

ВСЕСВІТНЯ ІСТОРІЯ

УДК 94 (37)

М. О. Євдокимова

Дніпропетровський національний
університет імені Олеся Гончара

«БЕНКЕТ» ЯК ФОРМА РЕПРЕЗЕНТАЦІЇ СОЦІАЛЬНИХ ЕТИЧНИХ НОРМ РИМСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА ПЕРІОДУ ІМПЕРІЇ

Розглянуто бенкет як один з аспектів дослідження історії гастрономічної традиції Стародавнього Риму. Доведено, що презентована інформація помітно розширює можливості вивчення культури

тури побуту та повсякденності Стародавнього Риму.

Ключові слова: бенкет, гастрономічна традиція, кулінарна культура, повсякденність, Стародавній Рим.

Євдокимова М. О. «Пир» как форма репрезентации социальных этических норм римского общества периода империи.

Рассмотрено пир как один из аспектов исследования истории гастрономической традиции Древнего Рима. Доказано, что представленная информация значительно расширяет возможности изу-

чения культуры быта и повседневности Древнего Рима.

Ключевые слова: пир, гастрономическая традиция, кулінарная культура, повседневность, Древний Рим.

Yevdokymova M. O. «Banquet» as a form representation of the social and ethical norms of Roman society in the Empire period.

Gastronomic tradition has been very important part of the daily lives of ancient Romans. It reflected both the features of life and overall social development of the Roman Empire. One of the forms of representation gastronomic tradition in Ancient Roman was a banquet. It as a special element of social life in Roman society was complex, because the idea of a good dinner included not only food as such, but also special ways of cooking and processing, music, games and conversation. Joint banquet as part of the gastronomy and general culture of Ancient

Rome was a form of a small social group communication and consolidation. The main role of joint banquet was to create the illusion of democratic solidarity of members of one community.

The article deals with banquet as one of the aspects of the study of the history of gastronomy culture of Ancient Rome. It is proved that the information enhances the study of culture and daily life of Ancient Rome.

Keywords: banquet, gastronomic tradition, culinary culture, daily life, Ancient Rome.

Дослідження історії повсякденності, які охоплюють вивчення практично всіх сфер буденного життя людини, є одним із найактуальніших напрямів сучасного гуманітарного знання. Тема кулінарної традиції, як важливої частини повсякденного життя, відбиває не лише особливості побуту, але й загального соціального розвитку певної епохи. Їжа постає не тільки як засіб і процес втамування голоду – біологічної потреби людини, – але й феномен культури. Стаття, що презентується, має на меті висвітлити особливості окремих аспектів культури споживання їжі в Стародавньому Римі, а саме ритуалів бенкету як однієї з форм репрезентації норм гастрономічної традиції в римському суспільстві періоду Римської Імперії (I–V ст. н. е.).

Історіографія. Серйозну увагу до дослідження історії повсякденності Стародавнього Риму, в тому числі до вивчення гастрономічної традиції, вчені почали приділяти вже з другої половини XIX ст.

(П. Гіро [5], Л. Фрідлендер [23]). XX ст. подарувало наукові розвідки таких істориків як Ж. Каркопіно [8] та радянської дослідниці М. Сергієнко [14]. Найбільш плідним виявився період з останньої третини XX ст., зокрема дослідження сучасних італійських (М. Монтанарі [12], Ж.-Н. Робер [22]), польських (Л. Винничук [4]) та російських (А. Жаровська [7], Г. Кнабе [9]) істориків.

Джерельна база. Найбільш інформативними джерелами з обраної проблеми слід вважати твори письменників другої половини I ст. до н. е. (Горация [6], Овідія [13], Цицерона [20]), авторів I ст. н. е. (Валерія Максима [3], Марціала [11], Петронія [17], Плінія Молодшого [18], Плутарха [21], Ювенала [24], Светонія [16]), праці пізньоантичних діячів IV–V ст. (Авсонія [1], Макробія [10]), а також колективну працю «Історія Августів» (закінчена в IV ст. н. е.) [2]. Ознайомлення з працями цих авторів дозволяють реконструювати явища

римської гастрономічної культури та з'ясувати низку суттєвих аспектів повсякденної історії Стародавнього Риму.

