

МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ М. В. ЛОМОНОСОВА

На правах рукописи

**Гимадеев Ильяс Рустэмович**

**ОПЫТ СИСТЕМНОГО АНАЛИЗА РИМСКИХ КУЛИНАРНЫХ  
ТЕРМИНОВ В ПОЭЗИИ ГОРАЦИЯ**

Специальность 10.02.14 — Классическая филология, византийская и  
новогреческая филология

**АВТОРЕФЕРАТ**

диссертации на соискание ученой степени  
кандидата филологических наук

Москва  
2018

Работа выполнена на кафедре классической филологии филологического факультета МГУ имени М. В. Ломоносова

Научный руководитель: **Солопов Алексей Иванович**  
доктор филологических наук, профессор

Официальные оппоненты: **Таривердиева Мария Акоповна**  
доктор филологических наук, профессор  
ГОУ ВО «Московский государственный  
лингвистический университет»,  
заведующая кафедрой классической  
филологии

**Позднев Михаил Михайлович**  
доктор филологических наук, профессор  
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский  
государственный университет»

**Любжин Алексей Игоревич**  
доктор филологических наук,  
АНО ВО «Университет Дмитрия  
Пожарского»

Защита диссертации состоится «21» декабря 2018 г. в 17 часов 30 минут на заседании диссертационного совета МГУ.10.09 Московского государственного университета имени М. В. Ломоносова по адресу: 119991, Москва, Ленинские горы, ГСП-1, МГУ имени М. В. Ломоносова, 1-й учебный корпус гуманитарных факультетов, филологический факультет.

E-mail: classic@philol.msu.ru

С диссертацией можно ознакомиться в отделе диссертаций научной библиотеки МГУ имени М.В. Ломоносова (Ломоносовский просп., д. 27) и на сайте ИАС «ИСТИНА»: <https://istina.msu.ru/dissertations/149577696/>

Автореферат разослан «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

Ученый секретарь  
диссертационного совета  
кандидат филологических наук, доцент  О. М. Савельева

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ**

Реферируемая работа посвящена лингвистическому, семантическому и стилистическому анализу слов и выражений, обозначающих продукты питания и блюда, в поэзии Горация.

### **Актуальность темы исследования.**

Несмотря на то, что латинская лексикология, изучение творчества Горация и изучение античной кулинарии бурно развиваются, вопрос кулинарной терминологии и кулинарных реалий у Горация не привлекал специального внимания отечественных и зарубежных ученых.

Круг употребляемой Горацием кулинарной лексики, ее выбор, семантика отдельных слов, проблемы идентификации некоторых кулинарных реалий, особенности использования кулинарной лексики в образном поэтическом языке Горация — весь этот спектр вопросов остается практически неизученным. Отсутствие должного интереса исследователей к кулинарным реалиям и кулинарной лексике Горация стало причиной того, что современная наука до сих пор не имеет ясного представления о значении некоторых слов, обозначающих продукты питания и блюда. Вследствие этого неизбежно возникают затруднения при чтении и интерпретации произведений Горация. Немногочисленная узкоспециальная литература никогда не преследовала цели собрать воедино названия всех продуктов питания в корпусе текстов Горация, проанализировать и классифицировать их. В комментаторской традиции Горация указанные слова, как правило, рассматриваются предельно кратко.

Обращение к систематическому анализу и описанию кулинарной лексики и кулинарных реалий в поэзии Горация актуально не только в силу недостаточной изученности этой сферы лексики, но и потому, что современные методы и современные источники (данные эпиграфики, папирологии, палеозоологии и др.) позволяют соотнести некоторые лексемы с материальными реалиями.

### **Степень разработанности темы исследования.**

Уже в античности тема питания, кулинарии и сельского хозяйства занимала писателей и поэтов. Поэма Архестрата, сочинения Афинейя, Катона, Колумеллы, Палладия, Петрония, Апиция, сочинения придворных врачей, особенно Анфима, а также Плиния Старшего и Аристотеля дают нам представление о питании древних.

До XIX в. специальных работ, посвященных кулинарным терминам у Горация не возникало. В XIX в. реалии, которые встречаются в сочинениях Горация в целом, и кулинарные реалии, в частности, стали предметом исследования ряда ученых.

В. Гемолль посвятил кулинарным реалиям отдельную главу своего труда о реалиях в поэзии Горация<sup>1</sup>. Он собрал и исчерпывающе описал лексику, обозначающую реалии пира у Горация. Что касается названий продуктов питания и блюд, встречающихся в поэзии Горация, то В. Гемолль не преследовал цели их глубокого анализа и ограничился общим обзором этих терминов. Тем не менее работа В. Гемолля до сих остается основополагающей по кулинарным реалиям у Горация.

После выхода труда В. Гемолля тема еды и питания у Горация затрагивалась лишь в трех работах: в диссертации Н. Гадсон «Еда: удачная тема для римской сатиры» (1991 г.)<sup>2</sup>, в статье К.-И. Классена «Гораций — повар?» (1978 г.)<sup>3</sup> и в статье М. Иегер «Почему в сатирах Горация не упоминается сыр?» (2015 г.)<sup>4</sup>.

Н. Гадсон рассматривает три сатиры Горация (Hor. sat. II 2, 4, 8) и четыре сатиры Ювенала (Juv. 4, 5, 11, 15) с привлечением материала из Луцилия и Персия. Исследовательница объясняет причины, почему еда может быть подходящей темой для римской сатиры. Статья сопровождается анализом

---

<sup>1</sup> Speisen und Getränke, Mahlzeiten // Gemoll W. Die Realien bei Horaz. Berlin: Gärtner, 1892. — 2. Heft. — Abschnitt IV. — S. 73–107.

<sup>2</sup> Hudson N. Food: A suitable subject for Roman Verse Satire. Diss. Leicester University, 1991.

<sup>3</sup> Classen C. J. Horace – A Cook? // Classical Quarterly. — 1978. — Vol. 72. — P. 333.

<sup>4</sup> Jaeger M. Why Is There No Cheese in Horace's Satires?: And Related Questions for Vergil and Varro // American Journal of Philology. — 2015. — Vol. 136. — P. 63–90.

