

ИЛЬЯС РУСТЭМОВИЧ ГИМАДЕЕВ

аспирант кафедры классической филологии, Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова (Москва, Российская Федерация)
eliasgimad@mail.ru

НАЗВАНИЯ РЫБ В АНТИЧНОЙ ЛИТЕРАТУРНОЙ ТРАДИЦИИ (на примере поэзии Горация)

Объектом исследования стали термины, обозначающие рыб, упомянутых Горацием. Предметом работы является комплексный анализ слов *scarus*, *rhombus*, *passer*, *acipenser*, *mullus*, *lupus*, *muraena*, *thynnus* и сопоставление их с биологическими видами, принятыми в современной таксономии. Новизна подобного рода анализа, на стыке филологии и биологии, обусловлена отсутствием какой-либо специальной литературы о рыбах у Горация в отечественной и зарубежной литературе. Комплексно до настоящего времени изучался только гастрономический опыт поэта в целом. Актуальность обусловлена тем фактом, что латинская кулинарная лексика, описывающая виды рыб, – малоизученный раздел латинского словаря. Наименования рыб, описанных в классической латинской литературе, не ассоциируются у современного читателя с конкретным видом, из-за чего мы плохо представляем себе античную ихтиофауну или неверно истолковываем те или иные названия. Подобное недопонимание сильно затрудняет чтение латинских писателей и работу с эпиграфическим материалом. С быстрым развитием в XX–XXI веках биологической науки появилось множество нового материала, который до сих пор мало использовался в классических штудиях, а накопление знаний о терминах, обозначающих виды рыб, делает проблему систематического описания данной лексики актуальной. Иллюстративный материал помогает представить стол богатого современника Горация. Исследование дополняет комментаторскую традицию, которая почти не уделяла внимания морским обитателям.

Ключевые слова: Гораций, рыба, скар, ромб, камбала, осетр, барабулька, лаврак, мурена, тунец

Многочисленны и разнообразны морские обитатели: *in piscibus dissimilis muraena lupus, is soleae, haec merulae¹ et mustelae* (Varr. l. L. IX 113)², отчего наименования рыб часто трудно отождествить с тем или иным известным нам биологическим видом и тем самым представить в подробностях описываемые у Горация рыбные яства. Упоминаемые им *scarus*, *rhombus*, *passer*, *acipenser*, *mullus*, *lupus*, *muraena*, *thynnus* представляли мало интереса для комментаторов, которые ограничивались краткими пояснениями. Мы попытаемся отождествить и описать упоминаемых Горацием рыб на основе всей совокупности имеющихся источников³.

Scarus⁴

Лат. *scarus* (гр. σκάρος⁵) – небольшая (30–50 см) рыба: средиземноморский попугай (*Sparisoma cretense* Linnaeus), морской попугай или средиземноморская лора⁶.

Хотя в Италии скар долго оставался неизвестен, в других областях античного мира его почитали за деликатес. Он водился у берегов Крита и близ Киклад, а также в Карпатском море, между Критом и Родосом (Plin. n. h. IX 62), но не заходил севернее мыса Лект в Мисии, отсутствовал в заливе близ города Пирры на Лесбосе (Arist. HA 621b). Колумелла (VIII 16, 9), родившийся примерно через 12 лет после смерти Горация, замечает, что скар обитает у побережий Малой

Азии, Греции и вплоть до Сицилии. В Иберийском море его ловят редко, а в Лигурийском – никогда. Лукиан (hist. conscr. 28) сообщает об уловах у берегов Северной Африки. Хвалили также скара (Archest. 41⁷) в Эфесе. Энний (var. 40 V.) сообщает: *Quid scarum praeterii ce<r>ebrum Iouis paene supremi: / Nestoris ad patriam hic capitur magnusque bonusque⁸*. Афиней дает описание рыбы (VIII 355c).

В Западное Средиземноморье скар был завезен около 50 г. по Р. Х. при императоре Клавдии, по поручению которого префект Мизенского флота Ти. Юлий Опат Понциан перевез его и выпустил в Тирренском море между Остией и побережьем Кампании. Промысел скара был запрещен пять лет, поэтому он распространился к 60–70-м годам, когда разрешили его отлов⁹. С тех пор скар становится деликатесом в Риме. Авл Геллий (VI 16) и Петроний (ар. Macrobr. sat. XIX 33) предпочитают скара с Сицилии. Марциал одобряет скара, но некоторое недовольство у него вызывает только его запах (ep. 13, 84). Плиний (n. h. IX 62; XXXII 151) отдает скару первое место. Итак, Италия близко познакомилась с заморской рыбой.

Но вернемся во времена Горация, когда у итальянских берегов не ходили косяки скаров. Упомянув *scarus* в epod. II 50 (*scari, siquos Eois intonata fluctibus / hiems ad hoc uertat mare¹⁰*), поэт указывает на важную деталь – в его время

подавали скара, только если тот случайно оказывался в сетях. Следовательно, скар был еще редкой рыбой; даже по прошествии многих лет Петроний, умерший в 66 году, совсем незадолго до распространения скаров в Италии, вторит (Petr. 93, 2, 5–6) Горацию, подтверждая, что эта рыба могла быть только случайным гостем на пире. Также Порфирион (ad l. c.) объясняет, что скары водились только на востоке и едва ли можно было поймать скаров, если их не принесло сильной бурей: *Intellegi uult scaros pisces in orientali mari esse, et difficile fieri, ut circa Italiam capiuntur, nisi quos inde uiolentia tempestatis adduxerit*¹¹. Читая сатиры (II 2, 22), мы уже не сомневаемся в том, что перед нами изысканное угощение, потому что упоминается оно вместе с устрицами (*ostrea*) и белой куропаткой (*lagois*): *tu pulmentaria quaere / sudando: pinguem uitii albumque neque ostrea / nec scarus aut poterit peregrina iuuare lagois*¹².

Rhombus¹³

Rhombus (напр. форма *rumbus*: schol. Cornut. ad Iuu. 4, 34; гр. *ρόμβος*¹⁴ или *ψῆττα*). Встречаются и другие обозначения камбаловидных рыб: *piscis planus*, *solea*¹⁵ (*βούγλωστος*), *passer* (*στρουθός*¹⁶), *citharus* (*κίθαρος*), *ἔσχαρος*¹⁷. Насколько точно латинскому термину соответствует гр. *ρόμβος*, неизвестно. Афиней (VII 330b) сообщает: *Ῥωμαῖοι καλοῦσι τὴν ψῆτταν ῥόμβον* [римляне называют «камбалу» ромбом].

