

ОТЗЫВ официального оппонента о диссертации на соискание ученой степени кандидата филологических наук Ильяс Рустэмовича Гимадеева на тему: «Опыт системного анализа римских кулинарных терминов в поэзии Горация»
по специальности 10. 02. 14 — «Классическая филология, византийская и новогреческая филология»

Для чего нужно исследовать гастрономическую лексику Горация? И как нужно ее исследовать? Эти вопросы связаны; Ильяс Рустэмович отвечает на них согласно формальным требованиям в начале своей диссертации. Здесь читаем об «отсутствии должного интереса исследователей к кулинарным реалиям у Горация» и о «малоизученности латинской кулинарной терминологии в отечественной литературе». Что не вполне справедливо: по первой теме есть несколько статей и разделы в монографиях, Ильяс Рустэмович их подробно рассматривает; вторая тема в отечественной литературе изучалась, о чем автору, опять же, хорошо известно. «Весь этот спектр вопросов остается неизученным» – утверждается на стр. 6. «Между тем сам поэт, – цитируем далее, – уделял значительное внимание вопросам питания и был явно не прочь “урвать часть рабочего дня для отдыха” с бокалом старого массийского и хорошей закуской.» Приводится цитата всем известного пассажа из первой оды, К Мecenату: *пес partem solido demere de die* итд. Что весьма рискованно. Ведь в названной оде Гораций сопоставляет, а скорее даже противопоставляет, себя, свои ученые занятия, и торговле, и охоте, и этой праздной лени, нежащейся в тени с чашей в руках. В оправдание диссертанту надо сказать, что другие писатели о еде у Горация также испытывают трудности с обоснованием темы. Например, В. С. Дуров в статье «Две гастрономические сатиры Горация (2, 2 и 2, 4)» (*Philologia classica* за 1992 год), доказывая важность для Горация гастрономии, приводит тот же аргумент *ad hominem*: «Мы располагаем сообщением Светония о тучности Горация, которая указывает на слабость поэта к хорошей

кухне». Любопытный пример формально-логической ошибки. Кстати, эту статью Ильяс Рустэмович в литературе не приводит, однако порицает В. С. Дурова за то, что в другой статье («Гастрономический опыт Горация»), призывая читателя «взглянуть на так называемые гастрономические сатиры (2, 2 и 2, 4)», ученый «забывает при этом упомянуть восьмую сатиру». Не нужно доказывать, что в одах, эподах, посланиях и даже в сатирах Горация еда не так центральна, как, например, в эпиграммах Марциала. Вместе с тем, во всех перечисленных жанрах гастрономические подробности присутствуют, в двух сатирах – 2, 2 и 2, 4 – пища образует стержневую метафору, а в 1, 8 – сюжет. Причем, не уяснив точно свойства упоминаемых блюд, невозможно верно истолковать мысль поэта. Как сказано во Введении, без понимания кулинарных реалий мы «испытываем затруднения при чтении». Избавить нас от этих затруднений, снабдив гастрономические пассажи адекватным комментарием *apo tes lexeos* – такова, на мой взгляд, главная цель Ильяса Рустэмовича. В правильном истолковании релевантных текстов Горация видится и несомненная ценность рецензируемого исследования для филологии, все чаще забывающей, как она возникла и чем полезна обществу.

Чтобы решить задачу интерпретационную, автору приходится выполнить требующую большого усердия лексикографическую работу. С этим, по существу, подготовительным, этапом Ильяс Рустэмович справляется более чем успешно: энциклопедические этюды о разных видах пищи приобретают самостоятельную ценность. Трудно сказать, достоинство или недостаток в данном случае такая – подчас, на мой взгляд, избыточная – полнота. Но если доводить диссертационное сочинение до публикации – что я бы, конечно, всячески рекомендовал автору сделать – сокращать эти части было бы жалко. Очерки о разных видах съедобных птиц, рыб (которые хуже известны), хлебопродуктах и т. п. представляются полезными науке, не говоря уже об их увлекательности. Используемая литература обширна, лакуны минимальны. Итак, в этой – скорее

индуктивной, чем аналитической — части диссертация Ильяса Рустэмовича также обогащает филологическую науку.