Римський обід як традиція. Для давніх римлян бенкет був важливим елементом життя, наповненим певним суспільним змістом. Він повторювався щоденно, завжди передбачав запрошення гостей та за рівнем відповідав соціальному та фінансовому становищу родини, яка влаштовувала трапезу. Головною метою обіду були не стільки вишукані страви, як бесіди на різноманітні, частіше за все філософські теми. Сумісні звані бенкети у своїй основі мали сакральний сенс. Як певна форма спілкування та консолідації, вони були покликані зберегти чи відновити, нехай на декілька годин в ілюзорній формі, атмосферу ідеалізованої демократичної солідарності серед членів однієї спільноти.

Гостинність. Під час їжі все мало магічний і релігійний сенс. Зокрема, весь обід ґрунтувався на символічній цифрі «три». Він складався з трьох частин – закуски, трьох основних страв і десерту. Латинський письменник Авсоній зазначав, що присутні мали випивати три або дев'ять чаш вина (тобто три по три), адже вони були впевнені, що дотримання цього правила дозволяло римлянам залишатися здоровими та сильними [1, с. 114]. Обідні ложа стояли, як і в греків, з трьох сторін столу, четверта ж залишалася вільною, щоб раби могли підносити страви та прибирати брудний посуд. Класичне правило вимагало ставити з кожної з трьох боків столу по три ложа, завдяки чому одночасно дев'ять осіб могли взяти участь в трапезі [22, с. 104].

Таким чином, кількість гостей також мало значення. Їх мало бути або як мінімум троє, що відповідало числу Грацій, або, як максимум – дев'ять, по кількості Муз. Деякі свята були винятками, коли господарі могли збирати більше гостей. Так, наприклад, під час святкування Сатурналій (грудневого свята після закінчення польових робіт на честь бога часу й землеробства Сатурна), як згадує Макробій, між двома гостями виникла дискусія про кількість співтрапезників на обіді: «Ми дотримуємося правила, що гостей має бути не менше, ніж Грацій і не більше, ніж Муз. Я бачу, що вас тут стільки ж скільки Муз. Навіщо ж вам додавати до цього досконалого числа ще гостей?» На це запитання була отримана обґрунтована відповідь: «Ваша присутність дозволить нам поєднати Муз і Грацій, що цілком виправдано, адже вони зустрічаються на святі богів» [10, с. 36]. Імператор Геліогабал (218–222), відомий своїми гастрономічними дивацтвами, любив збирати за столом схожих один на одного людей: щоб були присутні рівно дев'ять осіб, він запрошував до себе вісім лисих, вісім однооких або вісім кульгавих [2]. Запрошення розносилися та вручалися гостям особисто. Клієнтам запрошення часто від-

давали раби від імені господаря. Улаштувачі бенкетів вимагали, щоб важливі гості приводили з собою друзів [6, с. 48]. У своїх епіграмах Марціал описує тип «мисливця за запрошеннями», який знає, де і в який час потрібно бути, щоб того ж вечора бути запрошеним на бенкет. Наприклад, римлянин з ім'ям Вакерра проводив із цією метою кілька годин у латрині (туалеті), щоб вистежити посильного і напроситися до когось на обід [11, с. 334].

В епоху імперії став дуже поширюватися звичай ділити запрошених на «важливих» та «менш важливих». «Менш важливими», зазвичай, вважалися особи маловпливові, клієнти та деякі вільновідпущеники. Опис бенкету у домі Трімалхіона наочно показує, що місця з правого боку від слуги, що прислужував за обідом, вважалися «вищими», з лівого боку – «нижчими». Високопоставлених і найдорожчих для господаря гостей уклали на середній стороні столу, прямо навпроти тієї, звідки приносили страви. Невихований господар, який прагнув підкреслити свою значущість, міг зайняти все середнє ложе сам, або ж укласти з собою лише одного, найбільш шанованого гостя [17, с. 146]. Саме такий порядок розміщення гостей за трапезою мав на увазі герой однієї із сатир Горация, перераховуючи всіх своїх гостей «згори донизу». Поет запитує співрозмовника: «...Однак ж скажи мені, Фунданій, прежде всего: кто были с тобою тут прочие гости?» На що Фунданій відповідає: «Верхним был я, Виск подле меня, а с нами же, ниже, помнится, Варий; потом, с Балатроном Сервилием рядом, был и Вибиций: обоим привез Меценат их с собою! Меж Номентаном и Порцием был, наконец, сам хозяин» [6, с. 92].