гастрономической терминологии, которой сатирики пользуются для достижения сатирического эффекта. Исследуется противопоставление деревенского и городского быта, гастрономия, пиршество. Античные писатели, настаивает Н. Гадсон, придают кулинарному делу чересчур ученый характер, поэтому сатиры совсем не дают всестороннего и правильного представления о вкусовых пристрастиях и пиршественном этикете современников Горация, а изображают перед читателем картину изысканной, литературно обработанной беседы гостей и кулинаров за столом. Поэтому «сатирическая пища» предназначена вовсе не для того, чтобы дать точную и всеобъемлющую картину городских или деревенских предпочтений в еде, а также призвать всех к деревенскому быту, но для того, чтобы «доставить удовольствие аудитории, жаждущей иногда отдохнуть от реальности»<sup>5</sup>.

Статья К.-И. Классена является подробным комментарием к 4-ой сатире II книги. Гораций, согласно выводам ученого, или является эпикурейцем, или разделяет некоторые их взгляды, не забывая критиковать тех последователей учения, которые, по его мнению, впадают в заблуждение. По мнению автора статьи, поэт не нападает на самого Эпикура, потому что его цель лишь в осуждении искажений философии, которые нельзя отнести ни к Эпикуру, ни к его верным последователям. Катий<sup>6</sup>, ученый кулинар из 4-ой сатиры, искажает философское учение Эпикура, потому что не учит тому, чему учил сам философ, поэтому Гораций и выбирает кулинара Катия объектом насмешек.

М. Иегер, упоминая о великом разнообразии яств в поэзии Горация, обращает внимание на пренебрежение поэта к сыру (*caseum*) и молоку (*lact*)<sup>7</sup> и посвящает свою статью исключительно вопросу о том, почему у Горация не

---

<sup>5</sup> Hudson N. Food: A suitable subject for Roman Verse Satire. — P. 100.

<sup>6</sup> Под Катием К.-И. Классен, ссылаясь на Порфириона, понимает Катия Инсубрия. Г. фон Арним и Г. Виссова считали такое толкование неверным: Groag E. Catus // RE. — 1899. — Bd. III 2. — Sp. 1792.

<sup>7</sup> Jaeger M. Why Is There No Cheese in Horace's Satires? — P. 63. В действительности молоко Гораций называет не реже других продуктов, хотя совсем не упоминает его в сатирах и прямо не говорит об его употреблении в пищу людьми. Подобную неточность М. Иегер допускает, указывая на упоминание Горацием в сатирах шести наименований рыб, которых в действительности гораздо больше.

встречается упоминание сыра, несмотря на то, что сыр упоминается почти во всей античной литературе, называется среди продуктов в *lanx satura*<sup>8</sup>, неизменно связан в традиции, и до и после Горация, с простым образом жизни, о котором постоянно говорится в сатирах. Собрав богатый материал, исследовательница приходит к выводу, что сыр у римлян ассоциировался с простым пастушеским образом жизни и совсем не подходил быту Рима августовской эпохи. Тем более, по ее словам, сложно представить подачу сыра на пиру у Мecenата и соотнести этот продукт с аристократическим образом жизни<sup>9</sup>.

Итак, авторы перечисленных работ не ставили цели составить картину пиршественного стола у Горация и сосредоточили внимание или на описании отдельных продуктов питания, или на анализе отдельных произведений и тем. Из новых отечественных публикаций необходимо упомянуть статью В. С. Дурова «Гастрономический опыт Горация»<sup>10</sup>, где также описаны некоторые кулинарные реалии Горация.

Таким образом, наименования продуктов питания и блюд, представляющие собой не только весьма объемный, но и весьма значимый пласт лексики Горация, не получил должного освещения в науке. Наше исследование призвано восполнить эту лакуну.

**Цель работы** состоит в том, чтобы провести классификацию и всесторонний анализ кулинарной лексики Горация, обозначающей продукты питания и блюда.

Для достижения указанной цели были поставлены следующие **задачи**:

1. Выявить кулинарные термины, обозначающие продукты питания и блюда, в произведениях Горация. Эта задача имеет первостепенное значение ввиду отсутствия первоначальной систематизации данной сферы лексики Горация.

---

<sup>8</sup> Jaeger M. Why Is There No Cheese in Horace's Satires? — P. 64.

<sup>9</sup> Jaeger M. Why Is There No Cheese in Horace's Satires? — P. 88.

<sup>10</sup> Дуров В. С. Гастрономический опыт Горация // Мнемон. — 2013. — Т. XIV. — С. 301–312.

2. Провести классификацию терминов, обозначающих продукты питания, по их происхождению и семантике.

3. Установить точное значение или предложить интерпретацию ряда терминов; провести идентификацию реалий, обозначавшихся кулинарными лексемами.

4. Исследовать семантическое развитие и историю употребления кулинарных терминов, встречающихся у Горация, и обозначаемых ими продуктов для уяснения их места в античном культурном пространстве.

5. Выявить функции кулинарной лексики в образном поэтическом языке Горация.

6. Представить реконструкцию технологии производства ряда продуктов, требующих сложной обработки, от начального до заключительного этапа изготовления.

7. Установить этимологию ряда терминов и дать их греческие соответствия. Провести сравнительный анализ латинских и греческих кулинарных терминов, употребляемых Горацием.

**Материалом** исследования является корпус сочинений Горация, включающий оды, эподы, сатиры, послания, «Науку поэзии» и юбилейный гимн. К исследованию привлекались сочинения других античных авторов, имеющие отношение к теме работы.

**Объект исследования** составляет лексика, обозначающая продукты питания и блюда, которая встречается у Горация. Исследование ограничено именно этой сферой кулинарной лексики, во-первых, потому что она представлена в произведениях Горация достаточно широко, но не становилась объектом отдельного изучения. Во-вторых, не представляется возможным выделить в произведениях Горация систематически полноценный пласт лексики, обозначающей всю *ars coquinaria* (т.е. различные кулинарные процессы, кулинарную утварь и пр.). Наименования вина и напитков у Горация заслуживают отдельного исследования, а потому не рассматривались в

диссертации специально (в то же время в диссертации были учтены результаты исследований В. Гемолля в этой области).

**Предметом** исследования служит семантика лексем, обозначающих продукты питания и блюда у Горация, и проблемы их интерпретации, а также стилистические особенности их употребления в контексте творчества Горация.

**Научная новизна** настоящего исследования заключается в том, что в нем впервые представлен системный анализ терминологии еды у Горация с опорой на материал греческих и латинских писателей, археологические данные, эпиграфический, папирологический и палеографический материал, современные данные палеозоологии и палеоботаники, новые открытия западных и отечественных коллег в области исследований питания древних и пищевых технологий античности.