Введение включает разбор соответствующего раздела книги Гемолля о горацянских реалиях и трех статей по теме. Зачем оказалось нужным перечисление стандартных пособий 19го и первой половины 20го века по римской религии (стр. 20), рецензенту осталось неясным. Работы по истории пищевых продуктов, наоборот, полезны. Насколько я успел заметить, здесь имеется пара пробелов (вероятно, стоило учесть книги Кэти Кауфман “Cooking in Ancient Civilizations” и Джеффри Питчера “Food in World History”). Не вполне ясно назначение раздела о рукописной традиции Горация (Введение, стр. 26-34), в котором стилем учебника описаны основные рукописи, их семьи, традиция второй ступени и хорошо известные филологам издания. Рецензируемая работа содержательно и методологически относится к истории античной литературы и, шире, культуры. Текстологии автор в дальнейшем касается кратко на стр. 137 и 169, оба раза текстологические наблюдения не влияют на выводы. Ясно, что всего о текстах Горация ни в какой диссертации не расскажешь — не стоит и пытаться. Напротив, раздел о семасиологии и необходим, и дельно выполнен. Автор осознает опасность, возникающую в ходе лексикологического исследования: «Под понятием “термин”... мы будем понимать термин в широком смысле слова, как *terminus technicus*» (стр. 37). Значит, терминологизировать каждую лексему не будем, затем и определяли «термин». (Хотя выше, на стр. 16, в пересказе Гемолля, значится: «вино обозначали термином *uinum*».) Методы сравнительной лексикологии, равно как и традиционный историко-филологический метод, продуктивно используется автором и в обзорах гастрономических реалий, и при анализе собственно текстов Горация.

Двойственность цели, метода, источниковедческой и научной базы отражается в структуре диссертации: длительный экскурс в культурные и языковые реалии предшествует краткому, как правило, объяснению исходного пассажа, т. е. отправной точки лексикологического разбора. Так строятся все разделы,

объединенные в четыре главы по видам пищи. Иначе, по-моему, это и нельзя было выполнить. Тут, однако, снова приходится возвращаться к иерархии задач исследования. Автор стремится «составить картину пиршественного стола у Горация» (стр. 20). Возникает ощущение некой самодовлеющей ценности этой картины. Словно бы Гораций – гастрономический поэт. «Поэт с любовью и знанием дела подходит к описанию яств в форме дидактической поэзии» (стр. 22). Это сказано о 4-ой сатире 2-ой книги, где кулинарная «наука» излагается Катием, объектом сатиры: Гораций смеется над своими же эпикурейцами, превратно понимающими учение Эпикура (который ел и предлагал есть самую простую пищу). Гастрономия – не самоцель; в этом согласны все предшественники Ильясa Рустэмoвича. Почему у Горация нет сыра и молока? Потому что сатира – это не пастораль; сыр означил бы чуждый Горацию литературный топос. Так в статье Мэри Йегер. Я не готов разделить тезис В. С. Дурова – будто бы гастрономические этюды «Сатир» служат проэпием к поэтологическим теориям «Посланий». Но заметим общность направления – вывести из еды нечто литературное или мировоззренческое. (Кстати, для Вергилия и у Йегер, и у Дурова это получается лучше.)

На страницах рецензируемой диссертации – по воле или против воли ее автора – происходит то же самое. «Гораций неслучайно выбрал чужеродное латинскому языку *omasum* с интервокальным *s*, чтобы этим подчеркнуть все варварство Фурия» (стр. 45, относительно Sat. 2, 5). Не будем касаться простого вопроса о трансформациях интервокального *s* в латинском (ср. *caussa* и *claussum* в *Monumentum Ancyranum*) или выяснять этимологию *omasum*. Гораздо важнее – осознанная автором работы подчиненная роль гастрономической подробности. Кабана у Назидиена «подают в качестве холодной закуски с пряными гарнирами.» Тогда как обычно кабан – основное блюдо. (стр. 46). Конечно, хозяин мечтал произвести впечатление на гостей. Возлияние Сильвану молоком – благородный обычай древних земледельцев (стр. 53, ad Ep. 2, 1; читавшим статью Йегер автор уместно напоминает, что молоко не было доступно

горожанину среднего достатка). Pullus означает сельскую жизнь, а павлин – тщеславие, которому не оставляет места голод (64–65). Что хорошо само по себе, становится дурно, будучи неправильно смешанным. Пример – дрозд с улитками и салат с уксусом (блюдо скупого). «“Приплывет много тунца и тони возрастут” (Sat. 2, 5, 44) – метафора приобретения богатства» (90). О тех, кто пахнет пастилками: «глупцы, избегая одних пороков, оказываются во власти других» (132). Овощи и зелень – признак простоты, но и нелепой скарעדности: экономящий на продуктах купил свою землю задорого, а значит задорого ест и плоды собственного огорода (142). Оливки, цикорий и мальва – пища поэта (145). Смешной скряга лучше умрет, чем выпьет целительный, и притом дешевый, рисовый отвар (160, отметим полезный экскурс о рисовой культуре в античности). Олива на столах богачей доказывает, что природное не может быть до конца вытеснено неестественным (163; скряга ест оливу пятилетней давности, т. е. ждет до нового урожая). Желудь – символ дикости (но и твердости) первых людей (177). Цитируем очень выборочно; в каждом разделе достаточно примеров, доказывающих, что «наименования продуктов питания и блюд», которым автор на стр. 26 обещает дать «всестороннее освещение», восполнив этим некий пробел в науке, имеют вспомогательную функцию. В том, что диссертация Ильяса Рустэмовича по-новому, на богатом материале, скрупулезно собранном и классифицированном, освещает соотношение мысли и примера в поэзии Горация, мне видится главное достоинство работы.

