

# ДОКЛАДЫ И СООБЩЕНИЯ

## ИЗ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ИСТОРИИ ПОМПЕЙ в I в. н. э.

Использование археологического материала для познания различных сторон жизни рабовладельческого общества дает возможность проследить и в известной мере установить закономерности развития этого общества. В этом отношении богатый археологический материал из раскопок на месте древних Помпей дает, несомненно, большие возможности. Раскопки Помпей открыли нам общественные здания, жилые дома, мастерские и торговые помещения. Было найдено множество надписей и росписей, имеющих самое тесное отношение к жизни и быту древних Помпей. Весь этот материал отличается такой полнотой и такой сохранностью, каких мы не встретим ни в каком другом месте древнего мира. К сожалению, помпейские находки использовались большей частью лишь для изучения античной техники и описания производственных процессов в некоторых отраслях производства<sup>1</sup>. Публикации о Помпеях ограничивались преимущественно описанием наиболее сохранившихся находок, в том числе и некоторых мастерских. И лишь в начале нашего века начинает углубляться интерес к экономической жизни Помпей.

Основы к научному изучению производства в Помпеях положил М. Делла Корте, которому удалось установить, главным образом при помощи избирательных надписей, имена владельцев и жильцов ряда помпейских домов и мастерских<sup>2</sup>. Производственными отношениями и развитием производства в Помпеях занимался Т. Франк<sup>3</sup>. Франк не собрал, однако, достаточно обширного материала. Исследовав соотношения между торговыми помещениями и мастерскими, с одной стороны, и жилыми домами в районе VII — с другой, Франк определил этот район как типичный торговый квартал. Характер же производства в Помпеях Франк считал развивающимся в сторону капиталистического производства. В 1927 г. Т. Франк напечатал эту свою работу с небольшими изменениями в 14-й главе своей экономической истории Рима<sup>4</sup>. Спустя десять лет после издания своей первой работы, на основании того же материала и лишь незначительно привлекая новый, Франк приходит к выводу, что в Помпеях имелось налицо крупное производство капиталистического характера, для которого рабство являлось тормозящим фактором (ук. соч., стр. 273). Интерес к экономической истории Помпей проявился также в книге Р. Ц. Каррингтона<sup>5</sup>, однако автор по сути дела повторяет взгляды Т. Франка. Американская исследовательница Г. Г. Танзер, увидев, что существующие выводы об экономике Помпей не очень достоверны, как не

<sup>1</sup> H. B l ü m n e r, *Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern*, I, 2. Aufl., Lpz—B., 1912.

<sup>2</sup> Делла Корте начал опубликовывать свои работы в 1914 г. в журнале «*Neapolis*» и в последующие годы в RIGI. Позднее эти статьи были сосредоточены в книге «*Casa e abitanti a Pompei*», Pompei, 1926; продолжение публикации: «*Pompei. I nuovi scavi e l'Anfiteatro*», Pompei, 1930.

<sup>3</sup> T. F r a n k, *The Economic Life of an Ancient City*, CPh, 13 (1918), 225 слл.

<sup>4</sup> T. F r a n k, *An Economic History of Rome*, Baltimore, 1927<sup>2</sup>, стр. 245 слл.

<sup>5</sup> R. C. C a r r i n g t o n, *Pompeii*, Oxford, 1936.

базирующиеся на систематическом использовании всего материала раскопок, собрала в своей работе помпейские надписи и росписи, однако также относящиеся лишь к некоторым отраслям производства<sup>1</sup>. На этой основе она попыталась дать картину производства и жизни в Помпеях. Однако ее исследование имеет узкий характер.

Много внимания уделила античному производству и торговле Помпей М. Е. Сергеевко. Работа М. Е. Сергеевко выгодно отличается от указанных выше исследований отсутствием поверхностных модернистских выводов. Автор обращает внимание на специфические черты рабовладельческой экономики Помпей<sup>2</sup>. Тем не менее, несмотря на имеющиеся исследования по экономике Помпей, помпейские находки, будучи систематически использованы, дают возможность более основательного исследования отдельных отраслей производства в Помпеях, что небезинтересно, как это и отмечали мы выше, для изучения некоторых законов рабовладельческого способа производства вообще.

Из многих отраслей производства в Помпеях лучше всего нам известно хлебопечение. Превосходно сохранившиеся орудия производства, в особенности печи и мельницы, позволяют с уверенностью идентифицировать пекарни. Надписи и росписи в значительной степени также расширяют наши сведения об этом ремесле и самих пекарях. И наконец, мы можем здесь использовать также многочисленные сведения о пекарях, которые содержатся у античных авторов или в надписях из других итальянских городов. Весь этот богатый материал позволяет нам отметить некоторые особенности, которые имела данная отрасль производства в Помпеях в I в. н. э., а также попытаться провести некоторые аналогии с экономической жизнью в других итальянских городах того же времени.

До сих пор в Помпеях было открыто свыше 30 пекарен. Однако только часть помпейских пекарен не входила в состав больших помпейских домов. Многие помпейские пекарни составляли одно целое с большими домами местных богачей. Некоторые из них были найдены прямо внутри большого дома или большой мастерской. Другие сообщались с большим жилым домом. Наконец, некоторые находились в непосредственной близости от большого помпейского дома, составляя с ним одно целое, однако непосредственно с ним не сообщаясь. Некоторые из пекарен, найденных внутри помпейских домов, настолько малы, что их продукция могла удовлетворять потребности лишь обитателей самого дома или крупной мастерской. Их производство носило, несомненно, натуральный характер<sup>3</sup>. Подобные домашние пекарни были найдены и в усадьбах в окрестностях Помпей<sup>4</sup>. Домашнее производство хлеба в больших домах Помпей не представляет явления, присущего исключительно Помпеям. Сообщения античных авторов также подтверждают, что домашнее производство хлеба существовало в конце республики и в начале империи не только в итальянской деревне, но и в городе, где товарное производство достигло значительной степени развития. Уже из книги Катова «Земледелие» известно, что деревенские усадьбы имели собственные пекарни (De agr. 10,4; 11,4). Для времени империи это подтверждает Ульпиан (Dig. 33,7; 12,5). В самом Риме также наряду с развитым пекарским ремеслом, производившим хлеб для продажи на рынке, существовало домашнее производство хлеба. Богатый римский дом располагал всегда и собственным пекарем. Об этом содержится, например, свидетельство у Цицерона в его

<sup>1</sup> Н. Н. Танзер, *The Common People of Pompeii*, Baltimore, 1939.

<sup>2</sup> М. Е. Сергеевко, *Помпеи*, М.—Л., 1949.

<sup>3</sup> Такие домашние пекарни находились, например, в домах или мастерских VI 8,20; VII 1,47; VII 2,51; VII 14,5; VIII 2,39; IX 1,22. Эти пекарни имели, как правило, только печь, без большой мельницы, приводимой в действие силами животного.

<sup>4</sup> И деревенские усадьбы, как правило, оборудованы только мельницами, приводимыми в действие силами человека. Только в нескольких случаях была найдена в усадьбе пекарня с большой мельницей, приводимой в действие силами животного (A. Sogliano, NSA, 1899, стр. 297 сл.; Делла Кортэ, NSA, 1921, стр. 436 сл.; он же, NSA, 1923, 280 сл.). Две большие мельницы были найдены только в усадьбе, о которой впервые сообщает Делла Кортэ в NSA, 1923, стр. 275 сл.

речи Pro Sex. Rosc. 46, 134, у юриста времени империи Павла (Sent. 3, 6, 72) и у ряда других авторов<sup>1</sup>. В своей речи «In L. Pisonem» Цицерон ставит Пизону в упрек отсутствие в его доме пекаря и кладовой, так что хлеб и вино покупаются у мелкого торговца — *pistor domi nullus, nulla cella; panis et vinum a propola atque de supra* (27,67).