В работе выявлены и впервые исследованы все наименования продуктов питания и блюд, которые встречаются у Горация. Проведена семантическая классификация названий продуктов и блюд, произведен их лингвистический анализ. Термины, обозначающие животных и растения, снабжены подробным историко-филологическим и реальным комментарием с привлечением биологических данных. Впервые проведено максимально точное отождествление встречающихся у Горация наименований животных и растений с современными видами; для наглядности представлены иллюстрации. Показана популярность тех или иных продуктов среди разных социальных слоев населения Древнего Рима. Внесены существенные уточнения в толкование ряда мест в тексте Горация. Предложены новые интерпретации отдельных лексем, толкование которых вызывало трудности или разногласия (*hilla, lardum, lagois, mergus, scarus, rhombus, passer, acipenser, peloris, allec, pastillus*).

**Теоретическая значимость** работы обуславливается тем, что предложенный в ней комплексный анализ одной из важнейших сфер лексики Горация (наименований продуктов питания) позволил не только составить по возможности наиболее ясное представление о том или ином римском продукте

или блюде, но и по-новому оценить семантические и стилистические функции наименований еды в творчестве Горация. Анализ кулинарной лексики проливает свет на многие аспекты культуры питания в Древнем Риме I в. до н.э. — I в. н.э., показывает картину гастрономических и общекультурных взглядов той эпохи и вкусовых пристрастий самого поэта.

**Практическая значимость** исследования состоит в том, что ее результаты могут быть использованы при составлении новых словарей античных реалий, а также словарей римской и древнегреческой специальной лексики. Подробный анализ кулинарных лексем, данный в работе, дополнит комментаторскую традицию Горация свежими данными и окажет важную поддержку в курсе аудиторного и самостоятельного чтения поэзии Горация, в особенности кулинарных сатир (*Hor. sat.* II 2, 4, 8 и др.). Представленные в работе реконструкции античных технологий производства отдельных продуктов и блюд могут быть использованы в качестве учебного пособия в курсе римских и греческих древностей.

**Методологическая основа работы.** Наряду с новым семасиологическим и ономасиологическим подходами к работе с терминами в диссертации используется традиционный метод комплексного историко-филологического анализа текста, основанный на лингвистическом, литературоведческом, риторическом изучении произведений Горация. При анализе кулинарных терминов широко использовался сравнительно-лексикологический метод. Метод жанрового анализа применялся при определении специфики использования Горацием кулинарной лексики в сатирах. Для идентификации реалий привлекались методы палеоботаники и палеозоологии.

### **Положения, выносимые на защиту:**

1. Рост естественнонаучного знания делает необходимой ревизию употребляемых Горацием слов, обозначающих продукты питания, в частности, наименований животных и растений, которые употреблялись в пищу в античности. Междисциплинарный подход с привлечением данных ботаники и

зоологии в филологическом изучении лексем, обозначающих продукты и блюда, является сегодня одним из основных методов проведения подобных исследований.

2. Филологический анализ контекстов сочинений Горация, в которых встречаются названия продуктов питания и блюд, дополненный изучением данных палеоботаники, палеозоологии и данных смежных историко-филологических дисциплин позволил предложить идентификации следующих лексем: слово *passer* отождествлено с видом *Platichthys flesus* (Linnaeus, 1758) (речная камбала); слово *acipenser* — с видом *Acipenser sturio* Linnaeus 1758 (атлантический осётр), *Acipenser naccarii* Bonaparte, 1836 (адриатический осётр) или *Acipenser stellatus* Pallas, 1771 (севрюга); слово *peloris* — с видом *Gari depressa* (Pennant, 1777) (пелорида; этот вид впервые описан на русском языке в настоящем исследовании); слово *pastillus* отождествлено с реалией, являющейся аналогом современной жевательной резинки; слово *lardum*, под которым в литературе обычно понимают бекон, отождествлено с понятием «соленое свиное сало». На основании данных реконструкций античных пищевых технологий объяснено значение лексемы *alles* и выявлено ее соотношение со словом *garum*.

3. Кулинарная лексика составляет обширный и важный пласт поэтического языка Горация. Гораций широко использует эту лексику при создании поэтических образов, поэтому знание и ясное представление о соответствующих реалиях необходимо для понимания этих образов (например, *Hor. sat.* II 5, 40–41; I 2, 24; II 3, 182).

4. Анализ и классификация лексики, обозначающей продукты питания и блюда у Горация, показывает, что из сочинений Горация можно составить практически полную картину римских кулинарных традиций I в. до н.э. — I в. н.э. Несмотря на то, что Гораций нередко для создания комического эффекта описывает либо слишком скромные, либо слишком роскошные яства, все же продукты и блюда, упоминаемые им, были обычными на столах его современников.

5. Несмотря на ряд заимствований из греческого языка, кулинарная лексика Горация представляется самобытно-римской, что может служить отражением живой разговорной речи.

6. Отражением разговорного языка в сочинениях Горация являются пословицы и поговорки, в состав которых входят названия различной снеди и продуктов питания.

7. Изучение кулинарной лексики Горация важно для понимания обрядовой, религиозной и социально-экономической жизни древних. В поэзии Горация представлены описания не только религиозных ритуалов, составной частью которых было вкушение пищи, но и социальных явлений и нравов, включавших использование продуктов питания (например, разбрасывание бобов и орехов).

**Апробация результатов исследования.** Материалы и предварительные результаты исследования были представлены к обсуждению на следующих конференциях: на XVII Международной конференции студентов-филологов (Санкт-Петербург, СПбГУ, 2014 г.); на конференции «Ломоносов» (Москва, МГУ имени М. В. Ломоносова, 2014, 2018 гг.); на XII Всероссийском открытом конкурсе научно-исследовательских и творческих работ молодежи «Меня оценят в XXI веке» (ФГБУ ДДО «Непецино» УД Президента РФ, 2015 г.); на конференции «Классическая филология в контексте мировой культуры» (Москва, МГУ имени М. В. Ломоносова, 2016, 2017 гг.); на чтениях, посвященных памяти профессора И. М. Тронского (Санкт-Петербург, ИЛИ РАН, 2017, 2018 гг.).

**Структура работы.** Работа состоит из Введения, четырех глав, каждая из которых снабжена выводами, Заключение, списка использованной литературы, разбитого на категории, и списка сокращений.

Работа снабжена указателем употребляющихся в настоящем диссертационном исследовании латинских, греческих и русских наименований продуктов питания и блюд.

## ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **ВВЕДЕНИИ** отмечается актуальность исследования, освещается степень разработанности вопроса и его современное состояние, дается обзор литературы по теме работы, описываются рукописная традиция и основные издания Горация, использованные в работе, выявляются материал, объект и предмет исследования, его научная новизна, обозначаются теоретическая и практическая значимость исследования, описываются методология и метод, использованные в работе, формулируются положения, выносимые на защиту.

В **ПЕРВОЙ ГЛАВЕ** диссертации «**Названия видов мяса и мясных блюд у Горация**» рассматриваются лексемы, обозначающие продукты животного происхождения. Лексику указанной семантики можно разделить на четыре группы: лексика, обозначающая виды мяса и мясные продукты; лексика, обозначающая молоко и яйца; лексика, обозначающая мясо птиц; лексика, обозначающая рыбу.

**Первый раздел** первой главы посвящен анализу названий мясных продуктов, встречающихся у Горация. Анализ корпуса текстов Горация позволил выделить следующие лексемы: *caro* «мясо» (Hor. sat. II 2, 29; 4, 40; 8, 43), *omasum* «говяжьих потроха» (Hor. sat. II 5, 40; epist. I 15, 34), *aper* «кабан» (Hor. carm. I 1, 28; III 12, 12; epod. 2, 32; 5, 28; 16, 20; sat. II 2, 42; 89; 3, 73; 234; 4, 41; 8, 6; epist. I 6, 61; 15, 22; 18, 51; ars 30), *porcus* «свинья, поросёнок» (Hor. carm. III 17, 15; 23, 4; sat. II 3, 165; epist. I 4, 16; 7, 19; 16, 58; II 1, 143), *perna* «окорок» (Hor. sat. II 2, 117; 4, 60), *hilla* «колбаса» (Hor. sat. II 2, 60), *lardum* «солонина, бекон, сало» (Hor. sat. II 6, 64; 85), *agna* «овечка», *haedus* «козлёнок», *agnina* «ягнятина» (Hor. epist. I 15, 35).

В разделе подробно рассматривается значение и употребление указанных лексем, исследуется описанный Горацием ритуал жертвоприношения козленка и овечки.

На примере лексемы *omasum* «говяжьих потроха» показано, как кулинарная лексика используется Горацием в создании поэтических образов. В 5-ой сатире II книги Горация изображен некий дурной эпический поэт, который поедает говяжьих потроха. Речь идет, по-видимому, об Альпине, или Фурии Бибакуле, представление о поэзии которого можно составить благодаря сохраненному Квинтилианом стиху: *Iuppiter hibernas sana nive conspuat*. Квинтилиан приводит этот неуклюжий стих в качестве примера неудачной метафоры (Quint. VIII 6, 17). Гораций смеется над этим же стихом Фурия, говоря, что тот, объевшись жирными говяжьими потрохами, дешевой плебейской пищей, заплевал зимние Альпы седыми снегами (Hor. sat. II 5, 40–41: *seu pingui tentus omaso / Furius hibernas sana nive conspuet Alpis*). Использование Горацием галльского слова *omasum* с интервокальным *s*, столь чуждого латинскому уху, значимо — оно служит дополнительным критерием варварства Фурия.

**Второй раздел** первой главы посвящен лексемам *lactis* «молоко» (Hor. carm. II 19, 10; IV 4, 15; epist. II 1, 143), *ouum* «яйцо» (Hor. sat. I 3, 6; II 1, 26; 2, 45; 4, 12; 56; epod. 5, 19; epist. II 2, 163; ars 147), *uitellus* «яичный желток» (Hor. sat. II 4, 14; 57).

В **третьем разделе** первой главы рассмотрена лексика, обозначающая мясо птиц (*aves* «птицы»: sat. II 8, 27; *Afra auis* «цесарка»: Hor. epod. 2, 53; *rara auis*: sat. II 2, 26 для обозначения павлина).

В ходе исследования в корпусе Горация выявлено 11 наименований птиц, употреблявшихся в пищу: *columba* «голубка, голубь» (в кулинарном контексте только *ouum columbinum*: sat. II 4, 56; *columba*: Hor. carm. I 2, 10; 37, 18; IV 4, 32; epod. 16, 32; *columbus*: epist. I 10, 5), *palumbus* «вяхирь» (Hor. carm. III 4, 12; sat. II 8, 91), *gallina* «курица» (Hor. sat. II 2, 24; 4, 18), *pullus* «цыплёнок, птенец, молодое животное» (Hor. epod. I 19; sat. I 3, 45; 92; II 2, 121; 3, 314; epist. II 2, 163), *paucio* «павлин» (Hor. sat. I 2, 116; II 2, 23), *turdus* «дрозд» (Hor. epod. 2, 34; sat. I 5, 72; II 2, 74; 5, 10; epist. I 15, 41), *merula* «чёрный дрозд» (Hor. sat. II 8, 91), *grus* «журавль» (Hor. sat. II 8, 87; epod. 2, 34), *anser* «гусь» (Hor. sat. II 8, 88),

lagois «рябчик или тундряная куропатка» (Hor. sat. II 2, 22), ciconia «аист» (Hor. sat. II 2, 49), mergus «чайка, буревестник или баклан» (Hor. epod. 10, 22; sat. II 2, 51).

Каждая из упоминаемых Горацием птиц, употреблявшихся в пищу, в настоящей работе отождествлена с современным видом, для каждой птицы дано описание и представлены иллюстрации. Изучено употребление перечисленных лексем в римской литературе, дан подробный комментарий к пассажам Горация, где данные лексемы встречаются.

Анализ показал, что лишь некоторые лексемы, обозначающие птиц у Горация, трудно соотнести с каким-либо конкретным биологическим видом. Это иллюстрирует пример птицы, обозначаемой у Горация лексемой lagois. Данное слово представляет собой ἄλαξ λεγόμενον, который встречается только у Горация с эпитетом «заморская» (peregrina). Птицу, которую Гораций называет lagois, традиционно соотносили с описанной Плинием птицей lagopus (Plin. n. h. X 133), отождествляемой с тундряной куропаткой. Исследование показывает, что лексемой lagois может обозначаться не только тундряная куропатка (*Lagopus mutus* Montin, 1781), но и рябчик (*Tetrastes bonasia* (Linnaeus, 1758)).