Рыба-ромб Горация может соответствовать гладкому ромбу (*Scophthalmus rhombus* Linnaeus) или большому ромбу (*Scophthalmus maximus* = *Psetta maxima* Linnaeus). Оба вида принадлежат к семейству *Scophthalmidae* отряда камбалообразных (*Pleuronectiformes*). У взрослых особей камбалообразных глаза смещены на одну сторону, при этом в Средиземном море не распространены рыбы с глазами на правом боку. *Scophthalmus rhombus* и *Scophthalmus maximus*, наоборот, имеют зрительный орган с левой стороны. *Scophthalmus maximus* достигает метра в длину и веса 25 кг, *Scophthalmus rhombus* – 75 см и 8 кг.

Скорее всего, *rhombus* римляне называли любую камбаловидную рыбу, напоминающую ромб своими очертаниями¹⁸. На такую мысль наводят слова Плиния (n. h. XXXII 146) о том, что кифар¹⁹ есть наихудший вид ромбов. Однако *rhombus* не следует переводить и словом «камбала» (*Pleuronectes platessa* Linnaeus), потому что последняя мало распространена в Средиземноморье и обитает больше на севере²⁰. О размерах ромба стоит упомянуть отдельно. Рыбак, не дерзнув продать или съесть такое диво, приносит в дар огромного ромба Домициану, который созывает государственный совет, потому что ромб был столь велик, что не смогли найти для него подходящего блюда (Iuu. 4, 39 sqq.). Если бы рыбак сам не подарил огромную рыбину цезарю, на него,

скорее всего, донесли бы (Iuu. 4, 48 sq.), рыба-де кормилась в домициановых садках, а потом сбежала, отчего ее нужно вернуть господину (Iuu. 4, 49–52). Похожий образ рисует Марциал, у которого ромб также шире блюда (Mart. XIII 81), а в другой эпиграмме находим строки о разведении домашней рыбы в прудах, благодаря чему даже в бурю стол не скудеет ею (Mart. X 30, 21; cf. Colum. VIII 16, 7; 17, 9).

Гораций упоминает ромба в числе изысканных яств вместе со скарами и моллюсками из Лукринского озера (epod. II 50), вместе с павлином, повторяя свою излюбленную мысль о том, что голодному человеку достаточно простой пищи (sat. I 2, 116). Фунданий, описывая пир у Назидиана, вспоминает, как его потчевали брюшками палтуса и ромба (sat. VIII 29 sq.). Обжорам же, из-за чрезмерного пресыщения деликатесами и, как следствие, расстройства желудка, и кабан, и свежий ромб кажутся протухшими (sat. II 2, 42 sq.). Морские просторы всегда давали пищу ромбам, утверждает поэт (sat. II 2, 48), но в прежние времена римляне довольствовались малым и не стремились к излишества. Ромбам и аистам в своих гнездах ничего не угрожало, пока некий *auctor praetorius* (sat. II 2, 49 sq.) не приучил к ним гастрономов. Псевдоакрон (ad sat. II 2, 50) под *auctor praetorius* понимает либо некоего Азеллия, бывшего претором, который ввел обычай поедать аистов (и, по-видимому, ромбов, хотя прямо схолиаст об этом не говорит), либо, со ссылкой на Порфириона, претора Семпрония Руфа, примеру которого поедать птенцов аистов последовало утонченное общество. В выражении *grandes rhombi* мы находим недвусмысленное подтверждение огромных размеров ромбов, которых выносят на блюдах (sat. II 2, 95). Хозяину, по мнению поэта, должно быть стыдно за подобные излишества, а непомерные цены на таких великанов неизбежно принесут разорение.

Passer²¹

Passer (*στρουθός*²²) – еще один представитель камбаловидных рыб. Элиан (XIV 3) упоминает рыбу *στρουθός*, которую принято отождествлять с *passer* и переводить «камбала», подразумевая морскую камбалу (*Pleuronectes platessa* Linnaeus). Однако, как было уже отмечено, морская камбала мало распространена в Средиземном море, что доказывают Д. Льеонарт и Г. Фарруджо. Они полагают, что все античные упоминания *passer* и других плохо отождествляемых камбаловидных (к последним никак не относится вполне понятный нам ромб) следует связывать с *Platichthys flesus* Linnaeus, то есть с речной камбалой. *Platichthys flesus* и *Pleuronectes platessa* родственны, но имеют разные повадки, окрас и среду обитания. Речная камбала размножается в море, но обитает большую часть времени в солоноватой или пресной воде, достигая 50 см и 3 кг.

Позволим себе считать passer речной камбалой. Гораций упоминает ее один раз в процитированном месте о подаче рыбных брюшек или потрошков, когда Фунданий, перечисляя Горацию разнообразные блюда, поданные у Назидиена, говорит: cum passeris atque ingustata mihi porrexerit ilia rhombi (sat. II 8, 29)²³. Кисслинг²⁴ метко замечает, что Гораций использует для неиспробованного блюда ἀπαξ λεγόμενον ingustata, что создает красивую игру смыслов.

Acipenser²⁵

Род осетры (Acipenser Linnaeus), насчитывающий 19 видов²⁶, и род белуги (Huso Brandt), представленный собственно белугой и калугой, относятся к семейству осетровых (Acipenseridae Bonaparte) из отряда осетрообразных (Acipenseriformes Berg).

Очень подробно слово acipenser у Плиния комментирует Салмазий²⁷. Старательно разобрав отличительные черты осетровых: sturio²⁸, acipenser, (h)elops, ὀξύρρυγχος²⁹, он постарался дать соответствия в греческом языке. Архестрат (Athen. VII 294f) полагает, что родосская акула – это та самая рыба, которую у римлян подают под звуки свирелей в венках, и называет ее ἀκκίπσιος. Однако ему тут же возражают, объясняя, что рыба ἀκκίπσιος меньше, имеет более вытянутый нос и скорее походит на треугольник (Athen. ibid.), при этом самые маленькие рыбки стоят не меньше 1000 аттических драхм. Ссылаясь на грамматика Апиона, Афиней (ibid.) пишет, что ἀκκίπσιος есть то же самое, что ἔλλοψ, последнее соотносится с указаниями авторов на распространение ἔλλοψ близ о. Родос (Plin. IX 169: elops Rhodi; Varr. г. г. II 6 2: helops ad Rhodon), ничего однако не доказывая.