Бесспорно, однако, что преобладающее большинство пекарен в Помпеях, включая и те, которые составляли одно целое с большими домами, производило хлеб для продажи на рынке. На это, с одной стороны, указывает величина пекарен, а с другой стороны, то, что большинство таких пекарен имело при себе лавку. Следовательно, значительное количество помпейских пекарен (всего 29) выпускало свои изделия для продажи на рынке. Если же само возникновение пекарского ремесла в античных городах было результатом значительного развития обмена, то расцвет пекарского ремесла, как это свидетельствуют помпейские раскопки, связан с дальнейшим значительным расширением области товарного производства. Однако эта отрасль производства в Помпеях носила значительные следы и натурального хозяйства.

К пекарням, производившим хлеб для продажи на рынке, мы можем отнести в общей сложности 29 пекарен<sup>2</sup>. Исследование пекарен в Помпеях, проведенное учеником Ростовцева Йео (Yeo), показало, что пекарни были равномерно расположены по городу и что почти все они одинаковых размеров и такой же величины, как обычные пекарни в Риме. Ростовцев объясняет эту равномерность распределения производства хлеба в Помпеях проявлением руководящей роли государства в деле снабжения населения хлебом<sup>3</sup>. Однако о вмешательстве государства в область производства хлеба у нас нет никаких сведений даже относительно самого Рима. Из рассказа Петрония (Sat. 44,1) следует лишь, что в I в. н. э. существовало в Риме в пекарском ремесле свободное предпринимательство, которое находилось под контролем эдилов. Отсутствие государственной регламентации в производстве хлеба было причиной того, что иногда возникали трудности в снабжении хлебом. Первое сообщение, которое можно истолковать как какое-то вмешательство государства в производство хлеба, относится только ко времени Траяна<sup>4</sup>. Но и в этом случае речь идет не о вмешательстве государ-

<sup>1</sup> Пекари-рабы в домах рабовладельческой аристократии; в более древние времена рабыны выполняли и другие работы: *Plaut*, Merc. 396 сл.; 413 слл.; позднее рабы-специалисты: *Lucil*, 1250 сл.; *Varro*, Men. 404; *Cic.*, Fin. 2,23; *Petr.*, 38; 68 (насмешливо); *Sen.*, Epist. 95, 24; 123, 1 сл.; *Mart.*, 11, 31,8; *Apul.*, Met. 10,13; *SHA*, 25, 14, 11; *Aug.* c. *Pet.* 1, 2, 83, 184; *Dig.*, 34, 5, 28; *CIL*, VI, 5077; 6337; 6338; 6687; 9002; 9253; 9293; 9462a; 9732; 13402; *NSA*, 1912, 228, 11; вольноотпущенники: *CIL*, VI, 6219; 9802; 13406. В доме императорской фамилии: *Suet.*, Caes. 48, 2; *SHA*, 17, 27, 3; 18, 41, 3; 18, 42, 2; *CIL*, VI, 4010; 4011; 4012; 4356; 8998 (вольнотп.), 8999; 9000; 9001.

<sup>2</sup> Приводим их перечень (пекарни эти описаны в работе *G. Fiorelli*, *Descrizione di Pompei*, Napoli, 1875, I, 3,1; I 3,27; I 4, 12—17; I 8,7. (М. Делла Кортэ, *NSA*, 1912, 281 слл.; 401 слл.); VI, 14—16 (*Fiorelli*, *NSA*, 1876, 27; 45; *Ma*, *Bull. dell'Inst.*, 1877, стр. 129 слл.); V 3,8 (мне не удалось установить публикацию находки); V 4,1—2 (*A. Sogliano*, *NSA* 1901, стр. 255 сл.); VI 2,6; VI 3,27; VI 5,15; VI 6, 17—21; VI 11, 9—10; VI 14, 33 (*G. Fiorelli*, *NSA*, 1876, стр. 195 сл.); VI 14, 34 (*G. Fiorelli*, *NSA*, 1876, стр. 195; *Ma*, *Bull. dell'Inst.* 1876, стр. 48 слл.); VII 1,36—37; VII 2,3; VII 2,22; VII 4, 29; VII 12,1; VII 12,7; VII 12, 11; VII 12, 13; VII *insula occ.* 6—9; VIII 4,26—28; VIII 7,1 (*Ma*, *Bull. dell'Inst.*, 1884, стр. 137 слл.; 182 слл.); IX 1,3; IX 3,10—12; IX 3, 19—20; IX 5,4 (*G. Fiorelli*, *NSA*, 1878, стр. 41). Новый материал, относящийся к этой теме, поскольку он был открыт или опубликован после начала Второй мировой войны, оказался, к сожалению, мне недоступен.

<sup>3</sup> *M. I. Rostovtzeff*, *Gesellschaft und Wirtschaft im römischen Kaiserreiche*, Lpz, 1929, II, стр. 323, прим. 20.

<sup>4</sup> *Gaius*, *Inst.* I,34; *Ul.*, *frg. Vat.* 233; *Aur. Vict.*, *Caes.* 13, 5; *Dig.* 27, 1,46.

ства в область размещения мастерских, а лишь о наложении на ремесленников определенных обязанностей. Вместе с тем им были предоставлены определенные привилегии.

Если мы посмотрим на способ размещения пекарен в Помпеях, то убедимся, что он находился в противоречии с утверждением Ростовцева. Мы обнаружим, что пекарни, производящие хлеб для продажи на рынке, были сосредоточены преимущественно на пяти главных торговых улицах: Стабиевой улице, улице Саллюстия, Ноланской, улице Августалов и улице Изобилия. Из 29 пекарен, выпускавших свои изделия для продажи на рынке, на этих пяти торговых улицах были расположены 23 пекарни. Всего лишь шесть пекарен, производивших продукцию для продажи на рынке, не находились на торговой улице<sup>1</sup>. Из 22 пекарен, находившихся на торговых улицах, в 19 имелось помещение, которое можно считать лавкой<sup>2</sup>. Здесь изделия продавались потребителю на месте. И только в трех пекарнях отсутствуют лавки (V 3,8; VI 2,6; VII 2,3). Из шести пекарен, находившихся на главной торговой артерии, только пекарня VI 5,15 имела лавку, остальные пять пекарен лавок не имели. То обстоятельство, что некоторые помпейские пекарни, производившие хлеб несомненно для продажи на рынке, не имели собственной лавки, не должно нас смущать. В дальнейшем мы попытаемся в каждом отдельном случае объяснить это.

Таким образом, помпейские пекарни, производившие хлеб для продажи, находились преимущественно на торговых улицах. Однако даже здесь расположение их не является равномерным, как могло бы казаться по сообщениям Ростовцева. В Помпеях нередко можно найти две пекарни, расположенные по соседству. А там, где скрещиваются торговые артерии города — Стабиева улица и улица Августалов — на одном из самых оживленных мест в Помпеях, мы находим даже четыре большие пекарни, расположенные недалеко друг от друга (VII 1,37; VII 2,3; IX 3, 10—11; IX 3,19). И недалеко от них, на старом оживленном торговом месте на улице Августалов, находились на небольшом участке еще четыре небольшие пекарни (VII 12,4; VII 12,7; VII 12,11; VII 12,13). Вокруг перекрестка Стабиевой улицы и улицы Изобилия находились три пекарни, расположенные недалеко друг от друга (IX 1,3; I 4,12—17; VIII 4,26), и также на оживленной улице Саллюстия, за воротами, ведущими в Геркулавам, мы находим еще три пекарни на сравнительно небольшом расстоянии друг от друга (VI 2,6; VI 3,3; VI 6,17). Следовательно, пекарни, производившие хлеб для продажи на рынке, находились на всем протяжении раскопанной части города. Но их размещение никак нельзя назвать равномерным; наоборот, здесь проявляется очевидная тенденция открывать пекарни на самых выгодных в торговом отношении местах. Следовательно, нельзя делать вывод, что в размещении пекарен проявляется руководящая, регулирующая роль государства в области снабжения населения хлебом. Наоборот, при размещении пекарен в Помпеях полностью проявляется действие закона конкуренции, присущего каждому товарному производству, основанному на частной собственности на средства производства.

