Selected Papers*. Boston: Brill, 2012, pp. 335–360.
33. Vasilieva, N. *Semiological Notes on De Arte Coquinaria by Apicius // Latin Vulgaire – Latin Tardif: Actes du Ier Colloque International sur le Latin Vulgaire et Tardif*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag, 1987, pp. 199-206.
34. Vehling J. D. *Apicius. Cookery and Dining in Imperial Rome*. Chicago: Walter M. Hill, 1936, pp. 301.
35. Weber, S. *Anthimus: De Observatio Ciborum Text, Commentary, and Glossary, with a Study of the Latinity*. Leiden: Brill, 1924, pp. 152.

Лексикографічна література:

36. Вейсман А. Греческо-русский словарь. Москва: Греко-латинский кабинет Ю. А. Шичалина, 1991, 1372 с.
37. Дворецкий И. *Латинско-русский словарь*. Москва: Русский язык медиа, 2006, 1096 с.
38. Glare P. *Oxford Latin Dictionary*. Oxford: Oxford University Press, 1994, pp. 2126.
39. Niermeyer J. *Latinitatis Lexicon Minus*. Leiden: Brill, 1976, pp. 1252.