Слово acipenser употребляется очень редко, но при этом всегда о деликатесе, который уже со времен Плавта был хорошо известен (Plaut. fr. Vas.) и считался благородной морской (Plin. n. h. XXXII 145; cf.: Cic. fat. fr. 5) рыбой. Если кого-нибудь из близких коснулось горе, ему скорее нужно предложить сократическое сочинение, нежели осетра (Cic. Tusc. III 43). В I в. по Р. Х. осетр уже не в чести, что вызывает изумление у Плиния Старшего, ведь он так редко встречается (n. h. IX 60), с чем согласен Цицерон, описывая подачу осетра Сципиону (de fat. fr. 5). Марциал употребляет редкую форму acipensis³⁰, предлагая отправлять его на столы богачей, живущих на Палатине, пускай, мол, это редкое подношение послужит украшением амброзийской трапезы (Mart. XIII 91). О сравнении acipenser с (h)elops (ἔλλοψ³¹) Плинием высказываются разные точки зрения. В одном месте мы находим высказывание о том, что некоторые отождествляют двух рыб (Plin. n. h. IX 60), в другом – что данное сравнение недопустимо, так как, согласно Овидию, (h)elops не водится в наших водах (Plin. n. h.

XXXII 153), из чего явствует, что acipenser как раз в водах Средиземного моря был распространен, и это не входит в противоречие со строкой, где Овидий подчеркивает, что осетр особенно распространен в чужих морях (Ou. halieut. 134). Последнее вовсе не обозначает его отсутствия в Средиземноморье.

Считается, что acipenser (ἀκκίπσιος, скорее всего, передача формы acipensis Mart.) – это атлантический осетр (Acipenser sturio Linnaeus) и ему соответствует ἔλλοψ³². Севрюге (Acipenser stellatus Pallas) и другим видам из рода Acipenser, которые обитали и обитают в реках, впадающих в Черное море, соответствует ἀντακαῖος, которого солили и отправляли в другие области греческого мира³³.

Гораций, вспоминая времена Луцилия, который громил глашатая Галлония за излишества в еде (Cic. fin. II 8, 25), рассказывает о том, как сервируют осетра: haud ita pridem / Galloni praeconis erat acipensere mensa / infamis (sat. II 2, 47)³⁴. Схолиасты сходятся в том, что Галлоний первым предложил сотрапезникам отведать редкую рыбу. Отождествляя рыбу, упомянутую у Горация, с Acipenser sturio, нужно представлять на столе самого крупного из существующих осетров, длина которого достигала 6 метров. Очень редко в реках Италии также можно встретить адриатического осетра (Acipenser naccarii), а в Адриатическом и Эгейском морях севрюгу (Acipenser stellatus). Последние два вида гораздо меньше, но и они могли присутствовать на римских пиршествах.

Mullus³⁵

Античный mullus – обыкновенная султанка (Mullus barbatus Linnaeus: подвид Mullus barbatus barbatus – рыба длиной 20–30 см весом до 680 г) и средиземноморская султанка (Mullus surmuletus Linnaeus длиной до 40 см и весом до 1 кг)³⁶. Римские писатели почти не различают два вида барабульки, для них самым главным был их размер и место, где она была выловлена. Больше за особенную питательность и особый вкус (Hippocr. Alim. 485 13–17) ценилась крупная рыба, поэтому предполагают, что античную классификацию, основанную на различных вкусовых ощущениях и размере рыбы, можно соотносить с современным разделением у зоологов на Mullus barbatus и Mullus surmuletus³⁷. Все виды барабулек имеют окрас от бледно-розового до оранжевого, при этом, испытывая волнение, они способны усиливать интенсивность цвета (Plin. n. h. IX 66, Sen. nat. quaest. III 18, 4 sq.)³⁸. Овидий, описывая барабульку, называет ее цвет как tenui sanguine (Ou. halieut. 123).

Латинскому mullus соответствует τρίγλη³⁹. Свою популярность у греков рыбка завоевала в эпоху поздней республики и империи⁴⁰. Афиней подробно (Athen. VII 324c–325f) говорит

об этимологии *tríγλη*, описывает ее особенности и повадки.

Римляне часто придавали крупной барабульке большое значение, на что сетует Ювенал, упоминая рыбину за 6000 сестерциев (Iuu. 4, 15 sq.), и дает совет не покупать такую рыбу, когда деньги есть только на пескаря (Iuu. 11, 37: *gobius*). Тиберий вынужден был издать законы против роскоши, когда прослышал о непомерных ценах на коринфские вазы и о трех барабульках, купленных за 30000 сестерциев (Suet. Tib. 34, 1). Непомерные султанки (*immodici mulli*) покрывают золоченые блюда Кандида (Mart. II 43, 11), красоту которых не пристало портить барабулькой меньше двух фунтов (Mart. XIV 97, 1), а Каллиодор продал раба за 12000 сестерциев, чтобы поставить на стол всего-то одну барабульку в четыре фунта (Mart. X 31, 3). При императоре Гае консуляр Азиний Целер истратил 8000⁴¹ сестерциев на одну рыбку (Plin. n.h. IX 68). Нашлись бы горячие головы, готовые выложить 80 фунтов золотом за фантастическую барабульку того же веса, выловленную в Красном море (Plin. n.h. IX 68).

Краснобородка редко вырастает больше двух фунтов даже в садках (Plin. n.h. IX 64; о ее искусственном разведении Mart. X 30, 24)⁴². Более крупные особи встречаются в северо-западной части [Атлантического океана] (Plin., *ibid.*). Хорошо проиллюстрирован известный нам донный образ жизни краснобородки. Она питается водорослями, улитками, тиной и мясом других рыб (Plin., *ibid.*). Краснобородка, питающаяся илом (*lutarius*), и та, что живет у берега, ценится невысоко, но мясо прочих, самых ценных рыбин напоминает по вкусу моллюсков (Plin. n.h. IX 64). Несколько рецептов приготовления барабульки сохранил Апиций: он предлагает жарить ее со спаржей на сковороде со сладкими напитками *passum* и *mulsum* (Apic. IV 2, 22) и готовить разные соусы к ней (Apic. IX 10, 9; X 1, 11 sq.). Не забывает об известном кулinary и Плиний, упоминая его изобретение, *sociorum garum* («союзнический гарум»), в котором следует морить (*pesari*) краснобородок (Plin. n.h. IX 66), и галекс (*ālēs*, (h)*allēs*, (h)*allex*) из печени этой рыбы⁴³.