Хотя в размещении помпейских пекарен мы видим очевидную тенденцию поместить их на местах, наиболее выгодных в торговом отношении, не все предприятия, производящие на рынок, имели при пекарне лавку. И даже не все пекарни, находившиеся на главных торговых улицах. Почему же владелец предприятия в данном случае помещал свою пекарню на торговой улице, если сам он не продавал свои изделия на месте? Даже пекарня VII 2,3, находившаяся на одном из оживленнейших торговых перекрестков, не имела собственной лавки. Находка двух надписей позволяет установить, что изделия этой пекарни продавались потребителю на месте. Согласно надписи, имев-

<sup>1</sup> I 3, 27; VI 11, 9—10; VI 14,34; VI 5, 15; VII 2,22; VIII 7,1.

<sup>2</sup> На торговых улицах в Помпеях находится всего 23 пекарни, выпускающие свои изделия для продажи на рынке. В число 22 не входит пекарня I 8,7, фасад которой был найден в 1912 г. на «новых раскопках» на улице Изобилия. Пекарня имеет лавку. Насколько мне известно, эта находка не была до сих пор полностью опубликована (кроме надписей на внешней стене).

шейся на внешней стене пекарни VII 2,3 (CIL, IV, 920), и надписи на стене пекарни IX 3,10—12 (CIL, IV, 3651), находившейся на противоположной стороне улицы, владельцем обеих пекарен был пекарь по имени Прокул. Изделия обеих пекарен продавались потом в просторной лавке при другой пекарне (IX 3,10—11), находившейся прямо на углу перекрестка<sup>1</sup>. Кто был этот Прокул? Пекарня VII 2,3 сообщалась с жилым домом (VII 2,6), который считали раньше домом П. Паквия Прокула, известного помпейского аристократа. В 1920 г. М. Делла Корте на основании надписи (CIL, IV, 871) доказал, что владельцем этого дома был не П. Паквий Прокул, а Теренций Неон, предок которого Теренций Майор, в 79 г. уже не живший, занимал когда-то в Помпеях должность эдила (RIGI, 4(1920), стр. 118 слл). Спусти три года это доказательство было подтверждено находкой дома, действительно принадлежавшего П. Паквию Прокулу. Это дом I 7,1 на улице Изобилия<sup>2</sup>. Эта находка полностью опровергла взгляд, что известный помпейский аристократ П. Паквий Прокул был пекарем. Исходя из того, что пекарня Прокула сообщалась с домом Теренция, Делла Корте предложил считать пекарем Теренция Прокула, брата юриста Теренция Неона и одновременно совладельца дома. Но то обстоятельство, что дом сообщался с пекарней, еще не может служить доказательством принадлежности и дома и пекарни одному хозяину или доказательством наличия родственных отношений между ремесленником-пекарем и владельцем дома. Так, пекарня VII 12,1 сообщалась с большим домом Л. Цецилия Капеллы (VII 12,3), но пекарем тут был некий Донат<sup>3</sup>. В пекарне VIII 4,27, сообщавшейся с большим домом Г. Корнелия Руфа (VIII, 4,15; собственность Руфа, согласно надписям CIL, X, 862; 864), пекарским ремеслом занимался Феликс<sup>4</sup>. Также в мастерской VII 2,41, сообщавшейся с большим домом Н. Попидия Приска (VII 2,20), работал некий Мадерно<sup>5</sup>.

По счастливой случайности возле лавки поблизости, на углу (I 4,15—16) была найдена вывеска с именем Юния Прокула. Делла Корте полагает, что неизвестно, какой торговлей в своей лавке занимался этот помпейский гражданин (RIGI, 6(1922) стр. 116). Однако лавка была частью большой пекарни, имевшей также и кондитерское отделение. Эта обширная пекарня с рядом помещений и несколькими входами занимала весь угол квартала I 4 и со всех сторон окружала угловую лавку. Что лавка являлась частью большой угловой пекарни, свидетельствует ее местонахождение. Фиорелли также отмечает, что лавка непосредственно сообщалась с пекарней и, следовательно, составляла с ней одно целое<sup>6</sup>. Это ясно видно также и из даваемых Фиорелли планов лавки и пекарни<sup>7</sup>. Следовательно, Д. Юний Прокул был не неизвестным торговцем или ремесленником, но владельцем крупной пекарни, одна лавка которой находилась на самом выгодном месте, на углу перекрестка двух торговых улиц. Находка вывески с именем Д. Юния Прокула на большой пекарне I 4,12—17 несомненно доказывает, что известным крупным помпейским пекарем не был ни П. Паквий Прокул, ни Теренций Прокул, но Д. Юний Прокул, имевший две большие пекарни, обе на оживленнейших торговых местах (I 4, 12—17; IX 3,10—12). Чтобы иметь возможность расширить свое производство в пекарне IX 3, 10—12, Д. Юний Прокул открыл еще одну пекарню. Он арендовал у своего соседа Теренция Неона часть дома, в которой или устроил новую пекарню, или только расширил бывшее там уже, возможно, старое домашнее производство. Изделия новой пекарни (VII, 2,3) продавались потом также в лавке, находившейся при старой пекарне (IX 3, 10—11).

<sup>1</sup> Т. Ф г а л к, CPh, 13 (1918), стр. 226 сл.; М. Д е л л а К о р т е, RIGI, 4(1920), стр. 118 слл. и др.

<sup>2</sup> М. Д е л л а К о р т е, RIGI, 7(1923), стр. 117 сл.

<sup>3</sup> О н ж е, RIGI, 5(1921), стр. 78.

<sup>4</sup> О н ж е, RIGI, 7(1923), стр. 74.

<sup>5</sup> М. Д е л л а К о р т е, RIGI, 5(1921), стр. 74 слл.

<sup>6</sup> G. F i o r e l l i, Descrizione di Pompei, Napoli, 1875, стр. 67.

<sup>7</sup> О н ж е, Gli scavi di Pompei dal 1861 al 1872, Napoli, 1873, табл. XIV; CIL, IV, Suppl.

Случай подобного расширения пекарни не является единственным в Помпеях. Рядом с пекарней на оживленной Ноланской улице (V 4,1—2), имевшей при себе лавку, находилась в непосредственной близости другая пекарня V 3,8, а рядом с пекарней VI 14,33 с лавкой на торговой Стабиевой улице помещалась пекарня VI 14,34. Все эти пекарни являются пекарнями обычного крупного помпейского типа. В обоих приведенных случаях из двух пекарен, находившихся по соседству, лишь одна располагала лавкой. В условиях конкуренции, несомненно имевшей место и в рабовладельческом обществе, вряд ли можно объяснить нахождение двух пекарен в непосредственной близости друг от друга иначе, чем расширением производства путем создания еще одной пекарни, как это и было в случае с пекарнями Прокула. И здесь изделия продавались бы в одной лавке при старой пекарне и так же, как и для пекарен Прокула, имелись наиболее выгодные условия для дальнейшего расширения производства: обе пекарни находились в жилых кварталах, где далеко вокруг не было никакой другой пекарни. Так, пекарня VI 14, 33 вместе с соседней VI 14,34 являлись единственными во всей восточной части большого района VI и, вероятно, единственными и для западной окраины V района<sup>1</sup>. Пекарня V 4,1 вместе с соседней V 3,8 были единственными во всей раскопанной части большого V района. Неподалеку от них находилась, правда, еще одна пекарня — IX 5,4, но она имела широкий рынок сбыта, повидимому, в северной части IX района.