Зрозуміло, що інколи вихованих та культурних людей такий диференційований прийом гостей міг тільки відштовхувати. Плїній Молодший, який, як він сам пише, випадково опинився на подібному обіді, був сповнений обурення з приводу подібного способу обходження із запрошеними. Разом із тим, підтримуючи репутацію людини, яка запросила його до себе, він не називає її імені, а просто розповідає, як усе було: «Господар, на його власну думку, мав смак та найкраще від усіх розбирався в етикеті, а я вважаю, був скупий і одночасно марнотратний. Йому і небагатьом гостям удосталь подавалися прекрасні страви; іншим – погані та в малій кількості. Вино в маленьких пляшечках він розлив за трьома сортами: одне було для нього і для нас, інше – для друзів нижчого рангу (друзі у нього були розташовані по сходинок), третє – для вільновідпущеників, його і моїх... Мій сусід по ложу помітив це і запитав, чи схвалюю я такий звичай. Я відповів негативно. «Якого ж ти дотримуєшся?» – «У мене всім подається одне й те ж; я запрошую людей, щоб їх

пригостити, а не ганьбити, і в усьому рівні ті, хто прийняв моє запрошення». – «Навіть відпущеники?» – «Навіть! Вони для мене зараз гості, а не відпущеники». – «Дорого ж тобі коштує обід». – «Зовсім ні». – «Як це може бути?» – «Все через те, що, звичайно, мої відпущеники п'ють не те вино, яке я, а я п'ю те, яке вони» [18, с. 28]. Проте, не лише господар, але й деякі гості, вважаючи себе вищими за соціальним становищем від інших, намагалися на званих бенкетах підкреслити свій статус. Плутарх, будучи серед запрошених, згадував як один гість не захотів сідати за обідній стіл, оскільки не залишилося «відповідного йому» місця. Інші бенкетуючі з жартами проводили цього невихованого гостя до дверей [21, с. 9]. Очевидно, не всі аристократи підтримували звичай роботи поділ між гостями.

Однак «практика диференційованої гостинності», яка засуджувалася Плінієм та Плутархом, за часів імперії давно вже поширилася повсюдно. Навіть витончений інтелектуал Цицерон вважав можливим ділити запрошених за соціальними категоріями. В одному зі своїх листів до близького друга Аттика, описуючи як він приймав Цезаря у своєму маєтку в ПUTEОЛАХ в грудні 45 р. до н. е., Цицерон додає: «У трьох триклініях були чудово прийняті ті, хто його супроводжував. У менш значних вільновідпущеників і рабів ні в чому не було нестачі, більш значних я прийняв вишукано» [20, с. 212]. Цікавим моментом було ще й те, що раби, які бачили, як по-різному ставиться їх господар до тих чи інших гостей, самі засвоювали подібне обходження, і тих, ким відкрито нехтував їх господар, вони також розглядали як осіб незначних, прислужувати яким під час бенкету стало для них майже принизливо. Ювенал вельми виразно передає почуття гостя, котрому довелося опинитися в розряді «менш важливих» на бенкеті. Цей гість скаржився, що зарозумілі раби підносили йому засохлий хліб із цвіллю, тоді як деяким іншим гостям та господарю подавався білосніжний і свіжий хліб із тонкого пшеничного борошна [24, с. 264]. Очевидно, принизливе поводження багатіїв та їхніх слуг з людьми бідними і маловпливовими давало чималу поживу для римських сатириків.

Застільний етикет. У давніші часи римляни снідали та обідали, сидячи за столом. Пізніше звичай змінився: під час трапези чоловіки напівлежали навколо столу, а жінки продовжували сидіти, оскільки інша поза вважалася непристойною для них. Проте, якщо спиратись на давньоримського поета Овідія, то вже в другій половині I ст. до н. е. (Пізня Республіка) замужня жінка мала право відвідувати бенкет та лежати за столом разом із чоловіком [13, с. 156], а під час Імперії цей дозвіл поступово поширювався вже й на незамужніх жінок [3]. Відомості щодо віку, з якого юнаки

могли бути присутніми на бенкетах, ми знаходимо у комедіографа Плавта, який свідчив, що сам він запрошував на обід всіх, кому вже виповнилося шістнадцять років [19, с. 599].

