

«Римский пир»



в Британском музее

Джулия Кендрик

В рамках проекта «Мировая история в 100 предметах» Британский музей организовал «Римский пир», во время которого все посетители смогли узнать, из чего состоял повседневный и праздничный рацион древних римлян.

В первое время существования царского Рима все римляне, богатые и бедные, питались примерно одинаково: с утра – завтрак (*лат. ientaculum*), в полдень – легкий обед, и главная трапеза дня вечером (*лат. cena*). Еду в основном варили или жарили на оливковом масле. Однако затем на богатые социальные слои начала влиять греческая культура – это касалось как самих блюд, так и этикета трапезы. И к временам становления Римской империи повара уже располагали широким набором экзотических ингредиентов и сложных рецептов.

Часть этих рецептов дошла до наших дней благодаря знаменитой книге в десяти

частях «*De arte coquinaria seu de obsoniis et condimentis*», которая, как считается, была собрана примерно в конце IV – начале V века. Эта книга римских рецептов вышла под авторством известного римского гурмана Марка Габия Апиция (I в. до н. э. – I в. н. э.), однако, как предполагают, ее настоящим автором был некто Целий, по-видимому, воспользовавшийся именем Апиция в рекламных целях. Другая информация о римской кухне дошла до нас благодаря полезным советам Катона о том, как правильно готовить сельскохозяйственные продукты, сатирическому описанию римского пира Петронием Арбитром и табличкам Виндонланды с посланиями воинов римского форта своим родственникам и рабам. Другими источниками служат мозаики, которые украшали богатые виллы, и археологические находки (например, древнеримские харчевни – термополии, в Помпеях).

Рецепты из коллекции Апиция предназначались самым богатым людям Древнего Рима, которые могли достать экзотические ингредиенты. Там перечислено множество различных соусов, например знаменитый гарум, который делался из ферментированных внутренностей рыб.

➡ Сцена с изображением ужина. Фреска из Помпей. 50-79 гг. Национальный археологический музей, Неаполь.

Различные виды сыров, вино и фрукты.



Стаканы. Восточное Средиземноморье, Причерноморье (?). IV – начало V в. Стекло. Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург.



Рецепты из коллекции Апиция предназначались самым богатым людям Древнего Рима, которые могли достать экзотические ингредиенты. Там перечислено множество различных соусов, например знаменитый гарум, который делался из ферментированных внутренностей рыб. Судя по рецептам, римляне любили сладости и часто добавляли в блюда огромное количество меда.

Из мяса наибольшей популярностью пользовалась свинина, а вот говядина в рецептах практически не упоминается. Любили римляне и морепродукты, даже специально разводили устриц. Домашнюю птицу обычно фаршировали, а по праздникам или в особых случаях на стол подавали павлинов, лебедей и даже фламинго. Римляне научились выкармливать гусей и делали гораздо

Фаршированная курица.



Оливковое масло и хлеб.

Libum*

Ингредиенты (на 2 порции): 300 г. сыра рикотта, 1 яйцо, 80 г. муки, жидкий мед.

Способ приготовления: взбить яйцо с сыром, постепенно добавляя в полученную смесь просеянную муку; сформировать шар и выложить его на протвень, застеленный лавровыми листьями; поставить в духовку и вынимать по готовности – тесто должно немного подняться и затвердеть; выложить пирог на блюдо, полить сверху жидким медом и сразу же подавать на стол.

* Libum (лат.) – пирог.

более изысканное фуа-гра, чем сегодня. Из овощей больше всего любили спаржу, испанский артишок, лук порей, редис, капусту, огурцы, салат латук, эндивий, пастернак, чечевицу и нут (турецкий горох). Подавали также к столу фрукты и орехи.

Позднее, когда в 43 году римляне прибыли в Британию, они привезли с собой чеснок, лук порей, лук и многие другие овощи и травы, а также животных и птиц – кур, кроликов, фазанов, цесарок и зайцев-русаков. С приходом римлян скудный стол бедных бриттов только выиграл: на нем появился хлеб лучшего качества, зерно для которого было лучшего качества и импортировалось из разных частей империи. Тогда же в Англию завезли и вино.

Про все это и многое другое рассказали посетителям Британского музея члены общества любителей истории «Viculus» и сотрудники музея. Они наглядно показали, как и что ели древние римляне. Правда, попробовать на месте что-либо было невозможно (музей должен иметь для этого специальное разрешение), однако все желающие смогли записать рецепты и приготовить древнеримские блюда дома.

Члены общества «Viculus» рассказывают посетителям Британского музея о традициях древнеримской кухни.