Имеется еще одно бесспорное подтверждение подобного расширения производства в Помпеях. Это *officinae olectoriae* (IX 3,1—2; VII 2,11), собственником которых был, согласно надписям на обеих мастерских, некий Убоний<sup>2</sup>. Обе мастерские Убония также находились по соседству, а торговля их изделиями была сосредоточена также только в одной лавке. И обе вышеупомянутые пекарни Прокула и обе мастерские Убония разделяла улица. Очевидно, как Прокул, так и Убоний не имели возможности использовать для расширения производства помещения в домах, непосредственно прилегающих к их предприятиям. Надо полагать, что найти помещение на таких торговых улицах, какой была, например, Стабиева улица, было велегким делом. Поэтому оба предпринимателя могли считать счастливым случаем, давший им возможность найти подходящее место для своего предприятия хотя бы на противоположной стороне улицы. Следовательно, то обстоятельство, что две мастерские, принадлежавшие одному хозяину, были разделены улицей, можно в обоих случаях объяснить местными условиями. Точно так же было и с пекарнями V 4,1; V 3,8 на Ноланской улице. Владелец пекарни VI 14,33 был счастливее, и ему удалось для расширения производства найти помещение прямо в соседнем доме (VI 14, 34). Но и он не расширил старую пекарню, а открыл новую пекарню, которую даже не соединил со старой. Значит ли это, что в данном случае обе соседние пекарни не были собственностью одного ремесленника? Предположение, что пекарня V 3,8 составляла одно целое с пекарней V 4,1—2 и что пекарня VI 14, 34 также составляла одно целое с пекарней VI 14, 30—33, обосновывается как сравнением с мастерскими Убония и пекарнями Прокула, где надписи не оставляют в этом никакого сомнения, так и более пристальным изучением некоторых характерных черт рабовладельческого способа производства, наблюдаемых нами в Помпеях и в других местах Италии в разных отраслях производства.

Действительно интересным обстоятельством является то, что ремесленные предприятия в Помпеях не превышают определенных размеров<sup>3</sup>. Что касается производства хлеба, то наиболее обычным помпейским типом является пекарня с четырьмя мельницами, причем пекарни такой величины являются в то же время и самыми крупными пекарнями в Помпеях. Исключением является пекарня с пятью мельницами. Но не только в Помпеях пекарни с четырьмя мельницами были наиболее крупным обычным типом

<sup>1</sup> Пекарня, расположенная напротив (V 1,15), была, собственно говоря, кондитерской. Продукция ее была очень незначительна. Она не имела ни одной большой мельницы, приводимой в действие животным.

<sup>2</sup> М. Делла Кортэ, RIGI, 4(1920), стр. 117 сл.

<sup>3</sup> Например, Т. Франк, СРb, 13(1918), стр. 229; также Econ. Hist. 2, стр. 250 сл.

пекарен. Уже в последнем веке республики они были наиболее распространенным типом и в других италийских городах, как свидетельствует отрывок из комедии Помпония «Pistor»: *Nam plus quaesti facerem quam quadrinas si haberem molas* (Atell., 123).

Производство в небольших мастерских не ограничено только городскими ремеслами, но наблюдается и в некоторых других отраслях античного производства, и даже там, где речь идет о крупном производстве, часто с большим количеством рабов. Из надписей мы знаем, что Умбриций Сквавр, известный владелец предприятия, вырабатывающего популярный помпейский «гарум», не сосредоточил производство на одной крупной фабрике, но имел несколько официн, во главе которых стояли его рабы или вольноотпущенники<sup>1</sup>. В Галлии изготавливали в большом количестве глиняные сосуды. Раскопки в Лезу открыли дома местных богачей, склады, наполненные готовыми глиняными изделиями, но ни одной фабрики, а лишь ряд маленьких мастерских, располагавшихся в ближайших окрестностях<sup>2</sup>. Также и государство не концентрировало чеканку монет на одном крупном монетном дворе. Уже в начале императорской эпохи монеты чеканили на нескольких монетных дворах различных провинций Римской империи<sup>3</sup>. На отдельных монетных дворах также не чеканили монет в одной большой мастерской. Когда Филипп Араб ввел чеканку монет в Антиохии, а вместе с тем и обозначение отдельных мастерских на монетах буквами милетского алфавита, то это дало нам возможность увидеть, что в Антиохии работало в общем шесть мастерских<sup>4</sup>. Позднее число мастерских в Антиохии уменьшалось или увеличивалось в зависимости от объема производства. Так, например, при Деции количество мастерских упало до четырех, а при Диоклетиане поднялось до десяти, позже до пятнадцати (там же, стр. 11, 14). Обозначение мастерских на монетах стало применяться после правления Филиппа и на других монетных дворах, а в 293—294 гг. стало обычным. Впоследствии ту же картину можно было наблюдать и на других монетных дворах: в Риме работало шесть мастерских<sup>5</sup>, столько же в Галлии<sup>6</sup> и в Виминакии. Производство для удовлетворения собственных потребностей, характерное для периода патриархального рабства, переходит позднее, в результате развития торгово-денежных отношений, в товарное производство, цель которого была получение прибавочного продукта<sup>7</sup>. Удачливые производители расширяют свое производство. Из приведенных примеров, впрочем, видно, что расширение производства происходит большей частью совершенно особым образом, отличным от капиталистического способа производства. Рабовладелец, применяя работу рабов, не концентрирует средств производства на одном месте, как современный капиталист, строит не фабрики, но отдельные новые мастерские, замкнутые производственные единицы. При производстве на местный рынок прямая связь производителя с потребителем при этом не нарушается.

Этот способ организации производства заложен в самих основах рабовладельческого общества. Основой производства, главными непосредственными производителями были рабы, которых заставляли работать посредством насилия. Поэтому у них не было заинтересованности в результатах своего труда. Вследствие этого всюду там, где приме-

<sup>1</sup> Т. Ф г а н к, CPh, 13(1918), стр. 234, 1, ошибочно считает, что Умбриций Сквавр разместил свои официны на нескольких местах вдоль берега, для лучшей связи с рыбаками. М. Е. С е р г е е н к о (ук. соч., стр. 120) считает, что некоторые вольноотпущенники Сквавра открывали собственные конкурирующие предприятия.

<sup>2</sup> G u s t a v e s, RE, IX, 1488 сл.; D é c h e l e t t e, Vases ornés, I, 146 сл.; 206 сл. Гумерус пишет, что Дешелетт считает мастерские отделениями предприятий.

<sup>3</sup> К. P i n k, Der Aufbau der römischen Münzprägung in der Kaiserzeit, «Numismatische Zeitschrift», N. F., 26(1933), стр. 20 сл.

<sup>4</sup> О н ж е, «Numismatische Zeitschrift», 28(1935), стр. 29.

<sup>5</sup> См. там же, 28(1935), стр. 29; 29(1936), стр. 22.

<sup>6</sup> Там же, 29(1936), стр. 23.

<sup>7</sup> К. М а г х, Das Kapital, Berlin, 1951, стр. 364; К. В. О с т р о в и т я н о в, Очерки экономики докапиталистических формаций, чешское издание, Прага, 1951, стр. 80 сл.