На столи ставили посудини з вином, сільничку і оцетницю. Раби розносили страви, складаючи їх на високий мисник – репозиторій. Вони ж ділили м'ясо на дрібні шматки, що вимагало великої досвідченості і вправності, адже, як, жартома казав Ювенал, існує величезна різниця між тим, як треба різати курку і як – зайця [24, с. 267]. Гості ж самі накладали собі страву в тарілки, дрібні або глибокі. До речі, подання загальних, а не окремих для кожного гостя страв, мало велике суспільне значення. В «Застільних бесідах» Плутарх наголошував на тому, що римляни повинні запрошувати один одного на бенкети не для того, щоб їсти та пити, а для того, щоб спілкуватися. Таким чином, окрема подача страв могла б перетворити один спільний бенкет на багато одиночних обідів, а присутні не вважалися б співтрапезниками: кожен отримував відміряну для нього окрему порцію, неначе з прилавка харчевні [21, с. 44].

Людиною вихованою, яка вмів добре поводитися за столом, вважалася та, яка, допомагаючи собі пальцями, забруднювалася менше за інших. Ножі використовувалися тільки для того, щоб розділити м'ясо на окремі порції. Столи почали покривати скатертинами тільки в I ст. н. е. До цього обмежувалися лише тим, що насухо витирали столи після кожної зміни страв. Проте серветками для витирання губ і рук римляни стали користуватися рано, бо, як і греки, допомагали собі в їжі пальцями [4, с. 270]. Овідій нагадував, як негарно витирати рот рукою [13, с. 207]. Серветки гостям видавав сам господар, проте гості рангом нижче, особливо всякого роду дармоїди, приносили серветки із собою, щоб непомітно скласти туди залишки після бенкету. Така поведінка інших співтрапезників не вислизнула від уваги уїдливого Марціала. Він згадує гостя, який все, що не ставили на стіл, намагався зібрати в серветку і відіслати додому через хлопчика-раба. В кінці поет підкреслює, що більше не бажає бачити такого гостя у себе на обіді [11, с. 72].

У розпорядженні у присутніх були також ножі, зубочистки та ложки різних розмірів. До речі, зубочистки були також одним із предметів демонстративної розкоші. Наприклад, у Трімалхіона були срібні зубочистки [17, с. 147], а Махіон, герой «Епіграм» Марціала, використовував зубочистки з червоним пір'ям [11, с. 106]. Виделок римляни не використовували. Їм доводилося їсти пальцями, і це тягло за собою потребу обмивання рук: спочатку перед трапезою, а потім після кожної зміни страв. Ювенал, згадуючи один із бенкетів, який йому довелося відвідати, розповідає, як

слуги з глечиками води ходили вздовж лож, і кожний поливав на руки співтрапезників свіжу воду, витираючи потім руки гостя серветкою, яку тримав у другій руці [8, с. 368]. На бенкеті Трімалхіона ми спостерігаємо як, окрім обмивання рук, вправні раби також чистили нігті та, перед початком трапези, обмивали гостям ноги [17, с. 146]. У розпал обіду, коли від випитого вина і гарячих страв ставало спекотно, на допомогу приходили спеціальні раби з гарно оздобленими віялами, а в особливо багатих будинках ще й хлопчики, які відганяли мух спеціальною лозою [11, с. 106].

У римлян було дозволено випускати гази під час бенкету, що виправдовувалося як філософами, так і лікарями. Перші вважали, що слідування своїй природі – це найвища мудрість, інші обґрунтовували це природною потребою організму. Повідомляючи про Клавдія, Светоній згадує як імператор, чи то обдумував, чи й справді видав указ, за яким дозволялося пускання газів за столом [15, с. 142]. На існування цього звичаю вказувало багато римських авторів. Зокрема, Трімалхійон закликає своїх гостей не стримувати свої бажання та «облегшуватися за столом» [17, с. 148]. Більше того, цей вираз означав не лише пускання газів, але й можливість спорожнитися в горщик. У Марціала ми також бачимо багато таких гостей, які, клацнувши пальцями, кликали до себе раба з горщиком, який ще й допомагав ним скористатися [11, с. 106].