Гораций упоминает *trilibrem*⁴⁴ *mullum* (sat. II 2, 34), то есть барабульку весом почти в килограмм, хотя Марциал почтал за роскошь подать даже двухфунтовую (Mart. III 45, 5; XI 49, 9), упомянув, впрочем, и трехфунтовую (Mart. X 37, 7 sq.), а в другом месте рыбу в четыре фунта (Mart. X 31, 3) как знак непозволительной роскоши, которая только приводит к болезням (Mart. XI 48, 9). Гораций порицает человеческую глупость и жадность. Прельщенный размерами и ценой султанки старается раздобыть ее, чтобы показать гостям свое богатство, не думая, что вскоре вынужден будет разделить ее на части, хотя мог бы купить лаврака (Hor. sat. II 2, 36), который

гораздо больше, а стоил, по-видимому, дешевле. Излюбленный в Риме деликатес мало интересовал Горация, поэтому *mullus* у него встречается только один раз.

Lupus⁴⁵

Лаврак (*Dicentrarchus labrax* Linnaeus), а именно с ним отождествляют *lupus*, принадлежит к семейству Мороновых (*Moronidae*), роду *Dicentrarchus* (сибас от англ. sea bass, морской волк)⁴⁶. Достигает 103 см в длину, вес доходит до 12 кг, но обычно не превышает 50 см.

Греки называли морского волка *λάβραξ*⁴⁷, откуда происходит одно из наших названий. Встречается также *ἀκαρνάν*⁴⁸ (= *ἀκάρνναξ*: Hsch.), которую тоже отождествляют с *λάβραξ*. Скорее всего, подразумевается рыба из Акарнании, то есть региональное название лаврака⁴⁹. Сюда же относится форма *ἄχάρνα*, чему в латинском соответствовало *ac(h)arna*⁵⁰, *acernia*⁵¹.

Афиней подробно описывает лаврака (Athen. VII 310e–311e) и приводит мнение Аристотеля о том, что эта хищная рыба нерестится в реках зимой (Arist. HA 543b; cf.: 591a, 610b), что можно соотнести с современными данными: сегодня считается, что *Dicentrarchus labrax* нерестится зимой раз в год, а на юге иногда весной. Рыба обладает не только хорошим вкусом, но и смекалкой, когда речь идет о спасении, поэтому Аристофан называет ее умнейшей из всех рыб (Kock I 543) и считает, что лучших лавраков ловят близ Милета (Aristoph. *equit.* 361 cum schol.), в чем с ним согласен Архестрат (Archestr. H 45 Brandt), а особенно вкусна его голова (Kock I 487; Kock II 204; Lucil. 1176 Marx). Лавраки из Милета явно славились, из-за их прожорливости даже появилось выражение *λάβρακες* *Μιλῆσιοι*, обозначавшее жадных людей. Лавраков принято было подавать целиком, слегка обжарив (Archestr. H 45 Brandt).

Римляне любили больше так называемых *lupi lanati*, то есть «мягких как шерсть» лавраков, за белизну и нежность мяса (Plin. n. h. IX 61). Высоко ценился также лаврак, выловленный между мостами в Риме, что описывает не только Гораций, но и многие другие авторы (cf.: Plin. n. h. IX 169; Macrobian. sat. III 16, 16; Colum. VIII 16), однако у нас нет четкого понимания, о Свайном ли и Фабрициевом мостах идет речь или о Свайном и мосте Цестия (sat. II 2, 31: unde datum sentis, lupus hic Tiberinus an alto / captus hiet? pontisne inter iactatus an amnis / ostia sub Tusci⁵²). Титий, современник Луцилия, предвосхищает слова Горация, спрашивая в недоумении, почему предпочитают лаврака (*lupum germanum*), пойманного между двух мостов. Таким образом, обитая возле Тибрского острова, рыба жила совсем недалеко от места, куда выходила *cloaca maxima*, где прекрасно себя чувствовала, поедая нечистоты. Ювенал описывает подачу рыбы, которая разжирела, питаясь в клоаке (Iuu. 5, 104–106).

Гораций продолжает укорять сибаритов, нахваливающих неестественно огромных барабулек в три фунта весом, за которых отдают до 12000 сестерциев⁵³, и пренебрегающих лавраком (sat. II 2, 36: *ducit te species, uideo: quo pertinet ergo / proceros odisse lupos?*⁵⁴), чьи естественные размеры достаточно внушительны, но едва ли привычный местный продукт может так дорого стоить и вызывать восхищение у гостей.

Muraena⁵⁵

В Средиземном море из семейства Muraenidae рода *Muraena* обитает только европейская мурена (*Muraena helena* Linnaeus)⁵⁶. Достигает 150 см в длину, а вес 6,5 кг, но обычно размеры не превышают 80 см.

Латинское мурена заимствовано из греческого *μύραινα*⁵⁷, существовал также термин *fluta*, согласно OLD восходящий к *πλωτή*⁵⁸, которым обозначали самых лучших мурен (Var. г. г. II 6, 2; cf. ap. Macro. III 15, 8; Colum. VIII 17, 8). К Colum. VIII 17, 8 существует чтение *plautas* вм. *flutas*.

Томсон полагает, что под мурена, которую разводили в садках, можно понимать миногу, а Хиггинботам, по мнению Дадли, ошибочно понимает под мурена угря (англ. eel), который принадлежит к другому роду *Anguilla* Schrank, и дает к слову мурена, по его мнению, синонимы – *anguilla* и *conger* (γόγγυρος⁵⁹). Этими тремя терминами он обозначает рыбу, которую разводили в прудах, и считает мурена наиболее общим словом. Таким образом, согласно Хиггинботаму, словом мурена в античности могли обозначать рыб разных семейств отряда Угреобразные⁶⁰, то есть рыб семейства Muraenidae, куда относится европейская мурена; род рыб монотипического семейства (Anguillidae Rafinesque) речных угрей (*Anguilla* Schrank) и различных рыб семейства конгеровых, или морских угрей (Congridae Kaup), а кроме того, миног (Petromyzontida Bonaparte). Хиггинботам даже называет конкретный вид последних (*Petromyzon marinus* Linnaeus). Хотя по античным представлениям для мурена родными водами было Тартесское море⁶¹ и Карпатское, но она хорошо себя чувствовала и в других водах (Colum. VIII 16, 10), ловили ее, к примеру, на Сицилии (Iuu. 5, 99–102; Mart. XIII 80, 1–2), что, по мнению Хиггинботама, иллюстрирует попытку древних объяснить необычайно сложные пути миграции речного угря (*Anguilla anguilla*⁶²).