ялся преимущественно рабский труд, одной из главных проблем производства была такая организация труда, которая давала бы возможность проведения наиболее эффективного надзора и тем самым достижения по возможности максимальной производительности труда. Вопросом эффективного надзора занимаются в своих работах о земледелии Катон и Колумелла<sup>1</sup>. По мнению Катона, наиболее доходным является имение в 10 югеров, где под надзором виллика работало не больше 10 рабов (там же, стр. 322 сл.; 331). В крупных имениях рабов объединяли в небольшие группы — *decuriae*, работавшие под надзором одного человека (там же, стр. 331). Колумелла прямо упоминает, что число рабов в одной рабочей группе не должно превышать десяти, и добавляет, что группы этой величины оправдали себя эффективностью надзора: *Classes etiam non maiores quam denuum hominum faciundae, quas decurias appellaverunt antiqui at maxime probaverunt, quod is numeri modus in opere commodissime custodiretur* (Colum., I, 9,7). О декуриях рабов сообщают и другие античные источники.<sup>2</sup> В больших домах, где было большое количество рабов, они также были объединены в небольшие группы, и нескольких надсмотрщиков, начальников этих групп, мы знаем из надписей<sup>3</sup>.

В особенно тяжелых условиях работали рабы в римских пекарнях. Об этом имеется много свидетельств античных авторов, начиная с Невия (Сом. 114) и кончая писателями эпохи поздней империи. Помпейские пекарни в этом отношении не отличались от других. На стенах пекарен сохранился ряд имен рабов, работавших в них<sup>4</sup>. Страшную картину условий труда рабов в пекарнях, данную нам Апулеме (Мет. 9,12 сл.) дополняет помпейская надпись (CIL, IV, 4000), найденная в пекарне I 3,27. Согласно свидетельству этой надписи, фунт оливкового масла обходился рабовладельцу всего лишь на один асс дешевле, чем дневное пропитание рабов в его пекарне. Совершенно очевидно, что при таких условиях труда рабов приходилось принуждать к работе. Как показывают помпейские находки, орудия производства здесь были очень грубыми, испортить которые было трудно. Работа рабов в пекарнях требовала неустанного надзора. Нам показывают это два рельефа, изображающие работу в пекарнях<sup>5</sup>. Рядом с работавшими рабами на рельефах изображен человек, падизирающий за их работой. Следовательно, и здесь рабский труд, несомненно, ограничивал возможность расширения пекарни. Вследствие того, что непосредственными производителями были рабы, размеры производственных единиц при рабовладельческом способе производства были ограничены. Из сказанного, однако, никак не следует, что такой способ организации труда в маленьких производственных единицах действовал повсюду в античной системе производства. Мы можем все-таки сказать, что в некоторых отраслях производства в определенные периоды сохранялись как наиболее распространённый тип ограниченные производственные единицы традиционной величины, оправдавшие себя в смысле эффективности надзора и вытекавшей из этого наибольшей производительности труда. Вопрос, в какой степени такие производственные единицы применялись в целой системе производства и каковы были отклонения в отдельных отраслях в разное время и в зависимости от местных условий, требует основательного исследования. Что касается нашей темы, то из приведенного выше отрывка Помпония и из находок в Помпеях мы знаем, что наиболее доходной пекарней с испытанной организацией труда в Италии в I в. до н. э. и в I в. н. э. была пекарня с четырьмя мельницами. От-

<sup>1</sup> М. Н. Мейман, Экономический закон движения рабовладельческого способа производства, «Исторические записки», 22(1947), стр. 331.

<sup>2</sup> Vitr., 7, 3, 10; Sen., Epist. 47,9; Petron., 47; CIL, VI, 9409.

<sup>3</sup> J. Marquardt, Das Privatleben der Römer<sup>2</sup>, I, Lpz, 1886, стр. 154 сл.

<sup>4</sup> CIL, IV, 1737; 3144; 3145; 3146; 3146a; 3964; 3965; 3966; 3999; 4001; 4270; 4271; 5066; 6732.

<sup>5</sup> Рельеф на известном надгробном памятнике Эвризакка (Reinach, Rép. III, 236, 3) и рельеф на надгробном памятнике Анния Октавия Валерияна (Reinach, Rép. III, 282, 2).



дельные пекарни не превышали этих размеров даже и тогда, когда производство расширяли, как это имело место в пекарне Прокула.

Мы отмечаем, что некоторые помпейские пекарни, производившие хлеб для продажи на рынке и находившиеся на главных торговых улицах, не имели лавки. Как это видно из примера пекарни VII 2,3, изделия продавались потребителю на месте: эта пекарня и пекарня IX 3, 10—12, находившаяся напротив, принадлежали одному хозяину. Если мы взвесим все доводы, приведенные выше, мы не можем считать также и пекарни V 3,8 и VI 14,33 самостоятельными предприятиями. Каждая из них, по всей вероятности, составляла одно целое с пекарней, находившейся по соседству, а это значит, что и в этом случае изделия продавались потребителю прямо на месте (в пекарнях V 4,1—2; VI 14,30—33).

Последняя из пекарен на главной улице, не имевшая собственной лавки, это пекарня VI 2,6. Она находилась у известного дома, называемого обыкновенно «домом Саллюстия». Первоначально пекарня имела лавку на Консульской улице, но позднее эту лавку переделали в кухню<sup>1</sup>. Следовательно, и в данном случае можно с уверенностью сказать, что изделия продавались первоначально прямо на месте потребителю. По всей вероятности лавку закрыли в связи с тем, что главную часть дома переделали в трактир<sup>2</sup>. Без сомнения, продукция пекарни после перестройки была предназначена, в первую очередь, для нужд крупного трактирного предприятия, и только излишки, возможно, представляли для розничной продажи. То же назначение имела и пекарня VIII 7,1. Эта пекарня, находившаяся в стороне от торговых улиц, входила в состав трактира и не имела собственной лавки. Следовательно, обе пекарни не производили в последнее время хлеба для продажи на рынке, но, несомненно, в первую очередь для нужд крупных трактирных предприятий, в состав которых они входили.

Без лавок были также пекарни I 3, 27; VI 11,9 и VII 2,22. Пекарня VI 11,9 находилась внутри большого дома, так называемого «дома с лабиринтом». Пекарня VII 2,22 непосредственно сообщалась с большим домом зажиточного помпейского гражданина Н. Попидия Приска. Кажется, что пекарня I 3, 27 также входила в состав большого дома (I 3, 3), с которым она первоначально сообщалась. Вероятно, что в состав того же дома входила и кондитерская с собственной лавкой на углу I 3,1. В пекарне I 3,27 не было порядочного жилого помещения, и возможно, что во главе этой пекарни стоял раб, имя которого Глико (Glyco) сохранилось на двух надписях внутри пекарни (CIL, IV, 3999; 4001). Все три вышеупомянутые пекарни не находились на торговых улицах; две из них входили в состав больших помпейских домов. Но во всех трех случаях следует, однако, предполагать, что пекарни эти производили хлеб для продажи на рынке, потому что все они по своим размерам значительно превышали обыкновенные помпейские домашние пекарни. Если же изделия их не продавались на месте, то можно предполагать, что хлебные изделия поступали булочнику-лоточнику.

У нас не имеется достоверных сведений о самостоятельной розничной торговле хлебными изделиями в Помпях. Из найденных обугленных обыкновенных хлебов и сдобных булочек в северной части рынка (*macellum*) нам известно, что здесь наряду с другими продуктами продавались также и хлебные изделия. Кроме того, на стене коридора рынка за входом с северной стороны была найдена фреска, изображавшая весталии, праздник хлебопеков (Hbg., 777). И на самом форуме торговали хлебом, как нам известно из фрески, изображающей жизнь на форуме (Hbg., 1497). Известная фреска, найденная в доме, называемом «домом пекаря» (Hbg., 1501), изображает скорее раздачу хлеба, чем продажу<sup>3</sup>. Среди массы известных помпейских надписей нет ни одной, которая обозначала бы постоянное место торговца хлебными изделиями, кроме одного особенного случая. У входа в храм Аполлона нашли две надписи (CIL, IV, 1768; 1769), обозначающие постоянное место двух продавцов лепешек (*libarii*). Жертвенные

<sup>1</sup> J. Overbeck, *Pompeji*, Lpz, 1884<sup>4</sup>, стр. 301.