Ритуали. Обід у Стародавньому Римі ніколи не обходився без дотримання певних звичаїв. Їжа була ритуалом, і гостю слід було поважати наказані ритуалом правила. Опинившись у гостях, римлянин знімав свій вуличний одяг і надягав легку сукню без поясу (цю зміну одягу ніс раб, що супроводжував його на бенкет). Відсутність поясу було дуже важливим елементом. Одяг гостя мав бути без вузлів, оскільки вузол означав замкнуте коло, наявність якого було згубним: він заважав циркуляції «магічної течії», яка проходила Всесвіт, коли людина брала участь у бенкеті [22, с. 102]. За свідченнями Светонія, імператор Нерон любив і на публіці показатися в такому домашньому одязі [16, с. 148]. Крім того, гість мав роззутися, бо сандалі були зашнуровані і зав'язані на вузол. Замкнене коло, подібно мотузці і вузлу, могло перешкодити магічному спілкуванню з духами. Переодягнувшись, гість міг увійти в трикліній, де все було зроблено для його примирення з богами. Особливу роль відігравали квіти й аромати, що захищали від чаклунства і злих сил. Імператор Геліогабал наказував розкидати троянди – священні квіти, лілії – засіб проти отруйних грибів і зморшок, і фіалки – квіти безсмертя. Сам він сідав на ложе, встелене квітами, які виділяли дорогоцінні ефірні масла. Він також любив розкидати ці квіти зі стелі в такій великій кількості, що деякі запроше-

ні, за розповідями, вмирили від задухи [2]. Із квітів шафрану плели вінки для гостей та окремо додавали у вино, оскільки їхній аромат використовувався для попередження сп'яніння та для безтурботного сну тих, хто занадто багато випив [22, с. 103].

Петроній згадував цікавий звичай. Якось, коли гості Трімалхіона збиралися зайти в обідню залу, спеціально поставлений для цього раб вигукнув, звертаючись до них: «З правої ноги!» [17, с. 146]. Гості, щоб не прогнівати богів, мали перетинати поріг триклінія саме з правої – правильної ноги. Вважалося несприятливим входити в обідній зал із лівої ноги. Саме слово «лівий» (sinistra) означало на латині «зловісний». Подібно до цього, учасник бенкету завжди спирався на ліву руку, щоб мати можливість їсти правою. Пліній відзначає, що вже маленьких дітей вчили брати їжу тільки правою рукою: «Якщо вони брали лівою, то їх карали» [22, с. 104].

Римляни завжди прагнули уникнути поганих прикмет. Коли під час вечері у Трімалхіона на дворі заспівав півень, господар вигукнув: «Далі від нас!» [17, с. 162], оскільки крик півня в невідзначену годину сповіщав смерть. У цьому випадку слід було вбити півня і негайно з'їсти його, а потім бризнути вином на стіл і світильник – символ вогнища. Так можна було попередити погане передвістя. Якщо комусь траплялося згадувати про пожежу, одразу ж виливали під стіл воду, щоб символічно загасити полум'я і не дати збутися передвіщеному [22, с. 105].

«Бенкет» як вистава. Застілля було не лише насолодою для шлунка. Воно також надавало естетичні насолоди. Всі римські вечері, описи яких збереглися до наших часів, мають щось спільне: вони влаштовувалися господарем будинку як театральні вистави. Справжнє мистецтво полягало в поданні страв, і знаючий кулінар вмів перетворити початковий продукт зовсім в інший. Показовий випадок ми знаходимо в епіграмах Марціала. Сатирик розповідає нам про обід, де єдиним продуктом, що використовувався кухарем, був гарбуз, представлений в усіх блюдах від закусок до десерту, що, принаймні, було вигідно з точки зору економії. Гастрономічне мистецтво перетворило гарбуз на гриби і кров'янку, тунця і корюшку, сочевицю і боби, різноманітні тістечка і навіть фініки [11, с. 323]. Імператор Геліогабал розважався в ще цікавіший спосіб. На стіл він наказував подавати майстерно зроблені муляжі, наприклад із воску, виготовлені настільки точно, що запрошені гості часто помилялися. Іноді він навіть пропонував вживати їжу, розглядаючи картини або майстерно намальовані страви [2].