Для оценки результатов исследования немаловажно и то, что гастрономические примеры иллюстрируют сказанное соотношение наиболее ярко. Морские птицы несъедобны, но если бы прегор издал указ жарить и есть бакланов (*mergus*), римская молодежь повиновалась бы с удовольствием. Только не потому, что она «легко научаема дурному» (стр. 71). *Pravum* – не «дурное», но «извращенное». Сатирически изображена известная особенность юношества – сопротивляться общепринятому. Катий, постигший великую науку гастрономии, советует: если явятся вдруг нежданные гости и вам срочно понадобится

зарезать и подать курицу, нужно окунать ее сперва в вино, чтобы мясо было сочным. Ильяс Рустэмович правильно интерпретирует место: Катий предлагает вымочить птицу *живьем* в фалернском, а не топить ее в нем (как думают комментаторы). Так намного смешнее: стоит вообразить эту неопишемую картину! Верно истолкована и рекомендация Катия, данная «тому хитрому человеку, который решил подмешать к суррентинскому вину осадок фалернского (т.е. чтобы не выливать)». Ему следует «собирать осадок голубиным яйцом: ибо желток опускает чужеродное вниз, увлекая с собой во вращении.» Очевидно, и этот тонкий научный прием описан сатирически. На мой взгляд, при анализе примеров из четвертой сатиры второй книги стоило бы заострить внимание на том, в каком жанровом регистре представлены рецепты Катия. Сравнение гастрономических примеров из второй и четвертой сатиры со всей ясностью обнаруживает различие жизненной установки поэта с позицией персонажа его сатиры. Поварская наука лже-эпикурейца (которая включает и суеверия: Катий всерьез воспринимает поверье о росте устриц и морских еже при полной луне) изображена с комизмом, делающим праздными попытки комментаторов внятно объяснить, как вымачивать в фалернском живую курицу или высветлять смешанное из дорогого и дешевого сорта вино желтком голубиного яйца.

Подробные экскурсы о продуктах питания кажутся, как я уже подчеркнул, достойными опубликования. Особенно части о рыбах и о хлебе. Рыба в Древнем Риме — главный деликатес, и здесь у авторов — место гиперболам (чудовищные ромбы и осетры, невероятно дорогие краснобородки; кстати, в разделе о *mullus* стоило упомянуть 10, 31 Марциала). В *libum* и *placenta* (запеченный пирог, в т.ч. жертвенный; слоеные пироги или торты) у Горация, собственно, нет ничего примечательного. Любопытнее *pastillum*, — вероятно, не хлебец, но ароматная мастика для разжевывания (то же, впрочем, и в комментарии Кисслинга-Хейнце). Для трактовки горацанского примера важно, что эта жвачка — пахучая. Благоухающий пастилками сравнивается с другой крайностью — человеком, от которого пахнет козлом. Чтобы окончательно прояс-

нить место, стоило бы отметить, что поэт не обязывает себя выравнивать сравнения и антитезы по линейке, стремясь, наоборот, к известной гибкости (примеры собраны мной в статье «Fomenta podagram: медицина и поэзия во втором послании Горация»: <http://iculture.spb.ru/index.php/stucult/article/viewFile/445/444>). После *pastillum* – «жвачка», я бы решился толковать *crustula*, которые раздают детям (Sat. 1, 1, 25–26), как «конфеты».

Религиоведческие главы (о бескровных жертвах, стр. 120, слл. и о двойном жертвоприношении Фавну), хотя и выглядят несколько чужеродными в диссертации о «кулинарных терминах», относятся к успехам автора: для «овечки и козленка» Ильяс Рустэмович обнаруживает параллель в «Эподах» (2, 59), заключая, что в «Одах» поэт использовал сочетание, показавшееся ему ранее удачной находкой. Кроме того, отмечается, что в некоторых государственных культах двойное жертвоприношение имело место. Оба вывода представляются правдоподобными, противоречия между ними я не вижу.

