

стулья. Пол покрывали плетеными циновками²⁷. Вокруг длинного, покрытого скатертью стола для трапезы стояли низкие сиденья на трех ножках²⁸.

Трапезе византийцы уделяли большое внимание. Застольем отмечалось любое событие — от рождения ребенка в доме до избрания нового патриарха. Пища в семьях знати была разнообразной: молодая баранина, мясо козлят, медведей, говядина, птица. Свежая рыба дополняла мясные блюда на праздничном столе. В поздневизантийской басне «Рассказ о четвероногих» свинья похвалялась, что ее мясо едят «и с хорошей зеленью, и с тыквой, и вареное, и отдельно, без всякого другого; еще и прекрасное благоухающее жаркое — то свежее, то соленое, как изготовят. Солят же и хранят меня в течение всего года, и кладут в кувшины и бочки, и приготавливают студень и другие подобные вещи: челюсть, язык, окорока, колбасу, спинные части, бока с толстым салом, и жирную [мучную еду] и фаршированные изделия» (Четв. С. 229.370—380). Баранье мясо, согласно этой же басне, «тучно, и приятно, и полезно для желудка» (Там же. С. 231.474—477). В каждодневном рационе византийцы предпочитали кефаль и морского окуня. Употреблялись в пищу также омары, раки, устрицы, каракатицы. Животное масло употреблялось как в свежем, так и в топленом виде. Растительное масло изготавливалось прежде всего из оливок, а также из миндаля, мирта (для целебных целей). Ценили мягкие сорта сыра. Употребляли в пищу разнообразные овощи — {556} морковь, бобы, горох, чечвицу, а также салат и спаржу. Приправами служили хрен, петрушка, сельдерей, тмин, майоран, чеснок. Обычными для византийской кухни были и репчатый лук и лук-порей. Мед и сахар употребляли при приготовлении сиропов из айвы, роз, слив, яблок, гранатов (Мед. тр. С. 259—263). Из мучных изделий были распространены крендели и блины (их ели с медом). Хлеб из крупчатки считался лучшим. Черный хлеб или ячменный был пищей средних и низших слоев населения (Четв. С. 229. 366—367).

В качестве напитков употреблялись молоко, простокваша, пахта. Нередко к столу подавали свежую прохладную воду. Византийцы называли ее «новой водой» (*νεαρὸν*). Пили также кипяченую воду (*θερμὸν*), иногда с добавлением тмина, а порой — перца и аниса (тминная вода — *κνίσιθερμὸν*). Вода умеренной температуры использовалась для разведения вина²⁹.

Обед чаще приходился на полдень (*Acrop.* 89. P. 189.7—8; *Pachym. Hist.* P. 405.7—9) и начинался с фруктов. Затем ели свежую рыбу и молодое мясо. После этого переходили к жирной пище, жаренной на огне: говядине, утиному, гусяному, журавлиному или павлиньему мясу. На десерт полагался сыр: его «знатные люди после обеда немного (съедают), небольшой кусочек для [лучшего] пищеварения». Жирный сыр ели с капустой или свеклой (Четв. С. 233.599—604). На ночь подавали более легкую пищу, обычно фрукты — айву, яблоки, приготовленные с гвоздикой и корицей (Мед. тр. С. 258). Разумеется, все это относилось к знати и богатым горожанам, у которых имелся «постоянно роскошный стол» (*Al. Makr. Dial.* P. 209.12—13).

В «Путешествии Мазариса в подземное царство» говорится о сытной, но менее разнообразной пище — свинине, масле, пшеничной муке, диком салате, мятных маслинах и на праздник панафинейской похлебке (*Mazar. Cap.* 2, 6). В одной из басен разнообразный стол (финики, сыр, хлеб, плоды, мед) мыши-горожанки, зависимой от хозяев, противопоставлен простой трапезе деревенской мыши, питавшейся зерном в сарае: «Гораздо лучше жить скромно, но спокойно, чем наслаждаться роскошью, полной страха» (Памятники. IX—XIV вв. С. 414). «Бедные» Алексея Макремволита говорят как о своей пище о грубом хлебе и соленой рыбе (*Al. Makr. Dial.* P. 209.3). Простолюдины нередко ели ячменный хлеб, приготовленный пополам с мякиной (*Acrop.* 60. P. 123.7—9). Воинам в походе выдавали солонину из свиного и овечьего мяса: ее готовили впрок в виде окороков (*Pachym. Hist.* I. P. 265.21—22).

В монастырях устанавливался строгий рацион, обусловленный религиозными праздниками. В обычные дни, когда не было поста, стол здесь был более скромным, чем у мирян. Исключалось мясо животных, а птичье мясо разрешалось есть только больным. Поэтому при мо-

²⁷ Лухачева В. Д. Роль бытовых реалий и пейзажа в миниатюрах рукописи Государственной Публичной библиотеки, гр. № 243 // ВВ. 1967. Т. 27. С. 232, 234.

²⁸ Ebersolt J. La miniature byzantine. P., 1926. PL. 62.1.

²⁹ Kislinger E. Ernährung // Lexikon des Mittelalters / Hrsg. u. Berater R.-H. Bautier al. München; Zürich, 1985. Bd. 3. S. 2173—2174.