Кілька таких прикладів дозволяють нам зрозуміти інсценування, запропоноване своїм гостям Трімалхіоном в «Сатириконі» Петронія. На бенкеті у Трімалхіона все здається фальшивим: від

появи господаря до його собаки, яка начебто налякала одного з гостей, а насправді була лише майстерно зробленим настінним розписом [17, с. 145]. На початку бенкету відбувається театральна організована поява господаря, якого вносять під музику на ложі з безліччю маленьких подушечок. Трімалхіон демонстративно вивільняє з-під одягу руки, щоб усі присутні мали можливість помилуватися його багатими браслетами із золота та слонової кістки. Перш, ніж взяти слово і заявити, що він «знехтував усіма задоволеннями», щоб не змушувати чекати своїх гостей, але все ж бажає закінчити почату партію, він прочистив зуби срібною зубочисткою, далі наказує принести ігровий столик і занурюється в гру [17, с. 147].

Потім, в якості закусок, раби приносять кошик, у якому знаходиться дерев'яна курка з розчепіреними крилами, яка нібито висиджує яйця. Двоє слуг піднімають соломку і виймають звідти павині яйця, які пропонуються гостям. Тоді Трімалхіон проголошує: «Друзі, я велів підкласти під курку павині яйця! І їй-Богу, боюся, що в них вже курчата вивелися. Спробуйте, чи їстівні вони» [17, с. 148]. Брехня очевидна, оскільки курка дерев'яна. Гості сподіваються, що хоч яйця справжні. Але, насправді, яйця такі ж фальшиві, як і курка, оскільки гості помічають, що вони зроблені з тіста. Але брехня стає правдою, коли яйця (які такими не є) від курки (яка не є куркою) виявляються живими: гості знаходять всередині маленьку пташку, приготовану під соусом з перцю і яєчного жовтка. Таке мистецтво трансформації ще неодноразово можна побачити до кінця обіду.

Найпрекрасніший приклад інсценування полягає, звичайно, в епізоді з невипотрошеною свинєю. Трімалхіон наказує кухареві вбити і приготувати найстарішу свиню. Кілька хвилин опісля приносять і кладуть на стіл величезну свиню. Гості кричать у здивуванні: «Ми були вражені швидкістю і поклялися, що навіть молоде курча в такий невеликий проміжок часу навряд чи приготувати можна» [17, с. 156]. Трімалхіон, побілівши від гніву, вимагає привести до нього кухаря, який зникло заявляє, що забув випатрати тварину. Господар будинку тут же наказує покарати його, і вже наближаються два ката, готові відшмагати винного кухаря. Проте, гості починають благати Трімалхіона дарувати бідоласі прощення, незважаючи на те, що його проступок жадливий, адже як можна забути випатрати свиню? Господар сміється і наказує: «Ну, якщо ти такий безпам'ятний, вичисти цю свиню зараз, на наших очах» [17, с. 157]. Можна легко уявити огиду гостей, адже це не мислимо вивалити на бенкетний стіл нутрощі цієї тварини. Кухар ріже живіт свині і раптом звідти, «піддавшись своїй тяжкості, градом посипалися кров'яні і смажені ковбаси». Гості осипа-

ють Трімалхіона та кухаря бурхливими оплесками [17, с. 158].

Під гучні крики схвалення було подано ще одну страву, на яку ніхто з гостей не очікував, але яка своєю незвичністю привернула до себе увагу всіх. На великому круглому підносі подали грандіозну «астрологічну» страву, де розмістили всі дванадцять знаків зодіаку в кулінарному виконанні. Творець цієї страви поклав на кожен знак відповідну йому їжу: на Овна – баранячого гороху, на Тільця – шматок яловичини, на Близнюків – нирки, на Лева – африканські смокви, на Ваги – справжні ваги, в чашах яких було покладено всілякі пиріжки і коржі, на Стрільця – зайця, на Козерога – лангуста, на Водолія – гусака. Потім принесли на таці величезного вепра, з іклів якого звисали два кошики, сплетені з пальмових гілок. Одна з них була сповнена сушених, а інша – свіжих фініків. Це була самка кабана, на що вказували маленькі поросята, зроблені з тіста і укладені навколо неї так, немов тягнулися до її сосків. Слуга мисливським ножом розрізав кабана і звідти вилетіли дрозди. Птахолови, які стояли напоготові, за допомогою прутів, намазаних клеєм, зловили всіх пташок. Трімалхіон розпорядився роздати їх гостям і промовив: «Дивіться, якими вишуканими жолудями харчувалася ця дика свиня!» Тим часом раби обнесли бенкетуючих кошиками з фініками [17, с. 148]. Герою Петронія цілком вдалося те, до чого він прагнув: не стільки нагодувати, скільки вразити своїх гостей, викликати їх захоплення своїм багатством і схильністю до всього витончено-примхливого.