В диссертации показано, что лексемой mergus у Горация может обозначаться целый ряд водоплавающих птиц: крупные чайки, различные виды буревестников (*Calonectris diomedea* (Scopoli, 1769); *Puffinus yelkouan* (Acerbi, 1827))<sup>11</sup>, бакланы (*Phalacrocorax aristotelis* (Linnaeus, 1761); *Phalacrocorax carbo* (Linnaeus, 1758))<sup>12</sup>. Комментаторы не предлагают такого разнообразия интерпретаций. Слово mergus встречается во 2-ой сатире II книги. Гораций высмеивает стремление современников следовать моде, приводя шуточный пример: морские птицы несъедобны, но если бы кто-нибудь издал эдикт о поедании жареных бакланов, то римская молодежь, легко поддающаяся дурному, сразу повиновалась бы ему (Hor. sat. II 2, 50–52).

---

<sup>11</sup> Thompson W. D'Arcy. A Glossary of Greek Birds. London: Clarendon, 1936.

<sup>12</sup> Arnott W. G. Birds in the Ancient World from A to Z. London & New York: Routledge, 2007. — P. 12.

**Четвертый раздел** первой главы посвящен лексике, обозначающей мясо рыб (pisces: Hor. carm. I 2, 9; III 1, 33; IV 3, 19; sat. I 3, 81; II 2, 17; 120; 3, 235; 4, 37; 45; 50; 77; 8, 27; 46; epist. I 7, 74; 12, 21; 15, 23; ars 4). У Горация мы обнаружили 8 слов, обозначающих съедобных рыб: *scarus* «морской попугай» (Hor. epod. II 50; sat. II 2, 22), *rhombus* «ромб, или тюрбо» (Hor. sat. I 2, 116; II 2, 42; II 2, 48; II 2, 49; II 2, 95; II 8, 30; epod. 2, 50), *passer* «речная камбала» (Hor. sat. II 8, 29), *acipenser* «осётр» (Hor. sat. II 2, 47), *mullus* «барабулька, или краснобородка» (Hor. sat. II 2, 34), *lupus* «морской волк, или лаврак» (Hor. sat. II 2, 31; 36), *muraena* «мурена» (Hor. sat. II 8, 42), *thynnus* «тунец» (Hor. sat. II 5, 44).

В работе дан анализ семантики и употребления указанных лексем, для всех рыб приведено описание, снабженное иллюстрацией.

Исследование позволило установить, что рыба в Древнем Риме была деликатесом и подчеркивала высокий социальный статус хозяина, так как была малодоступна из-за своей непомерной цены (цены на барабульку: Iuv. 4, 15–16; Plin. n. h. IX 68; Suet. Tib. 34, 1; Mart. X 31, 3). Исключением является упоминаемый Горацием лаврак, который водился в Тибре и был общедоступен.

В настоящей диссертации предложено отождествлять лексему *passer* с видом *Platichthys flesus* (Linnaeus, 1758), т.е. с речной камбалой. Это — тот вид, который распространен в южных странах. Как показало наше исследование, традиционное толкование слова *passer* как «морская камбала» (*Pleuronectes platessa* Linnaeus, 1758) неверно ввиду почти полного отсутствия данного вида в Средиземном море.

На основании проведенного в работе изучения ареала обитания осетровых рыб, предлагается полагать, что лексемой *acipenser* Гораций обозначает атлантического осётра (*Acipenser sturio* Linnaeus, 1758), адриатического осётра (*Acipenser naccarii* Bonaparte, 1836) или севрюгу (*Acipenser stellatus* Pallas, 1771). Последние два вида уступают в размерах атлантическому осётру, но и они могли украшать римские пиршества.

**ВТОРАЯ ГЛАВА** диссертации «**Названия моллюсков и соусов у Горация**» посвящена исследованию слов, обозначающих моллюсков и рыбные соусы.

В первом разделе второй главы рассматриваются лексемы, обозначающие моллюсков. В качестве общих обозначений моллюсков Гораций употребляет слова *mitulus* «ракушка» (Hor. sat. II 4, 28), *conchae* «раковина» (Hor. carm. II 7, 23; sat. I 3, 14; II 4, 28), *conchylium* «улитка (чаще морская)» (Hor. epod. 2, 49; sat. II 2, 74; 4, 30; 8, 27), *coclea* «улитка (о виноградной)» (Hor. sat. II 4, 59), *testa marina* «морская раковина» (sat. II 8, 53; *testa generosa*: sat. II 4, 31).

Специальными названиями съедобных моллюсков выступают у Горация следующие слова: *ostrea* «устрица или моллюск» (Hor. sat. II 2, 21; 4, 33), *murex* «мурекс, или иглянка» (carm. II 16, 36; epod. 12, 21; sat. II 4, 32; epist. II 2, 181), *peloris* «пелорида» (Hor. sat. II 4, 32).

С опорой на О. Келлера в работе пересмотрено бытующее до сих пор во всей традиции комментирования Горация неправильное толкование лексемы *peloris*. Исследователи Горация понимали под этим названием либо моллюска *Tridacna gigas* (Linnaeus) (гигантская тридакна или гигантская треуголка – огромная раковина весом до 400 кг), либо различных животных семейства *Mylidae* (куда относится и род *Mutilus* – мидии), либо двустворчатых моллюсков вообще. Первое понимание в силу огромных размеров моллюска достаточно странно в контексте описания пиршества, второе — также сомнительно, так как мидии имеют свое название (μῦς, μύαξ, μύισκη, μύισκος, μύδια, *mitulus*, *mys*, *myax*, *myisca*, *myiscus*, *musculus*), а третье является слишком большим обобщением и требовало бы конкретизации. В настоящей диссертации предлагается считать, что лексемой *peloris* обозначается вид *Gari depressa* (Pennant, 1777) (нем. *Flache Sandmuschel*, или *Grosse Flache Sandmuschel*, англ. *large sunset shell* или *flat sunset clam*). Этот моллюск, по видимому, впервые был описан на русском языке в реферируемом

исследовании, поэтому из-за отсутствия русского термина предложено называть ее «пелорида».

**Второй раздел** второй главы посвящен лексемам, обозначающим соусы. Для обозначения рыбных соусов Гораций использует слова *ius* «соус» (sat. I 3, 81; II 4, 38; 8, 45; 69), *mulgia* «рассол» (Hor. sat. II 4, 65; 8, 53), *garum* «гарум» (Hor. sat. II 8, 46), *allec* «галекс» (Hor. sat. II, 4, 73; 8, 9).