Серьезных недочетов в работе, на мой взгляд, нет. В качестве поправок могу предложить следующее. Стр. 8 «пища первых людей ... мерзка» (*foedus victus*). Это из *Ars Poetica* (на которую лучше так и ссылаться, а не Ep. 2, 3, как, видимо, делает Гемолль). Здесь *victus* едва ли означает «пищу», иначе получится, что Орфей отучил первобытных есть человечину (*caedibus et victu foedo deterruit Orpheus*). Лучше, наверное, думать, что *victus* – бытовые и общественные привычки; Орфей научил людей вести подобающую жизнь (мыться итд.). Стр. 46: *hilla* во фрагментах мимов Лаберия говорит не о древности, а о грубости. Стр. 88: «Ведий Поллион приучал своих мурен к человеческой крови, а затем в наказание бросал к ним провинившегося раба». Указано место из *De clementia* Сенеки. История, превращенная римскими риторами в *exemplum*, – о том, как Ведий приказал бросить раба в пруд с муренами в наказание за разбитый хрустальный сосуд. Гостем Ведия был тогда сам Август. Раб попросил заступничества у принцепса, тот приказал разбить весь хрусталь в доме. Впечатление такое, что и гость, и хозяин были сильно навеселе. Во всяком случае, не

стоит, по-моему, следуя Сенеке и другим, выводить из описанного случая постоянную практику. Стр. 139 «*lagana sunt de siligine quadam ... etc. ...* Оригинал цитируемого текста нам найти не удалось.» Это – Акрон, и так в комментарии Орелли. Надо только исправить *quadam* на *quaedam*. Что автор, по-видимому, понимает, но почему-то не хочет прямо высказать.

По характеру этих поправок заметно, надеюсь, что работа выполнена с исключительным вниманием к деталям; излишне говорить, что на высокую оценку диссертации моя критика не влияет. Тем более, что удачные решения автора я мог бы перечислять гораздо дольше. Насколько уместно, например, при объяснении *reloris* привести параллель с деминутивом *δρακοντίς* „который вовсе не обозначает огромную птицу.“ (105). Верно и остроумно объяснено *ius duplex* (в комментарии Бентли об этом целый трактат; по-моему, Бентли также считает, что соус один – *vino, murio, sectis herbis, croco et oleo mixtum*; вероятно, стоило посвятить этому отдельное примечание). Тут же, на стр. 108 встречаем обоснованное толкование *muria* как рыбного рассола в *Sat. 2, 8, 51*. Во всех экскурсах поражает исключительное богатство словаря, особенно греческого. Трактующие места Горация сведены вместе в заключении, видно, что это – солидный лексический корпус.

Очевидно, что работа Ильяса Рустэмовича Гимадеева является самостоятельной, глубокой, выполненной на высоком профессиональном уровне. Автореферат и убедительный список публикаций вполне отражают ее содержание. Незначительные замечания ничуть не умаляют значимости диссертационного исследования. Диссертация отвечает требованиям, установленным Московским государственным университетом имени М. В. Ломоносова к работам подобного рода. Содержание диссертации соответствует паспорту специальности 10. 02. 14 — «Классическая филология, византийская и новогреческая филология» (по филологическим наукам), а также критериям, определенным пп. 2.1-2.5 Положения о присуждении ученых степеней в Московском государственном университете имени М. В. Ломоносова, а также оформлена, согласно при-

ложениям № 5, 6 Положения о диссертационном совете Московского государственного университета имени М. В. Ломоносова.

Таким образом, соискатель Гимадеев Ильяс Рустэмович заслуживает присуждения ученой степени кандидата филологических наук по специальности 10. 02. 14 — «Классическая филология, византийская и новогреческая филология»

Официальный оппонент:

доктор филологических наук,
профессор кафедры классической филологии
филологического факультета
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский
государственный университет»

Позднев Михаил Михайлович

Контактные данные: тел.: , e-mail:

Специальность, по которой официальным оппонентом защищена диссертация:
10. 02. 14 — «Классическая филология, византийская и новогреческая филология»

Адрес места работы: 199034, г. Санкт-Петербург, Университетская наб, д. 11, ауд. 176. ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет». Кафедра классической филологии. Тел.: (812) 324-12-70, доб. 1175; e-mail: classica.phil@spbu.ru

Подпись сотрудника

СПбГУ М. М. Позднева удостоверяю:



ЗАМЕСТИТЕЛЬ НАЧАЛЬНИКА
УПРАВЛЕНИЯ КАДРОВ ГУОРП

Хомутская Л. П.

28.11.2018