Вслед за Дадли мы, анализируя Афиня (VII 312b–e), полагаем не вполне уместным отождествлять мурена с морскими и речными угрями, а также миногами. Феофраст (ap. Athen. VII 312b–c) отличает *μύραινα* и *ἔγχελυς* (по-видимому, речной угорь), а Гикесий (ap. Athen. VII 312c; cf. Epich. ibid.; Archestr. fr. 16–18) дает прямо современную классификацию, разделяя угреобразных на *μύραινα*, *ἔγχελυς* и *γόγγυρος* (морской угорь). Подобное мы находим и в латинском материале

(Plaut. aul. 398–399; Persa 110–111: *conger* и *murena*). Плинию хорошо было известно о существовании *muraena*, *conger* и *anguilla* (Plin. n. h. IX 73–77).

Гай Гиррий, первым построив садки для мурен, предоставил для празднования триумфа Юлия Цезаря безвозмездно шесть тысяч мурен. Его вилла приносила такой большой доход, что стоила четыре миллиона сестерциев (Plin. n. h. IX 171). В I в. по Р. Х. в рыбных садках с пресной водой стали разводить уже не только кефаль (*mugil*) и скара⁶³, но и таких морских рыб, как мурена и лаврак (Colum. VIII 16, 1), по всей видимости, массово. Когда на море беспокойно и рыбак не может привезти свой улов, богатый хозяин спокоен – в бассейнах живет ромб и лаврак, к распорядителю (*ad magistrum*) плывет *delicata murena*, а номенклатор кличет кефаль (*mugil*) (Mart. X 30, 23). Ведий Поллион приучал своих мурен к человеческой крови, а затем в наказание бросал к ним провинившегося раба (Sen. de clem. I 18, 2). Красс также горько оплакивал свою домашнюю мурену, как Домициан своих трех жен (Plut. de soll. animal. 976a), рыдал о своей мурене и оратор Гортензий (Plin. n. h. IX 172), а дочь Друза украсила свою мурену серьгами (*ibid.*).

У Горация речь идет как раз о домашних муренах, выращенных в садках: *fertur squillas inter murena natantis / in patina porrecta. sub hoc erus “haec grauida” inquit / “capta est, deterior post partum carne futura* (sat. II 8, 42–44)⁶⁴. Непест мурены очень плохо изучен, так как она нерестится вдали от берега. Однако здесь не может быть описан угорь, который умирает после нереста, что опять же свидетельствует против мнения Хиггинботама об использовании термина *muraena* для обозначения всех угреобразных рыб. В данном пассаже упоминается именно *Muraena helena*.

Thynnus⁶⁵

В семействе скумбрии (Scombridae) выделяется триба Thunnini Starks, куда включены 15 видов тунцов, относящиеся к 5 родам. Атлантическую пеламиду (*Sarda sarda* Bloch), относящуюся также к скумбриевым, но из трибы Sardini Jordan, также отождествляли с тунцом (Arist. HA 571a 11). Самый большой представитель трибы Thunnini – обыкновенный тунец (*Thunnus thynnus* Linnaeus), до 4,6 м в длину и 684 кг. А относительно небольшая пелагида, до метра длиной, по представлениям древних – молодая особь тунца: из небольшой *πηλαμύς* или *θυννίς* вырастал взрослый *θύννος*, который, приобретая гигантские размеры, получал название *κῆτος* (Sostr. ap. Athen. VII 303b, c; cf. Plin. n. h. IX 47–48; *κῆτος*; Archestr. ap. Athen. VII 301f). Лат. *thynnus* (thun-) от гр. *θύννος*. Дадли также выделяет пелагид, обозначавшихся *amia*⁶⁶ (от *ἀμία*⁶⁷) и *πηλαμύς*⁶⁸, и классифицирует по биологическим

видам. Длинноперого тунца (*Thunnus alalunga* Bonnaterre), по Дадли, именовали αὐλοπίας и θυννίς⁶⁹; обыкновенного, или синего тунца (*Thunnus thynnus* Linnaeus) – θύννος, ὄρκυνος (от ὄρκυς⁷⁰). Мальки тунца назывались (σ)κορδύλη (Arist. HA 571a 16), cordyla (Plin. X 47). Древние полагали, что θύννος происходит от θύειν, потому что он неистовствует в сетях, однако современные этимологи возводят к евр. tannin, что обозначало большое морское животное, кита или акулу⁷¹.

Тунец – морская рыба (Anan. ap. Athen. VII 282b), вес которой доходит до 15 талантов (Plin. n. h. IX 44), рубленную ее жарят (Athen. VII 295d, 330c), иногда смазав маслом (Athen. VII 303e), особенно предпочитая брюшки (ibid. 302d–f; 304a) и пренебрегая часто любимой у нас сейчас головой (ibid. 303a). Помимо брюшек хороша шея (seguix), а остальная туша идет на засолку, и куски ее называют melandrya, при этом из-за отсутствия жира части у хвоста ценятся меньше, чем куски, расположенные ближе к пасти (Plin. n. h. IX 48). Изысканную (Hippoc. 36+37 D) рыбу θυννίς, подобную своей красотой и видом бессмертным богам (φυῖν καὶ εἶδος ὁμοῖα), которую еще представляли самкой тунца, может испортить уксус (ibid. 303f). Апиций предлагает рецепт соусов к пеламиде и тунцу (IX 10, 9; X 2, 10; 11). Рассол, в котором солили тунца, мог сам служить

приправой (Mart. X 48, 12: Et madidum thynni de sale sumen erit⁷²).