Висновки. Таким чином, в імперський період римської історії особливого соціального значення набула традиція організації бенкетів, які стали подіями, що мали одночасно гастрономічне та художнє значення. В цьому контексті їжа була однією з форм художнього вираження. Бенкети, як особливий елемент суспільного життя в римському суспільстві, за своїм призначенням мали комплексний характер, оскільки уявлення про хороший бенкет включали в себе не лише їжу як таку, але й особливі способи її приготування та оформлення: музику, ігри, застільну бесіду. Сам ритуал повернення додому після важкого дня, три-чотири години, проведені навколо гарно сервірованого бенкетного столу, стають найбільш показовими проявами поняття «жити по-римськи». За уявленнями стародавніх римлян, стіл, на якому містилися продукти харчування, був священним місцем та уособлював родючу годувальницю-землю. Бенкет інколи ставав справжньою театральною п'єсою, де кожен виконував свою роль. У мікрокосмі, яким слід вважати обідній зал, господар бенкету відчував себе господарем Всесвіту і керував ним.

Бібліографічні посилання

1. Авсоний. Стихотворения / Авсоний; пер. с лат. М. Гаспарова. – М., 1993.
2. Авторы жизнеописаний Августов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ancientrome.ru/antlitr/sha/index.htm>
3. Валерий Максим. Достопамятные деяния и изречения [Электронный ресурс] / Валерий Максим. – Режим доступа: <http://www.e-reading.club/book.php?book=1002420>
4. Винничук Л. Люди, нравы и обычаи Древней Греции и Рима / Л. Винничук; пер. с польск. В. Ронина. – М., 1988.
5. Гиро П. Быт и нравы древних римлян / П. Гиро. – Смоленск, 2000.
6. Гораций. Сатиры / Гораций; пер. с лат. М. Гаспарова. – М., 1989.
7. Жаровская А. Н. «De re coquinaria»: идентификация автора сочинения и Марк Габий Апиций / А. Н. Жаровская // Вестник ЯрГУ им. П. Г. Демидова. Серия: Гуманитарные науки. – 2012. – № 4/2. – С. 131–134.
8. Каркопино Ж. Повседневная жизнь Древнего Рима. Апогей Империи / Ж. Каркопино. – М., 2008.
9. Кнабе Г. Древний Рим – история и повседневность / Г. С. Кнабе. – М., 1986.
10. Макробий. Сатурналии / Макробий; под ред. С. Пургина. – Екатеринбург, 2009.
11. Марциал. Эпиграммы / Марциал; пер. Ф. Петровского. – М., 1968.
12. Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе / М. Монтанари. – СПб., 2009.
13. Овидий. Наука любви / Овидий; [пер. с лат. М. Гаспарова]. – М., 1973.
14. Сергеев М. Е. Жизнь древнего Рима / М. Е. Сергеев. – СПб., 2000.
15. Светоний. Жизнь двенадцати цезарей / Светоний; пер. с лат. М. Гаспарова. – М., 1964.
16. Светоний. Нерон // Жизнь двенадцати цезарей / Светоний; пер. с лат. М. Гаспарова. – М., 1964.
17. Петроний Арбитр. Сатириконт / Петроний; пер. М. Гаспарова. – М., 1989.
18. Письма Плиния Младшего / Плиний Младший; пер. М. Сергеев. – М., 1950.
19. Плавт. Комедии / Плавт; пер. с лат. И. Ульяновой. – М., 1987.
20. Письма Цицерона к Аттику, близким, брату Квинту, М. Бруту (годы 46–43) / Цицерон; пер. В. О. Горенштейна. – М., 1951.
21. Плутарх. Застольные беседы / Плутарх; пер. Я. Боровского. – Л., 1990.
22. Роберт Ж.-Н. Повседневная жизнь Древнего Рима через призму наслаждений / Ж.-Н. Роберт. – М., 2006.
23. Фридендер Л. Картины из бытовой истории Рима в эпоху от Августа до конца династии Антонинов / Л. Фридендер // Общая история европейской культуры / под. ред. Ф. Зелинского – СПб., 1914.
24. Ювенал. Сатиры / Ювенал; пер. с лат. М. Гаспарова. – М., 1989.