Полноценных рецептов блюд, как было выявлено в работе, Гораций почти не передает. Исключением является описание приготовления *ius* «соуса» к крабу и мурене (Hor. sat. II 8, 45 — 50) из венафрского масла первого отжима, гарума из иберийской рыбы, т.е. скумбрии, пятилетнего итальянского вина с добавлением хиосского. Соус приправляют белым перцем, уксусом из Метимны. Также Гораций передает рецепт приготовления *ius duplex* «сложного соуса». Простой соус, получаемый из свежего масла, смешанного с вином и рассолом (*mulgia*) из бочек, в которых из Византия везли соленую рыбу, кипятят с порезанной зеленью, потом его посыпают корикским шафраном и дают отстояться. На следующей стадии приготовления в получившийся «простой соус» добавляют венафранское масло, получая «сложный соус».

Исследование помогло уточнить технологию производства рыбного соуса, гарума, а также лучше понять значение слова *allec* «галекс». Традиционно считают, что по завершении процесса ферментации соуса смесь процеживали, отделяя жидкую субстанцию (*liquamen*) при помощи сита от осадка (*allec*)<sup>13</sup>. По мнению Э. Долби и Р. Цана, словом *allec* обозначается твердый осадок, остающийся после процеживания. Однако, скорее всего, оба автора ошибаются, не будучи знакомы с современными экспериментальными исследованиями. Эти исследования показали, что после процеживания субстанции остаются только совершенно несъедобные кости. В то же время, как известно, *allec* употреблялся в пищу. Эксперименты показывают, что неочищенная рыбная ферментированная масса отстаивалась и распадалась на

---

<sup>13</sup> Zahn R. *Garum* // RE. — 1910. — Bd. VII 1. — Sp. 843; Dalby A. *Food in the Ancient World from A to Z*. London – New York: Routledge, 2003. — P. 156.

несколько частей: сверху могла находиться маслянистая жидкость, которая подлежала удалению, внизу оседали расщепившиеся белковые остатки, посередине — сырье, пригодное для производства соуса. После процеживания через сито и отстаивания субстанция разделяется на прозрачную жидкость внизу, которая и является соусом, и плотную сверху. Данную плотную субстанцию в настоящей диссертации, вслед за экспериментаторами, предлагается считать идентичной *allec* (*allec*), так как она может употребляться в пищу.

**В ТРЕТЬЕЙ ГЛАВЕ** диссертации «**Названия хлеба и хлебобулочных изделий у Горация**» исследованы наименования хлеба и разного рода выпечки.

Гораций употребляет следующие лексемы: *panis* «хлеб», *libum* «пирог или жертвенный пирог» (*Hor. sat. II 7, 102; epist. I 10, 10*), *pastillus* «жевательная резинка» (*Hor. sat. I 2, 27; 4, 92*), *placenta* «небольшой торт или пирожное» (*Hor. sat. II 8, 24; epist. I 10, 11*), *crustulum* «род сладкой выпечки» (*Hor. sat. I 1, 25; II 4, 47*), *laganum* «оладья» (*Hor. sat. I 6, 115*).

Хлеб являлся одним из важнейших продуктов в античности, поэтому в работе представлена подробная классификация хлеба по сырью (мука и пр.), из которого он изготавливался, способу приготовления и форме.

Подчёркнута роль злаковых культур и хлеба в культе древних. Описанная Горацием бескровная жертва Фидилы полбяной мукой и солью (*Hor. carm. III 23, 20: farre pio et saliente mica*) описывается в работе на фоне анализа индоевропейских традиций и ритуалов. Наличие схожих обрядов у многих индоевропейских народов, свидетельствующее о древности подобного жертвоприношения, помогло выявить связь подобной жертвы с культом мертвых и найти множество параллелей в античной и европейской традиции.

В работе представлена также новая интерпретация лексемы *pastillus*. Выявлена связь контекста Горация, в котором рассказывается, как щёголь Руфилл пахнет *pastilli*, а от Гаргония исходит запах козла (*Hor. sat. I 2, 26–27: facetus / pastillos Rufillus olet, Gargonius hircum*), с местом из Климента

Александрийского о мастике, которую жуют (Clem. Alex. paed. III 3, 15, 1). На основании семантической связи этих контекстов был сделан вывод о том, что в указанном месте Гораций подразумевает, скорее всего, подобие жевательной резинки, которая приятна (*dulcis*) на вкус и обладает свойствами каучука, будучи изготовлена из смол. Уже в словаре К.-Э. Георгеса высказано предположение о возможности жевать *pastillus* для освежения дыхания<sup>14</sup>, однако термин до сих пор не был сопоставлен с сегодняшними реалиями.

**ЧЕТВЕРТАЯ ГЛАВА** диссертации «**Названия продуктов растительного происхождения у Горация**» охватывает лексемы, обозначающие продукты питания растительного происхождения.

В **первом разделе** четвертой главы рассматриваются лексемы, обозначающие овощи и зелень. У Горация встречаются следующие слова указанной семантики: (*h*)*olus* (*h*)*olusculum* «овощи или зелень», *herba* «зелень», *caulis* «капуста», *urtica* «крапива», *cichoreum* (*cichorium*) «цикорий», *malva* «мальва», *inula* «девясил», *rapulum* «репка». Для каждого наименования растения в работе представлены современные описания и иллюстрации. Практически все лексемы, обозначающие растительную пищу, характеризуют простой образ жизни небогатого человека.

**Второй раздел** четвертой главы посвящен бобовым. Общий термин *legumen* «бобы» у Горация не встречается, но употребляются следующие названия бобовых: *lupinus* «люпин» (Hor. sat. II 3, 182; epist. I 7, 23), *faba* «фасоль» (Hor. sat. II 3, 182; epist. I 16, 55), *cicer* «нут» (Hor. sat. I 6, 115; II 3, 182; 6, 84; ars 249), *eruum* «вика» (Hor. sat. II 6, 117).

Бобовые могли служить не только простым пропитанием для беднейших слоев населения, но и использоваться в качестве орудия политической борьбы. Как показано в настоящей работе, представление об использовании бобов в

---

<sup>14</sup> Georges K. E. Ausführliches lateinisch-deutsches Handwörterbuch. 9. Aufl. 2 Bde. Basel: B. Schwabe, 1951, s.v. *pastillus*: «von wohlriechenden Sachen, zum Kauen, um dem Athem einen angenehmen Geruch zu geben, Würzmorselle, Pastille».