Тунец у Горация упомянут иносказательно. В sat. II 5 Улисс обращается к предсказателю Тиресию с вопросом, как вернуть потерянное состояние (res amissas). Тересий без обиняков (ambagibus missis) предлагает Улиссу добиваться завещаний одиноких стариков, окружая их лестью и заботой, или следить, не захворал ли у кого сын, чтобы также попасть в завещание. Выражение plures adnabunt thynni et cetaria crescent⁷³ (Hor. sat. II 5, 44) – метафора приобретения богатства. Тунцы поплывут к Улиссу, то есть он разбогатеет, если будет усиленно хлопотать за одинокого богача, которого призвали к ответу на суде по какому-либо делу.

Встречающиеся у Горация деликатесные рыбы подчеркивают высокий социальный статус пирующих, оставаясь недоступными большинству римских граждан, современников Горация. Перечисляя редкие виды, поэт следует античной традиции описания окружающей фауны и демонстрирует этим свою эрудицию. Сопоставление рыб с биологическими видами, известными в современной таксономии, и иллюстрации дают возможность составить представление о яствах, присутствующих на столе поэта и его современников, и тем восстановить лакуны в комментаторской традиции.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Конъектура А. И. Солопова вм. неудовл. чтения «perene» [13].

² «Среди рыб отличается мурена от лаврака, лаврак от морского языка, а он от “губана” и миноги».

³ Далее зоологические описания даны по J. S. Nelson. Fishes of the World. 5th ed. Hoboken, New Jersey, 2016, или по базе данных Fishbase. В нужных местах даны ссылки.

⁴ Hor. epod. II 50; sat. II 2, 22. O. Keller, [9: 366]. A. Bullock, [4: 94–104]; J. Higginbotham, [7: 51–52].

⁵ LSJ: «scarus, perh. Smaris vulgaris». А. Баллок [4: 94–104] отмечает, что, в отличие от других Sparisoma, самки имеют яркую розовую окраску с желтыми вкраплениями, самцы, напротив, серые. За свою особенность пережевывать пищу получил название μῆρυξ. LSJ: «a ruminating fish, Scarus cretensis».

⁶ Согласно базе данных Fishbase, сейчас распространена в восточной части Атлантического океана, в Средиземном море у восточного, южного и северо-западного побережий.

⁷ А. Баллок [4: 94–104] указывает также на fr. 13. Во fr. 13 находим σπάρος (морской карась) (LSJ: bream, Sargus annularis) вместо σκάρος. Здесь возможны разночтения.

⁸ «Что же обошел я стороной скара, который чуть ли не лучше мозга верховного Юпитера: близ родины Нестора ловят большого и доброго». Cerebrum Iouis есть гречизм. Cf.: LSJ s.v. ἐγκεφάλιτης: «Διὸς ἔ., prov. of rare and costly food, ‘morsel for a king’».

⁹ A. Bullock. [4: 94–104]. Cf.: Plin. n. h. IX 29.

¹⁰ «Скары, если каких отнесет к этому морю зимняя буря, разразившаяся в восточных морях [Eois fluctibus можно понимать и dat., однако остановимся на abl. loc.].» Здесь и далее текст Горация цитируется по: Quintus Horatius Flaccus: Opera. ed. Stephanus (= István) Borzsák, Leipzig: Teubner, 1984.

¹¹ «Хочет, чтобы поняли, что рыбы-скары есть в восточном море, и их тяжело поймать около Италии, разве что кого-нибудь из них случайно не занесет буйством моря».

¹² «Пробуди свой аппетит, работая до седьмого пота [для pulmentaria в этом значении сегодня используется аперитив]: тому, кто от неумеренности ожирел и поблел, не смогут помочь ни ракушки, ни скар, ни заморская куропатка».

¹³ Hor. sat. I 2, 116; II 2, 42; II 2, 48; II 2, 49; II 2, 95; II 8, 30; epod. 2, 50. O. Keller [9: 366–369]; A. Dalby [5: 147–148]; W. Thompson D’Arcy, A Glossary of Greek fishes, London, 1947, P. 223; J. Higginbotham [7: 50–51].

¹⁴ LSJ s.v. ῥόμβος: «a species of fish, of which turbot and brill are varieties, so called from its rhomblike shape».

¹⁵ Solea у Горация только в значении подошва, обувь. Однако у берегов Италии обитал и обитает морской язык, solea (Solea solea L.; ροῦλωσσοῦ).

¹⁶ См. passer.

¹⁷ LSJ s.v. ἔσχαρος: «a fish, = κόρις, perh. a kind of sole».

¹⁸ OLD s.v. rhombus: «2 A lozenge-shaped of flat-fish, the turbot».

¹⁹ LSJ s.v. κίθαρος: «kind of flatfish, sacred to Apollo».

²⁰ Большинство переводов грешат подобной неточностью. Cf.: [11: 142].

²¹ Hor. sat. II 8, 29. J. Leonart, H. Farrugio [11: 141–147]; A. Dalby [5: 148]; W. Thompson, 295.

²² LSJ s.v. στρούθος: «a flat fish, flounder, Pleuronectes flesus».