<sup>2</sup> О перестройке дома в трактирное заведение см. A. Mau, *Pompeji*, Lpz, 1908<sup>2</sup>, стр. 297 слл.; T. Warschew, *Pompeji*, B.—Lpz, 1925, стр. 58.

<sup>3</sup> Н. П. Танзер, ук. соч., стр. 23 слл.; М. Е. Сергеев, ук. соч., стр. 112.

лепешки продавались прямо у входа в храм лицам, приходившим туда с целью совершения жертвоприношения<sup>1</sup>. На «новых раскопках» на улице Изобилия нашли в доме Корнелия Тегста (I, 7, 10—12) четыре статуэтки, карикатуру на уличного продавца сладостями, предлагающего свой товар<sup>2</sup>. Следовательно, сведения о самостоятельной розничной торговле хлебными изделиями в Помпеях скудны. Во всяком случае они не дают достаточного основания с уверенностью делать выводы уже хотя бы потому, что ни в одном из приведенных случаев мы не можем установить, продает ли здесь профессиональный торговец или же сам производитель, или только простой *institor*.

Не помогают здесь и сообщения римских писателей. О розничных торговцах хлебными изделиями упоминает, как кажется, только Цицерон (*Pis.*, 27, 67). Сенека рассказывает о *libarii* и *crustularii*, предлагающих свой товар (*Ep.* 56, 2). Плавт и Марциал говорят о пекарях, продающих сами свои изделия<sup>3</sup>. Поэтому на основании только этих сведений мы не можем сказать, насколько была развита в Помпеях самостоятельная розничная торговля хлебными изделиями. Но если мы учтем, каким образом размещались пекарни, а также и то, что в преобладающем большинстве пекарен изделия продавались на месте, то станет совершенно ясно, что самостоятельная торговля хлебными изделиями могла иметь в Помпеях лишь второстепенное значение. Вместе с тем мы видим, что самостоятельная торговля хлебом могла иметь место, в первую очередь, там, где пекарня не находилась на благоприятном в торговом отношении месте, т. е. находилась не на торговой улице, и где имелись излишки продукции после удовлетворения собственных нужд (в большом доме или большом предприятии).

Вернемся теперь к вопросу взаимоотношений между некоторыми пекарнями, производящими хлеб для продажи на рынке, и большими помпейскими домами. Часть пекарен, производящих хлебные изделия для продажи на рынке, составляли одно целое с большими помпейскими домами. Некоторые, хотя и составляли одно целое с домом, но не сообщались с жилой частью дома. Принято думать, что в таких случаях хозяин дома пекарню отдавал в наем<sup>4</sup>. Другие пекарни, однако, прямо сообщались с жилой частью большого дома. Считают, что в этих пекарнях хозяин дома сам занимался пекарским ремеслом. В случае принятия такой версии некоторые представители помпейской муниципальной аристократии оказываются богатыми ремесленниками-пекарями<sup>5</sup>. Однако это находится в противоречии с тем, что мы знаем о пекарях и их положении в других итальянских городах. По литературным источникам времен республики и империи, пекарское ремесло считалось занятием до некоторой степени зазорным и занимались им, как правило, люди из самых низких общественных слоев. Это полностью подтверждается эпиграфическим материалом. Преобладающее большинство имен пекарей, которые мы знаем прежде всего из надписей, принадлежит без всякого сомнения вольноотпущенникам. Свободных среди них очень мало<sup>6</sup>. Высокое общественное положение некоторых пекарей в Помпеях было бы по меньшей мере исключением.

Известные помпейские надписи, давшие нам возможность узнать имена ряда жильцов помпейских домов и владельцев мастерских, позволяют осветить отношение пекарен к большим помпейским домам. На основе надписей мы можем установить имя вла-

<sup>1</sup> М. Делла Кортэ, *RIGI*, 6(1922), стр. 106 сл.

<sup>2</sup> А. Маиури, *La raffigurazione del «placentarius» in quattro bronzetti pompeiani*, «*Bollettino d'arte*», 5(1925), стр. 268 сл.

<sup>3</sup> *Plaut.*, *Asin.*, 200 сл.; *Circ.*, 483; *Trin.*, 406 сл.; *Mart.*, 2, 51, 3; 14, 223, 1.

<sup>4</sup> *J. Overbeck*, *ук. соч.*, стр. 301 сл.

<sup>5</sup> См., например, Т. Франк, *CPh*, 13(1918), стр. 226 сл.; М. Е. Сергеевко, *ук. соч.*, стр. 113 сл.

<sup>6</sup> Вольноотпущенники: *CIL*, V, 1036; 1046; VI, 1958; 9803; 9805; 9808; VIII, 24678; IX, 3190; X, 5346; 5933; 6494 (из десяти имен пекарей — девять вольноотпущенников и один свободный); XII, 4502; 4503; XIV, 2302; 2213; 4234. Свободные: *CIL*, VI, 9806; 9810; 9811; VIII, 16921). В некоторых случаях нет уверенности, является ли пекарь свободным гражданином: *CIL*, VI 9766; 9809; 9812.

дельца дома или ремесленника у следующих пекарен, производивших хлеб для продажи на рынке: I 4, 12—17: пекарь Д. Юний Прокул (CIL, X, 8071, 41); I 8,7: пекарь Бетитий Пласид<sup>1</sup>; VI 6, 17—21: пекарня, входящая в состав дома, владельцем которого был Гв. Аллей Нигидий Май<sup>2</sup>; VII, 1, 36: пекарь Лудий<sup>3</sup>; VII 2,3: пекарня, входящая в состав дома Теренция Неона<sup>4</sup>, пекарь Д. Юний Прокул (CIL, IV, 920; см. выше); VII, 2,22: пекарня, входящая в состав большого дома Н. Попидия Приска<sup>5</sup>; VII 12,1: пекарня, входящая в состав дома Л. Цецилия Капеллы (CIL, IV, 617; 619), пекарь Донат<sup>6</sup>; VII 12, 13: пекарь Сабин<sup>7</sup>; VIII 4,27: пекарня, входящая в состав дома Г. Корнелия Руфа (CIL, X, 862; 864), пекарь Феликс<sup>8</sup>; IX, 3,9—12: пекарь Д. Юний Прокул (CIL, IV, 3651; см. выше); IX 3,20: пекарня, владельцем которой был Т. Генпалис Инфантрон<sup>9</sup>.