Древнем Риме позволяет дать ясную интерпретацию образного выражения Горация в 3 сатире II книги. В указанном пассаже Гораций возражает против разорительного честолюбия, при котором растрачивается все состояние на нут, бобы и люпины (Hor. sat. II 3, 182: *in cicere atque faba bona tu perdasque lupinis*) ради того, чтобы потом широкой походкой разгуливать по цирку и стоять в бронзе (*ibid.* 182–183). В данном месте имеется в виду следующий обычай. В самом городе Риме богатые люди, которые давали игры в цирке, разбрасывали в толпе тессеры и мелкие подарки (*tesserae, missilia*). За тессеры предьявителю полагалось получить какой-нибудь подарок. Таким римлянам могли подражать небогатые канузийские эдилы и *quattuorviri*, на которых были возложены обязанности по организации игр в муниципиях (*lex col. Genetivae* 70). Гороховая или бобовая каша заменяла у них столичные тессеры. Именно таких, «провинциальных», щеголей мог подразумевать Гораций в указанном контексте.

**Третий раздел** четвертой главы посвящен лексемам, обозначающим оливковое масло. Для обозначения оливкового масла Гораций использует слово *oleum* «масло», а также *oliuum* «масло» (Hor. sat. II 2, 59; 3, 125; 321; 5, 86; 7, 34; 8, 45). Масло являлось одним из основных продуктов в античности, поэтому в работе ему уделено пристальное внимание. В диссертации рассмотрены различные виды сырья, из которого изготавливали масло, сорта оливкового масла, технология его производства, описаны сферы его применения, способы хранения и сосуды, в которых оно хранилось. Употребление масла в кулинарии подробно описано и классифицировано. Во-первых, его использовали для заправки салатов и различных блюд, во-вторых, в качестве компонента в готовых блюдах, в-третьих, как жировую основу, на которой готовили пищу.

Гораций говорит об употреблении масла в пищу только в трёх контекстах. В описании рецепта соуса к крабу и мурене (Hor. sat. II 8, 45–50) упоминается масло первого (*prima*) отжима (Hor. sat. II 8, 45) с маслобойни (*cella*) в Венафре — продукт высокого качества. Гораций упоминает и дешевое оливковое масло с непереносимым запахом, которое употреблял жадный

Авидиен по прозвищу Собака, им он сам поливал капусту из двухфунтового рога (Hor. sat. II 2, 59). Такую бережливость Гораций порицает: «Сколь медленно будет убывать состояние с каждым днем, если начнешь добавлять в капусту масло получше и умащать нечесаную голову с безобразной паршой». (Hor. sat. II 3, 125: *quantulum enim summae curtabit quisque dierum, / unguere si caules oleo meliore caputque / coeperis inpecha foedum porrigine?*).

В исследовании собраны и классифицированы прочие случаи употребления лексемы *oleum* у Горация. Это позволило обозначить следующие сферы применения масла: оно используется для умащения покойника (Hor. sat. II 5, 85–86), для освещения или умащения перед пиром (Hor. sat. II 7, 32–34), а также для умащения, которым сопровождались атлетические упражнения (Hor. carm. I 8, 8–12; sat. I 6, 123; II 1, 7–8). Лексема *oleum* засвидетельствована у Горация и во фразеологизме *oleum adde camino* «подливать масло в огонь» (Hor. sat. II 3, 321).

В **четвертом разделе** четвертой главы рассмотрены значение и употребление лексемы *oryza* «рис» (Hor. sat. II 3, 155) у Горация; в **пятом разделе** — лексика, обозначающая различные *arbores*, «деревья», и их *rota*, «плоды». У Горация засвидетельствованы следующие лексемы данной семантики: *olea (oliua)* «олива» (Hor. sat. II 2, 46; 57; epist. I 8, 5; II 1, 31), *ficus* «инжир» (Hor. sat. I 8, 47; II 2, 122; 8, 88; epod. 16, 46; epist. I 7, 5; *ficulnus*: sat. I 8,1), *nux* «орех» (Hor. sat. II 2, 122; 3, 171; 5, 36; epist. II 1, 31; ars 249), *glans* «желудь» (Hor. sat. I 3, 100; II 4, 40).

Используя лексемы *olea* и *nux*, Гораций приводит распространенное ἐνθόμηνια, т.е. заключение от противного: в оливке нет ничего твердого внутри, в орехе нет ничего твердого снаружи (Hor. epist. II 1, 31: *nil intra est olea, nil extra est in nuce duri*). И.-К. Орелли выделяет следующие положения данного умозаключения: (1) оливка и орех суть схожие плоды, т.к. из обоих с помощью маслодавильного пресса делается масло; (2) нет ничего твердого внутри ореха, следовательно, и нет внутри оливки; (3) нет ничего твердого снаружи оливки, следовательно, и нет снаружи ореха. Из этих совершенно ложных аргументов,

которыми как примерами хитроумия, вероятно, пользовались иногда в философских школах учителя логики, Гораций выстраивает следующее умозаключение: древнейшие греческие поэты являются самыми лучшими, из чего следует, что и все древнейшие латинские поэты лучше остальных (Hor. epist. II 1, 28–31).

Лексика, обозначающая растения, не только употребляется для иллюстрации логического умозаключения, но и может входить в состав фразеологизма. Это показано в работе на примере выражения *nux cassa* (пустой орех), которое обозначало безделицу или пустяк (Hor. sat. II 5, 35–36).

**В ЗАКЛЮЧЕНИИ** формулируются выводы исследования.

Выявленные в корпусе сочинений Горация лексемы, обозначающие продукты питания животного и растительного происхождения, снабжены подробным историко-филологическим и реальным комментарием с привлечением биологических данных. Благодаря этому удалось по возможности отождествить наименования животных и растений, встречающиеся у Горация, с современными биологическими видами, что выводит нас на новый уровень понимания текста, а представленные иллюстрации к малознакомым видам позволяют наглядно представить описанные реалии при чтении и толковании Горация. В работе были предложены новые интерпретации следующих лексем: *hilla*, *lardum*, *lagois*, *mergus*, *scarus*, *rhombus*, *passer*, *acipenser*, *peloris*, *allec*, *pastillus*.