- ²³ «Когда протянул мне неизведанные брюшки речной камбалы и ромба». Под *ilia* Кисслинг понимает печень, молоки и икру. Kiessling ad l. c.
- ²⁴ Kiessling ad l. c.
- ²⁵ Hor. sat. II 2, 47. O. Keller [9: 374]; A. Dalby s. v. Sturgeon; A. Guasparri [6: 50–52]; C. Salmassius [12: 1315 sqq.].
- ²⁶ Согласно данным Fishbase.
- ²⁷ C. Salmassius. [12: 1315 sq.].
- ²⁸ W.-H. s. v. sturio: «Stör» (mlt., rom.)... Einheimische Störarten sind acipenser...
- ²⁹ LSJ s. v. ὀξύρρυγχος: «sharp-snouted: Egyptian fish, [Hes.] ap. Athen. III 116b».
- ³⁰ Heraeus-Borovskij дают *acipensis*. Vaan s. v. acu- указывает у Марциала форму *acupensis*, сообщая со ссылкой на Oniga 1999 и Guasparri 2000, что исходное *acupensis* (Mart.) приобретает склонение по типу -is/-eris, затем входит в общее употребление форма на -penser, встречающаяся у большинства авторов. Элемент -pensis (ibid.) можно рассматривать как i-основу к *pensum* «вес» (слово в подобном значении автору неизвестно). Гваспарри реконструирует значение «who possesses a weight of needles», основываясь на «needle-shaped barbels» осетра. Cf. A. Guasparri [5: 50–52]. Гваспарри утверждает, что подобно словам *cinis*, *cineris* (**cinisis*); *pulvis*, *pulveris* (**pulvisis*) *acipensis* могло получить gen. **acipensisis*, с ротацизмом и изменением гласной перед -г-, давший форму *acipenseris*, под влиянием которой развился nom. *acipenser*. Разносклоняемые равносложные слова на -is/-is и неравносложные на -is/-eris засвидетельствованы Varr. l. I. VIII 74.
- ³¹ LSJ s. v. ἄγνωστος: «an unknown sea-fish».
- ³² A. Dalby s. v. Sturgeon.
- ³³ Едва ли Гораций может упоминать черноморских осетров. Herod. IV 53; Lynceus F 1 (Athen. 132a); Ael. n. a. XIV 23, 26; Euthyd. ap. Athen. 116 a – d; Sopater ap. Athen. 118 d – 119 a; Archestr. ap. Athen. 284 e = H 39 Brandt.
- ³⁴ «Не так давно стол глашатая Галлония пользовался дурной славой из-за осетра».
- ³⁵ Hor. sat. II 2, 34. O. Keller [9: 366 sq.]; W. Thompson 264–268; A. C. Andrews [3: 186–188]; A. Dalby [5: 280]; J. Higginbotham [7: 48–50].
- ³⁶ *Mullus barbatus* разделяется на два подвида. *Mullus barbatus barbatus*, по данным Fishbase, распространен в западной Атлантике от Британских островов до Дакара, в Сенегале, на Канарских островах и в Средиземном море. В Черном море распространен подвид *Mullus barbatus ponticus* Essipov. *Mullus surmuletus* распространен от западной Норвегии, Ла-Манша (редко в Северном море) до Дакара, встречается в Сенегале и на Канарских островах, а также в Средиземном и Черном морях, таким образом, имеет схожий ареал обитания.
- ³⁷ J. Higginbotham [7: 49].
- ³⁸ J. Higginbotham [7: 49].
- ³⁹ LSJ s. v. τρίγλη: «red mullet, *Mullus barbatus*».
- ⁴⁰ J. Higginbotham [7: 49].
- ⁴¹ Macrobi. Sat. III 16, 9 указывает 7000, а Tertull. de Pallio V 6 говорит о том, что рыба Азинию Целеру обошла в 6000.
- ⁴² О споре Колумеллы и Плиния относительно разведения красноробки см.: J. Higginbotham [7: 50].
- ⁴³ О других блюдах из барабульки см.: Plin. n. h. IV 142; 160; X 455.
- ⁴⁴ В одном фунте 327,45 гр.
- ⁴⁵ Hor. sat. II 2, 31; 36. W. Thompson 6, 140; J. Higginbotham [7: 50]; A. Dalby. [5: 48].
- ⁴⁶ Согласно данным Fishbase, распространена в восточной Атлантике от Норвегии до Марокко, на Канарских островах и в Сенегале, в Средиземном и Черном морях. В Белом, Баренцевом, Балтийском и Каспийском морях лавраки не наблюдались.
- ⁴⁷ LSJ s. v. λάβραξ: «([etym.] λάβρος) a ravenous sea-fish, *Labrax lupus*, the bass».
- ⁴⁸ LSJ s. v. ἀκαρνάν: «a fish, prob. = λάβραξ».
- ⁴⁹ A. Dalby [5: 48].
- ⁵⁰ OLD s. v. ac(h)arna: «also -ē. [Gk. ἀχάρνα] an edible fish». Enn. var. 43 V.; Lucil. 50; Plin. n. h. XXXII 145.
- ⁵¹ Форма дается у A. Dalby [5: 48] со ссылкой на Cassiod. var. XII 4.
- ⁵² «Откуда, ты думаешь, подано [блюдо]? Тибрский здесь лаврак разевает пасть или пойманный на глубине? Бросало ли его [течением] между мостов или возле устья Тусского потока [тусская или этруская река = Тибр]?»
- ⁵³ См. *mullus*.
- ⁵⁴ «[Внешний] вид тебя увлекает, понимаю. Так почему не можешь терпеть ты длинных лавраков?»
- ⁵⁵ Hor. sat. II 8, 42. O. Keller [9: 357–364]; W. Thompson 162–165; J. Higginbotham [7: 43–46].
- ⁵⁶ Распространена, по данным Fishbase, от южной оконечности Британских островов до Сенегала, включая Средиземное море, Азорские острова, Канарские острова, Мадейру и Кабо-Верде.
- ⁵⁷ LSJ s. v. μύραινα: «sea-eel or murrey, *Muraena Helena*».
- ⁵⁸ OLD s. v. fluta: «[ad. Gk. πλωτή] The name of a choice variety of murena». Cf. LSJ s. v. πλωτός: «πλωτοί ... π. ἐγγέλεις, so called because they float on the surface, Athen. I 4c; muraenae, Colum. VIII 17, 8 (prob.); but π. ζῶα water-animals generally». W.-H. s. v. fluta: «aus gr. πλωτή ...». Vaan слова не приводит.
- ⁵⁹ LSJ s. v. γόγγρος: «conger-eel».
- ⁶⁰ J. Higginbotham [7: 43–44].
- ⁶¹ По названию города Тартесс в южной Испании на территории современных Андалузии и Мурсии. Cf. Gell. VI 16, 5; Aristoph. Ran. 474–475, где также упоминается испанская (Tartesia) мурена.
- ⁶² J. Higginbotham [7: 44] приводит термин *Anguilla argentata*, ссылаясь на серебряный цвет особи, однако, по-видимому, термин такой в биологии не встречается, по крайней мере, не обозначает вида.
- ⁶³ *scarumque*, v.l. *scalumque* (от *squalus*). Что не вполне удовлетворительно. Весьма сомнительно, что на рыбных фермах разводили акул.
- ⁶⁴ «Приносят мурену, лежащую на блюде, вокруг нее плавают крабы. Хозяин говорит: была выловлена с икрой, после нереста похуже будет (мясом)».
- ⁶⁵ Hor. sat. II 5, 44. O. Keller [9: 382–393]; A. Dalby, s. v. tunny; W. Thompson 20, 89, 134, 185, 245.
- ⁶⁶ OLD s. v. amia: «or amias... A kind if small tunny, bonito».
- ⁶⁷ LSJ s. v. ἀμία: «kind of A tunny, which ascends rivers, perh. bonito».
- ⁶⁸ LSJ s. v. πηλαγός: «young tunny (of the first year, acc. To Arist. HA 571a11)».
- ⁶⁹ LSJ s. v. θυννίς: «young female tunny».
- ⁷⁰ LSJ s. v. ὀρκος: «a large kind of tunny».
- ⁷¹ Frisk, Beekes s. v. θύννος.
- ⁷² «И вымоченное в тунцовом рассоле [свиное] вымя будет».
- ⁷³ «Приплывет много тунца, и тони возрастут».

