

затоплены, в воде вырастает много лилий, которые египтяне называют лотосом[100]; египтяне срезают эти лилии, высушивают на солнце, затем толкут семенные зернышки, похожие на мак из цветочного мешочка лотоса, и пекут из них хлеб на огне. Корень этого растения также съедобен, довольно приятен на вкус, круглый, величиной с яблоко. Есть там и другие, похожие на розы, лилии[101], также растущие в реке. Их плод не находится в цветочной чашечке, но вырастает из корня в особой [побочной] чашечке, по виду весьма схожей с осиными сотами. В этой [чашечке] – множество съедобных зерен величиной с маслинную косточку. Их употребляют в пищу сырыми и сушеными. Однолетние побеги папируса извлекают из болота. Верхнюю часть срезают и употребляют на другие цели, а нижний остаток длиной с локоть идет в пищу или на продажу. Иные, чтобы придать папирусу особый вкус, тушат его в раскаленной духовой печи и в таком виде едят. Другие египтяне питаются исключительно рыбой[102]. Наловив рыбы, они потрошат ее, вялят на солнце и едят сухою.

93. Рыба, держащаяся стаями, редко попадает в нильских рукавах. Живет она больше в озерах и ведет себя вот как. Когда наступает пора нереста, рыба стаями спускается в море. Впереди идут самцы и выпускают молоки, которые поглощают плывущие за ними самки и