Подробный анализ встречающихся у Горация слов, обозначающих продукты питания и блюда, позволил выявить популярность тех или иных продуктов среди различных социальных слоев населения Древнего Рима. Без сомнения, всё мясо, как дичь, так и мясо домашних животных, и рыба, за исключением легко доступного в Тибре лаврака, были едой изысканной. Кроме того, в Риме очень трудно было раздобыть молоко — скоропортящийся продукт. Напротив, мясные продукты, подготовленные к долгому хранению, к примеру: *perna* «окорок», *hilla* «копченая колбаса», *lardum* «солонина, сало»,

могли присутствовать на простом столе скромного человека, отрицавшего роскошь, или даже бедняка. Овощи и травы, хотя и составляли вместе с хлебом основу пропитания бедных слоев населения, однако употреблялись в пищу и богачами, чаще — в качестве гарнира к основному блюду из мяса. Как видно из описания Горация, на богатом пиру у Назидиена перед пиром (*gustatio*), в качестве аперитива, подают холодную дичь, сервированную острыми репками, латуком, кореньями, сахарным корнем, галексом и виннокаменной солью (*Hor. sat. II 8, 7–9*). Повсеместно все слои населения употребляли основной средиземноморский продукт — оливковое масло, инжир и хлеб, который сильно различался по качеству и сортам, что хорошо иллюстрирует проведенная нами классификация хлеба.

Важнейшая функция кулинарной лексики в поэзии Горация заключается в том, что названия продуктов питания нередко используются в поговорках и фразеологизмах. Известнейший фразеологизм *ab ovo usque ad mala*, включающий названия продуктов, ведет начало от Горация и, по-видимому, является его изобретением (*Hor. sat. I 3, 6–7*; в контексте сатиры популярный певец Тигеллий поет по собственному желанию от самого начала трапезы до ее конца). Поговоркой является, по-видимому, также распространенное *ἐνθώρα*, заключение от противного (см. выше): в оливке нет ничего твердого внутри, а в орехе нет ничего твердого снаружи (*Hor. epist. II 1, 31*). Выражение *nux cassa* (пустой орех) обозначало безделицу или пустяк (*Hor. sat. II 5, 35–36*). Близкое значение имеет слово *lupinus* в поговорке со значением «прекрасно уметь отличить поддельное от настоящего» (*Hor. epist. I 7, 23: nec tamen ignorat, quid distent aera lupinis*). Различные поговорки и фразеологизмы с использованием названий продуктов, которые встречаются у Горация, видимо, являются элементами разговорной латыни и отражают живую речь I в. до н.э. — I в. н.э.

Проведенное исследование позволило уточнить роль гречизмов в кулинарной лексике Горация. Работа показывает, что число греческих слов и заимствований в этой сфере совсем незначительно. Среди них можно выделить только следующие восемь лексем: *lagois*, *rhombus*, *thynnus*, *ostrea*, *peloris*,

laganum, garum, cichoreum. Из этого числа одной лексемой (lagois) обозначается птица, пять лексем обозначают рыбу и морепродукты (rhombus, thynnus, ostrea, peloris, garum), одна — растение (cichoreum), а собственно кулинарный продукт описывает только лексема laganum, для которой в настоящей диссертации предложено толкование «оладья».

Важную роль играет кулинарная лексика в реконструкции религиозных ритуалов. Нами было подробно проанализировано жертвоприношение зерном и мукой, а также мукой с солью у Горация. Описано два значения слова *libum*, обозначающего и простой пирог, рецепт которого оставлен Катонем, и особый «жертвенный пирог», использовавшийся в жертвоприношениях. Исследовано словосочетание *agna et haedus* «агница и козлёнок» (Hor. *carm.* I 4, 11–12), использованное при описании жертвы, где нарушается обычай приносить божееству животное одного с ним пола. Изучение традиций римской религии и особенностей словоупотребления Горация позволили предположить, что выражение употреблено Горацием для благозвучия.

В работе подчеркнуто значение кулинарных знаний и сельскохозяйственных процессов для понимания метафоры Горация, когда речь идет об общественно-политической и социальной жизни Рима. Так, обычай разбрасывать бобы среди толпы объясняет созданный Горацием образ честолюбца, добивающегося должностей и растрачивающего все состояние на нут, бобы и люпины (Hor. *sat.* II 3, 182).

Из всех перечисленных лексем, обозначающих кулинарные реалии у Горация, складывается почти законченная картина как римского застолья, так и римской культуры питания<sup>15</sup>.

Настоящая диссертация продолжает сложившуюся за последнее время традицию лексикографических изысканий с опорой на разные источники: от литературных памятников до трудов реконструкторов и археологов.

---

<sup>15</sup> Несмотря на полное отсутствие упоминаний достаточно распространенных продуктов, к примеру, сыра. См. Jaeger M. Why Is There No Cheese in Horace's Satires?: And Related Questions for Vergil and Varro. — P. 63–90.

Исследование открывает особую культурную парадигму пира Горация, которому до сих пор не уделялось должного внимания в научной литературе.

### **ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДИССЕРТАЦИИ ИЗЛОЖЕНЫ В СЛЕДУЮЩИХ РАБОТАХ:**

**Научные статьи, опубликованные в изданиях, рекомендованных для  
защиты в диссертационном совете МГУ имени М. В. Ломоносова:**

1. Гимадеев И. Р. *De agna haedoque Fauno immolandis* (Hor. carm. 1, 4, 11–12) // *Philologia classica*. — 2017. — Vol. 1, no. 12. — P. 115–118.
2. Гимадеев И. Р. Была ли известна жевательная резинка в эпоху Горация? (о значении слова *pastillus* у Hor. sat. I 2, 26; 4, 91) // *Индоевропейское языкознание и классическая филология*. — 2018. — Т. 22. — С. 355–362.
3. Гимадеев И. Р. О происхождении и развитии слов *κόλλιξ* и *collyra* // *Вестник Московского университета. Серия 9: Филология*. — 2018. — № 3. — С. 73–85.
4. Гимадеев И. Р. Об одном моллюске у Горация (*peloris*: Hor. sat. II. 4. 32) // *Вестник древней истории*. — 2018. — Т. 78, № 1. — С. 36–40.

**Научные статьи, опубликованные в изданиях, рекомендованных  
ВАК Министерства образования и науки РФ:**

5. Гимадеев И. Р. Названия рыб в античной литературной традиции (на примере поэзии Горация) // *Ученые записки Петрозаводского государственного университета*. — 2018. — Т. 170, № 1. — С. 65–72.

**Публикации в других научных изданиях:**

6. Гимадеев И. Р. К истории слов *κόλλιξ* и *collyra* // *Материалы XXI Международной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов»*, — М., 2014. [Электронный ресурс]

7. Гимадеев И. Р. О хлебе в античности на примере двух терминов // Сборник тезисов работ участников XII Всероссийского молодежного фестиваля «Меня оценят в XXI веке». — Москва, 2015. — С. 124.