Благодаря находкам изображений Весты и надписям мы можем установить владельцев еще двух домов, при которых имелись пекарни. Богиня Веста была покровительницей пекарского ремесла, и ее праздник Весталии ежегодно праздновали хлебопеки<sup>10</sup>. Изображений богини Весты было найдено в Помпеях двенадцать<sup>11</sup>. Богиня Веста изображена на всех фресках всегда с одним ослом и лишь в одном случае среди нескольких ослов (Sogl., 31). Ларарий, в котором была эта фреска, нашли в конюшне маленького дома IX 2,24. Один раз богиня Веста с ослом была изображена на известной картине двенадцати богов (Hbg., 7) на доме VII 3,10—12. В остальных случаях изображение Весты с ослом находилось всегда внутри дома, а именно: семь раз прямо в пекарне, причем в двух случаях это было в пекарне, находившейся в большом доме (Hbg., 61 в пекарне VII 12, 11; Hbg., 62 в пекарне VII 12, 13; Hbg., 63 в пекарне VII 1,46 в большом доме Ведия Сирика; Hbg., 65 в пекарне VI 11,9 в большом доме, называемом «домом с лабиринтом»; Hbg., 66b в пекарне VII 1,36; Hbg., 68 в пекарне VII 12,7; Sogl., 34 в пекарне VII 2,3); последние три фрески богини Весты с ослом нашли в двух больших домах, из них каждый соседил с пекарней (Sogl., 35 и Sogl., 42 — в доме IX 5,1—3 рядом с пекарней IX 5,4; Sogl., 43 — в доме V, 1, 17—19, называемом «домом эпиграмм», который соседил с пекарней V 1, 14—16). Очевидно, что находки изображений Весты в этих местах не являются случайными, и можно предпологать, что обе пекарни — V 1,14—16 и IX 5,4 — составляли одно целое с большими домами, находившимися по соседству<sup>12</sup>. Так как ни одна из обеих пекарен не сообщалась с домом, в состав которого входила, то, вероятно, хозяйни

<sup>1</sup> М. Делла Корте, RIGI, 7 (1923), стр. 283 (NSA, 1912, 288, 10; 288, 11; 288, 13; 407, 16; 407, 17; 408, 21; 408, 27).

<sup>2</sup> CIL, IV, 138; М. Делла Корте, RIGI, 3 (1919), стр. 111 слл.

<sup>3</sup> CIL, IV, 644; М. Делла Корте, RIGI, 5 (1921), стр. 83.

<sup>4</sup> CIL, IV, 871; М. Делла Корте, RIGI, 4 (1920), стр. 118 слл.

<sup>5</sup> CIL, X, 8058, 70; G. Fiogelli, Descrizione..., стр. 190 сл.

<sup>6</sup> CIL, IV, 616; М. Делла Корте, RIGI, 5 (1921), стр. 78.

<sup>7</sup> CIL, IV, 629; М. Делла Корте, RIGI, 5 (1921), стр. 79.

<sup>8</sup> CIL, IV, 1008; М. Делла Корте, RIGI, 7 (1923), стр. 74.

<sup>9</sup> CIL, IV, 3680; 3702; G. Fiogelli, Descrizione..., стр. 397; J. Ovesbeck, ук. соч., стр. 676; CIL, IV, Suppl., стр. 787; по мнению Делла Корте Pyramus и Statia (CIL, IV, 3674; 3703; RIGI, 5 (1921), стр. 90 сл.; T. Frank, An Economic Survey of Ancient Rome, Baltimore, 1940, т. V, стр. 261, прим. 124.

<sup>10</sup> Ov. Fast. 6, 311 слл.; Porph., 4, 1, 21; Lact., Inst, I, 21, 26; Lyd., De mens., 4,94.

<sup>11</sup> Кроме того, в двух случаях не вполне достоверно, является ли изображенная фигура действительно богиней Вестой: Hbg., 85 — в пекарне VI, 3, 27 фигура между двумя ларами; очень сомнительно, изображена ли Веста на фреске Hbg., 34; можно скорее предполагать, что это изображение Genius familiaris.

<sup>12</sup> Имя рабыни Феликла, находящееся на надписи CIL, IV, 4023 на пекарне V 1,14—16, появляется и два раза внутри соседнего дома V 1,17—19 (CIL, IV, 4048; 4066), с которым пекарня составляла одно целое.

большого дома был только собственником средств производства, но сам ремеслом не занимался. По надписям на стенах мы знаем и жильцов этих домов: дом V 1,17—19 был собственностью семьи Валериев<sup>1</sup>, дом IX 5,1—3 был собственностью семьи Строниев<sup>2</sup>. К сожалению, ни в одном случае не известны имена ремесленников в тех пекарнях, которые составляли одно целое с большими жилыми домами, но не сообщались с их жилой частью. Некоторые обстоятельства заставляют нас, однако, предполагать, что не всегда пекарни данного типа были наемными помещениями в прямом смысле этого слова. Пекарня VI 5,15 была соединена окошком с домом VI 5,14 и поэтому не была, пожалуй, просто наемной мастерской. Что касается пекарни VI 2,6, то мы уже раньше установили, что она входила в состав большого трактирного заведения и выпекала хлеб, без сомнения, в первую очередь для его нужд. Больше удачи в этом отношении с другим типом пекарен, которые непосредственно сообщались с жилой частью богатого помпейского дома. Таких пекарен имеется в Помпеях всего шесть (VI 11,9; VII 2,3; VII 2,22; VII 4,29; VII 12,1; VIII 4,27). В трех случаях надписи свидетельствуют, что хозяин дома не был одновременно хозяином пекарни (VII 2,3; VII 12,1; VIII 4,27). Следовательно, и в остальных случаях мы не можем утверждать, что у пекарен этого типа хозяин богатого дома, представитель муниципальной рабовладельческой аристократии, занимался ремеслом сам. Несомненно, что пекарня VII 2,3 представляет собой до некоторой степени особый случай, потому что она была сдана наем владельцу соседней пекарни. Имена еще двух ремесленников, установленные нами для пекарен этого типа, показывают, что, по всей вероятности, во главе этих пекарен стояли рабы или вольноотпущенники (Донат, Феликс). Тот факт, что во главе некоторых крупных пекарен также находились рабы, подтверждается надписью на хлебе, найденном в Помпеях или Геркулануме: [C]eleris Q. Graui Veri ser(vi) (CIL, X, 8058, 18).

Как в Риме, так и в Помпеях обычным явлением было то, что крупные рабовладельцы предоставляли мастерские и лавки в своих домах ремесленникам, рабам, вольноотпущенникам или клиентам и оснащали их предприятия нужным оборудованием<sup>3</sup>. Эти ремесленники занимались свободно своим ремеслом, по были обязаны по мере надобности снабжать в первую очередь дом рабовладельца своими изделиями (*oregae fabriles* у вольноотпущенников). Находки в Помпеях свидетельствуют, что этот способ связи ремесленного производства с хозяйством большого дома существовал и в хлебопечении. Это подтверждается литературными источниками и эпиграфическими данными из других римских городов. Мы привели уже доказательства того, что у крупных римских рабовладельцев пекарни были рабами или вольноотпущенниками. Мы также знаем, что большинство известных нам пекарей являлись вольноотпущенниками. На основании имеющихся сведений нельзя судить о степени их зависимости от своих патронов. Однако помпейские находки показывают, что некоторые из этих рабов и вольноотпущенников занимались, вероятно, ремеслом в доме своего господина. Другие вольноотпущенники могли иметь и собственные мастерские.

Несмотря на наличие археологического материала, мы еще до сих пор мало знаем о взаимоотношениях между ремесленниками и крупными рабовладельцами в Помпеях. Однако при изучении этих отношений становится очевидным, что характер связи мастерской с жилым домом не является единственным и решающим фактором. Мы видим, что мастерские, которые были отделены от жилой части дома, не были, как кажется, всегда наемными помещениями в прямом смысле этого слова. Наоборот, пекарню VII 2,3 отдавали наем, хотя она непосредственно сообщалась с жилым домом. В двух следующих пекарнях этого же типа работали зависимые ремесленники, рабы или вольноотпущенники. Впрочем, судя по некоторым признакам, можно предполагать, что отдельные ремесленники-пекарни, пекарни которых казались по своему расположению самостоятельными, в действительности находились в какой-то зависимости от некоторых

<sup>1</sup> М. Делла Корте, «Neapolis», 2(1914), стр. 329 сл.

<sup>2</sup> О н ж е, RIGI, 3(1919), стр. 120.

<sup>3</sup> Т. Франк, CPh., 13(1918), стр. 238 слл.

