
КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

Демиденко Юлия

ЗА СТОЛОМ У КАЛИГУЛЫ*

Demidenko Julia
At the table at Caligula

При первых римских императорах званый обед превратился в демонстрацию власти, богатства и специфического римского вкуса. Павлины с Самоса и журавли с Делоса, драгоценные огурцы из далекой Индии и редкостные персики из Китая, родосские осетры и колхидские тунцы, сливы из Дамаска и гранаты из Карфагена, свинина из Галлии и колбаса из Иберии, африканские улитки, раскормленные суслом с медом... Стол должен был наглядно демонстрировать масштаб великой империи и размах ее торговых связей.

Прислуживать за столом должны были рабы из всех завоеванных земель, и чем их было больше, чем экзотичнее была их красота или небывалое уродство, тем больше ценился прием. А в обязанности прислужников входило, в частности, и тщательное пережевывание мяса для гостей.

«Калигула, которого природа создала словно затем, чтобы показать, на что способна безграничная порочность в сочетании с безграничной властью, однажды устроил пир, стоивший 10 млн сестерциев; <...> он с трудом добился того, чтобы один его обед поглотил доходы

* *Демиденко Ю.* За столом у Калигулы. – Режим доступа: <https://bagira.guru/antiquity/za-stolom-u-kaliguly.html>

с трех провинций», – отмечал философ и оратор Сенека. Ему «посчастливилось» бывать за столом у Калигулы, затмившего даже такого римского гурмана и блестящего полководца консула Луция Лукулла, чьи роскошные обеды стоили в среднем «всего лишь» по 200 тыс. сестерциев.

Устраивая пир в честь Калигулы, ценившего хорошее вино, Помпоний Секунд подал к столу вино 160-летней выдержки и соответствующей цены. Кто гарантировал выдержку и каковы были достоинства вина, история умалчивает. Редкость продукта и его цена были важнее вкусовых качеств.

Стремясь завоевать популярность и поразить сограждан, Калигула собирал за столом до ста человек, одаривал гостей нарядными тогами и пурпурными повязками, украшал стол посудой из чистого золота и золотыми хлебами. Золотые ячменные зерна подавались и на обеде, устроенном императором своему беговому жеребцу Инцитату – тому самому, которого он намеревался ввести в сенат.

В правление Тиберия, Калигулы, Нерона искусный повар ценился невероятно. Он не только должен был знать рецепты своих предшественников, но и непрестанно придумывать что-нибудь новенькое, учитывая некоторые правила римской высокой кухни, кулинарную моду и вкусы знатоков. Ведь среди римских гурманов были такие, кто мог с ходу определить, откуда именно были доставлены устрицы, различали 49 сортов фиников.

Римляне ценили птичье мясо, постепенно расширяя за счет орнитологии гастрономические рамки. Так, известно, что павлинов впервые начали готовить в 55 г. до н.э.; при Августе в ход пошли аисты; затем пришел черед журавлей, фламинго, попугаев... При императоре Тиберии появились блюда из певчих птиц, включая дроздов, жаворонков и соловьев. Но только мухоловку можно было есть целиком. У прочих же пернатых – лишь одну-две каких-либо части, например, гусей откармливали ради печени и гусиных лапок.

Изысканные блюда должны были включать невероятное количество ингредиентов, но главное – чтобы даже искушенный гурман не мог понять, что именно он ест. Современнику императора Тиберия аристократу Марку Гавию Апицию приписывают создание первой в мире кулинарной книги, один из рецептов которой, в частности, включал мясо, соленую рыбу, мозги, куриную печеньку, яйца, сыр и

самые разные пряности... Тот же Апиций прославился покупкой бабабульки, за 1,8 кг которой он заплатил 5 тыс. сестерциев.

Козленок, только что оторванный от вымени, ни разу не пробовавший травы, считался блюдом аскетичным и пригодным разве что для сельской трапезы. Знатоки лакомились жареными крокодилами, страусятиной, фаршированными живыми птицами, кабанам. Однако и это было слишком просто и дешево. В римской кухне времен Калигулы курицу живьем замачивали в вине, от которой в пищу употреблялась одна только гузка; зажаренную спинку беременной зайчихи; хвостики не родившихся поросят, вынутых прямо из утробы матери; матку не опоросившейся свиньи. Голубей откармливали тщательно пережеванным рабами белым хлебом, предварительно переломав им крылья...

Кулинарный гений эпохи посещал не одних поваров, императоров и патрициев. Приятелю Цицерона, трагическому актеру Клодию Эзопу, принадлежит, пожалуй, самый экзотический рецепт. Для угощения гостей он приобрел за 100 тыс. сестерциев 16 певчих птиц, предварительно обученных говорить по-латыни и по-гречески, и зажарил их на вертеле.

С. Г.