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дуров В. С. Гастрономический опыт Горация // Мнемон XIV. СПб., 2013. С. 301–312.
2. Нельсон Д. С. Рыбы мировой фауны: Пер. с 4-го англ. изд. М.: Книжный дом «Либроком», 2009. 876 с.
3. Andrews A. C. The Roman Craze for Surmulletts // The Classical Weekly. 1949. Vol. 42. No 12. P. 186–188.
4. Bullock A. Lo Scarus degli antichi: La storia dello Sparisoma cretense nel I secolo d.C. II Mare. Com'era // Atti del II Workshop Internazionale HMAP del Mediterraneo e Mar Nero. Chioggia. 2006. P. 94–104.
5. Dalby A. Food in the ancient world from A to Z. London; New York, 2003. 408 p.
6. Guasparri A. Acipenser // Glotta. 76 Bd. 2000. P. 50–52.
7. Higginbotham J. Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy. Chapel Hill; London, 1997. 285 p.
8. Horatius Quintus Flaccus: Opera. ed. Stephanus (= István) Borzsák, Leipzig: Teubner, 1984. 362 p.
9. Keller O. Die antike Tierwelt. 2. Bd. Leipzig, 1909–1913. 617 p.
10. Kiessling A., Heinze R. Q. Horatius Flaccus. 2. Bd. Dunlin; Zürich; Hidesheim, 1977–1984. 248 p.
11. Lleonart J., Farrugio H. Pleuronectes platessa, a ghost fish in the Mediterranean Sea? // Scientia Marina. Vol. 76 (1). Barcelona, 2012. P. 141–147.
12. Salmasius C. Plinianae exercitationes in C. Iulii Solini Polyhistora. Parisiis, 1629. 1367 p.
13. Solopov A. S. Ad Varronis de lingua Latina libri IX pericopes 113 cruce interpretum adnotatio critica (de piscibus a Varrone tractatis) // Индоевропейское языкознание и классическая филология XVII (чтения памяти И. М. Тронского). СПб., 2013. С. 831–832.

Gimadeev E. R., Lomonosov Moscow State University (Moscow, Russian Federation)

THE NAMES OF FISH IN CLASSICAL LITERATURE (IN HORACE'S POETRY)

This article deals with the names of the fish mentioned in Horace's poetry. The author attempts to identify the ancient names of Mediterranean fish and compare them with their contemporary biological terms based on some previous research results obtained by O. Keller, A. Dalby, J. A. Higginbotham and others. It is often difficult or sometimes even impossible to make out with certainty what Horace means. The identification of the terms is quite complicated because of the deficiency in the information about fish in Horace's works; therefore, the author bases his research on other Greek and Latin sources. Horace writes about eight types of fish: scarus, rhombus, passer, acipenser, mullus, lupus, muraena, thynnus. Thus the scarus equals Sparisoma cretense; the rhombus is supposed to be Scophthalmus rhombus or Scophthalmus maximus; the passer is similar to Platichthys flesus; the acipenser might have been Acipenser sturio, Acipenser naccarii and Acipenser stellatus with the Aegean sea and the Adriatic sea as their habitat. The Mullus corresponds to Mullus surmuletus or Mullus barbatus; the lupus is undoubtedly Dicentrarchus labrax. The question of the muraena is a matter of discussion, but the author inclines toward the species of Muraena helena. The Thynnus obviously belongs to the tribe of Thunnini. This richly illustrated material provides a good picture of the fish diversity that was served and consumed in the Horace's epoché.

Key words: Horace, fish, scarus, rhombus, passer, acipenser, mullus, lupus, muraena, thynnus

REFERENCES

1. Durov V. S. Horace's gastronomic experience. *Mnemon XIV*. St. Petersburg, 2013. C. 301–312. (In Russ.)
2. Nelson J. S. Fish of the World. Moscow, 2009. 876 p. (In Russ.)
3. Andrews A. C. The Roman Craze for Surmulletts // The Classical Weekly. 1949. Vol. 42. No 12. P. 186–188.
4. Bullock A. Lo Scarus degli antichi: La storia dello Sparisoma cretense nel I secolo d.C. II Mare. Com'era // Atti del II Workshop Internazionale HMAP del Mediterraneo e Mar Nero. Chioggia. 2006. P. 94–104.
5. Dalby A. Food in the ancient world from A to Z. London; New York, 2003. 408 p.
6. Guasparri A. Acipenser // Glotta. 76 Bd. 2000. P. 50–52.
7. Higginbotham J. Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy. Chapel Hill; London, 1997. 285 p.
8. Horatius Quintus Flaccus: Opera. ed. Stephanus (= István) Borzsák, Leipzig: Teubner, 1984. 362 p.
9. Keller O. Die antike Tierwelt. 2. Bd. Leipzig, 1909–1913. 617 p.
10. Kiessling A., Heinze R. Q. Horatius Flaccus. 2. Bd. Dunlin; Zürich; Hidesheim, 1977–1984. 248 p.
11. Lleonart J., Farrugio H. Pleuronectes platessa, a ghost fish in the Mediterranean Sea? // Scientia Marina. Vol. 76 (1). Barcelona, 2012. P. 141–147.
12. Salmasius C. Plinianae exercitationes in C. Iulii Solini Polyhistora. Parisiis, 1629. 1367 p.
13. Solopov A. S. Ad Varronis de lingua Latina libri IX pericopes 113 cruce interpretum adnotatio critica (de piscibus a Varrone tractatis) // Индоевропейское языкознание и классическая филология XVII (чтения памяти И. М. Тронского). СПб., 2013. С. 831–832.

Поступила в редакцию 16.10.2017