из владельцев больших помпейских домов. Так, например, Бетитий Пласид, о котором можно, пожалуй, предполагать, что он был владельцем пекарни I 8,7, был, согласно двум надписям, сделанным на внешней стене пекарни, клиентом (NSA, 1912, 288, 11; 407, 16). Это предположение как будто бы подтверждается находкой фресок в большом доме VI 15, 1—2, так называемом «доме Веттнев». Среди известных фресок, на которых изображены сцены из жизни некоторых помпейских ремесленников, находится и фреска, изображающая праздник хлебопеков—весталии. Однако никакой пекарни в доме не было обнаружено.

Несмотря на некоторую неполноту наших данных мы можем, однако, судить об отношениях, существовавших между ремесленниками-пекарями и владельцами домов, где располагались пекарни или иные ремесленные мастерские. Идеалом рабовладельческой аристократии всегда являлось удовлетворение своих повседневных потребностей внутри собственного дома. В доме крупного рабовладельца, кроме других обученных рабов, всегда имелся также и пекарь. Поэтому некоторые большие городские дома в Помпеях имели собственные небольшие пекарни. Таким образом, наряду с развитым товарным производством существовало и натуральное хозяйство. Те же крупные рабовладельцы, которые не имели своих домашних пекарен, держали пекарни в своих домах уже крупных размеров, где работали несвободные и полусвободные ремесленники. Эти ремесленники снабжали дом рабовладельца своими изделиями, излишки же производства поступали на рынок. Этим объясняется также и то, что несмотря на действие закона конкуренции, некоторые пекарни, выпекавшие хлеб для продажи на рынке, находились в стороне от торговых улиц. Все эти пекарни находились в больших жилых домах (VI 5,15; VI 11,9; VII 2,22 и, возможно, I 3,27; пекарня VIII 7,1 входила в состав какого-то крупного трактирного заведения). Единственное исключение представляет пекарня VI 14,34. Но как мы видели, и эта пекарня не являлась самостоятельной. Она составляла одно целое с соседней пекарней (VI 14,30—33), помещавшейся на торговой Стабиевой улице. Большинство этих пекарен не имело собственной лавки. Производство хлеба для продажи на рынке не было их первоначальной функцией. На рынок попадали только излишки производства, скорее всего через каналы розничной торговли. Там же, однако, где были благоприятные условия сбыта,— если пекарня находилась на торговой улице,— пекарни, находившиеся в крупных домах, имели и собственную лавку, где изделия продавались потребителю на месте (VII 4, 29; VII 12,1; VIII 4,27).

Так развитое товарное производство существовало в тесной связи с остатками старого натурального хозяйства. Все производители, выпекавшие хлеб преимущественно для продажи на рынке, помещали свои пекарни на местах, выгодных в торговом отношении, на оживленных торговых улицах.

Обычное мнение, что некоторые помпейские аристократы были состоятельными пекарями, теряет в значительной степени свое обоснование. Единственным примером был бы помпейский гражданин Г. Юлий Полибий. Однако нельзя утверждать с полной уверенностью, что этот известный житель Помпей, занимавший важные местные должности, был действительно пекарем. Обозначение *pistor* в надписи (CIL, IV, 875) еще не значит, что оно относится к его имени<sup>1</sup>; слова *paem bonum fert* в надписи CIL, IV, 429 могут относиться к выполняемой Г. Юлием Полибием должности эдила. Остальные пекари, которых мы знаем в Помпеях, принадлежали, очевидно, к низам общества. Наряду с рабами и вольноотпущенниками находились среди них и свободные ремесленники. Ремесло было доходным делом, и некоторые из них разбогатели и значительно расширили свое производство, как, например, Д. Юний Прокул. Но даже и этого состоятельного хлебника мы не находим среди кандидатов ни на одной из помпейских избирательных надписей.

Больше чем в половине раскопанных помпейских пекарен не нашлось ни одной избирательной надписи. Пекари, занимавшиеся здесь своим ремеслом, выставляли

<sup>1</sup> См. М. Делла Кортэ, RIGI, 4 (1920), стр. 118 слл.; 19 (1935), стр. 95 слл.; JRS, 16(1926), стр. 145 слл.

своих кандидатов целой корпорацией (коллегией). Сохранились две избирательные афиши этой коллегии пекарей в Помпеях: CIL, IV, 886 в пекарне Прокула IX 3,12 и надпись NSA, 1912, 288, 10 в пекарне Бетия Пласида I 8,7. Надпись, CIL, IV, 4272, найденная в садике у пекарни V 4,1, содержит свидетельство о деятельности коллегии пекарей. На ней сохранилось начало сенария, который был найден в Помпеях потом еще три раза (CIL, IV, 1251, add. p. 206; 1597; 1766). Полный его текст имеется на надписи CIL, IV, 1597: *Communem nummum dividendum censio est, nam poster nummus magna(m) habet pecuniam* (Carmina latina epigraphica, 38). Уже то обстоятельство, что надпись была найдена и в других местах Помпей, показывает, что она не относилась исключительно к пекарскому ремеслу, а имела в Помпеях более широкое значение. Тот факт, что надпись была найдена в саду, показывает, что ее не писали рабы, работавшие в мастерской. Слова *communem nummum* не могут относиться ни к чему другому, как к *arca collegii*, которая называется также *arca communis* (Dig 3, 4, 1, 1), *ratio communis* (Dig. 47, 22, 1, 2) или *pecunia communis* (Dig. 47, 22,3; CIL, I, 196, 11). Следовательно, сохранившийся сенарий является, вероятно, формулой, которой открывали свои празднества отдельные помпейские коллегии ремесленников, расходы по которым покрывались из общей кассы (см. Kognemann, RE, IV, 402; 440).

Очевидно, положение пекарей в Помпеях не отличалось слишком от положения пекарей, известного нам по другим римским городам. С развитием рабовладельческого способа производства физический труд и ремесло становились во все более широком масштабе делом рабов, вольноотпущенников, а также людей свободных, но занимающих низкое общественное положение. Вместе с тем ремесло иногда было весьма доходным делом, подтверждение чему мы находим в помпейских находках. Но если некоторым разбогатевшим ремесленникам удавалось иногда проникнуть в ряды муниципальной рабовладельческой аристократии, то это являлось, несомненно, лишь исключением.

*Б. Борецкий*

## ТЕРМИН *δούλος* И ПОНЯТИЕ «РАБ» В АФИНАХ

IV в. до н. э.

Настоящая работа представляет собой часть исследования о терминологии, обозначающей рабов, в группе литературных источников IV в. до н. э. В данном исследовании термины рассматриваются не сами по себе, в лексикографическом порядке, а с целью раскрыть во всей его многогранности понятие «раб» у афинских рабовладельцев определенного периода, и тем самым углубить наше представление о рабовладельческих отношениях, породивших это понятие.

Главными объектами исследования являлись речи демосфеновского корпуса<sup>1</sup>, в особенности частносудебные речи (XXVII — LIX). Избранному материалу придает менее ограниченный характер тот факт, замеченный уже древними, что «демосфеновский» корпус в действительности представляет собой сборник произведений различных авторов<sup>2</sup>. Это сравнительно компактный свод материалов,

<sup>1</sup> В качестве основного текста было принято издание S. H. Butcher и W. Rennie (Oxf., 1903—1931) в серии «Script. class. bibl. Oxon.» Главными объектами говорится в том смысле, что только в отношении демосфеновского материала я претендую на полный охват терминологии.

<sup>2</sup> Из 61 речи, дошедшей до нас под именем Демосфена, в лучшем случае около 20-и, а по мнению некоторых ученых, даже 27 (или почти половина) должны быть приписаны другим авторам. См. С. И. Соболевский в «Истории греческой литературы», т. II, М. 1955, стр. 285 сл.; С. И. Радциг, Демо-