References

1. Ausonius, 1993. *Stikhotvoreniya [Poems]*. Moscow (in Russian).
2. *Avtory zhizneopisaniy Avgustov [Authors biographies Augustow]* [Electronic resource]. Access: URL: <http://www.ancientrome.ru/antlitr/sha/index.htm> (in Russian).
3. Valerius Maximus. *Dostopamyatnyye deyaniya i izrecheniya [Memorable deeds and sayings]* [electronic resource]. Access: URL: <http://www.e-reading.club/book.php?book=1002420> (in Russian).
4. Vinnichuk, L., 1988. *Lyudi, nrvy i obychai Drevney Gretsii i Rima [People, manners and customs of ancient Greece and Rome]*. Moscow (in Russian).
5. Giro, P., 2000. *Byt i nrvy drevnikh rimlyan [Life and customs of the ancient Romans]*. Smolensk (in Russian).
6. Horace, 1989. *Satiry [Satire]*. Moscow (in Russian).
7. Zharovskaya, A. N., 2012. «De re coquinaria»: identifikatsiya avtora sochineniya i Mark Gabiy Apitsiy [«De re coquinaria»: the identification of the author of the works and Marcus Gavius Apicius]. *Vestnik Yaroslavskogo gosuniversiteta imeni P. G. Demidova. Seriya: Gumanitarnyye nauki [Bulletin of the P.G. Demidov Yaroslavl State University. Series: The humanities]*, № 4/2, pp. 131-134 (in Russian).
8. Karkopino, Zh., 2008. *Povsednevnyaya zhizn' Drevnego Rima. Apogey Imperii [The daily life of ancient Rome. Apogee of the Empire]*. Moscow (in Russian).
9. Knabe, G. S., 1986. *Drevniy Rim – istoriya i povsednevnyy zhizn' [Ancient Rome – the history and everyday life]*. Moscow (in Russian).
10. Macrobius, 2009. *Saturnalii [Saturnalia]*. Ekaterinburg (in Russian).
11. Martial, 1968. *Epigrammy [Epigrams]*. Moscow (in Russian).
12. Montanari, M., 2009. *Golod i izobiliye. Istoriya pitaniya v Yevrope [Famine and abundance. The history of feeding in Europe]*. St. Petersburg (in Russian).
13. Ovid, 1973. *Nauka lyubvi [The Art of Love]*. Moscow (in Russian).
14. Sergeenko, M. E., 2000. *Zhizn' drevnego Rima [The life of ancient Rome]*. St. Petersburg (in Russian).
15. Suetonius, 1964. *Zhizn' dvenadsati tsezarey [The Life of the Caesars]*. Moscow (in Russian).
16. Suetonius, 1964. *Neron. Zhizn' dvenadsati tsezarey [Nero. The Life of the Caesars]*. Moscow (in Russian).
17. Petronius Arbiter, 1989. *Satirikont [Satyricon]*. Moscow (in Russian).
18. *Pis'ma Pliniya Mladshego [Letters of Pliny the Younger]*, 1950. Moscow (in Russian).
19. Plautus, 1987. *Komedii [Comedy]*. Moscow (in Russian).
20. *Pis'ma Tsitserona k Attiku, blizkim, bratu Kvintu, M. Brutu (gody 46–43) [Letters of Cicero to Atticus, near relation, brother Quintus, M. Brutus (46-43 years)]*, 1951. Moscow (in Russian).
21. Plutarch, 1990. *Zastol'nyye besedy [Table Talk]*. Leningrad (in Russian).
22. Robert, Zh.-N., 2006. *Povsednevnyaya zhizn' Drevnego Rima cherez prizmu naslazhdeniy [The daily life of ancient Rome through the lens of pleasure]*. Moscow (in Russian).
23. Friedlander, L., 1914. *Kartiny iz bytovoy istorii Rima v epokhu ot Avgusta do kotsa dinastii Antoninov [Pictures of the household in the era of the history of Rome from August until the end of the Antonine dynasty]*. *Obshchaya istoriya yevropeyskoy kul'tury [General history of European culture]*. St. Petersburg (in Russian).
24. Juvenal, 1989. *Satiry [Satire]*. Moscow (in Russian).

Надійшла до редколегії 21.04.2016