

М.Е. Сергеенко

Ремесленники древнего Рима

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 93
ББК 63.3
М11

М11 **М.Е. Сергеенко**
Ремесленники древнего Рима / М.Е. Сергеенко – М.: Книга по Требованию, 2024. – 164 с.

ISBN 978-5-458-39762-9

ISBN 978-5-458-39762-9

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2024
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2024

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

Глава первая

МЕЛЬНИКИ И ПЕКАРИ

Когда древние итальянцы начали есть хлеб? Первоначальной пищей их, по единодушному свидетельству Варрона (L. I. 105) и Энния (Pl. XVIII.83—84), была каша, *puls*. Свидетельство это подтверждается сообщением Верия Флакка, сохранным у Плиния (XVIII.62): «Римский народ в течение 300 лет (после основания города, — М. С.) из хлебных растений знал только *far*» (двузернянку, эммер, *Triticum dicossum* L.). Опытом, вероятно, быстро установили, что этот злак дает превосходную крупу и плохую муку: его и предпочитали использовать для каши. Подошло, однако, время, когда двузернянке пришлось потесниться и уступить место пшенице, хотя в ассортименте итальянских полевых растений двузернянка удержалась крепко. Ее сеяли при Катоне, сеяли при Колумелле и Плинии, сеяли и дальше, вплоть до нового времени, но каша перестала быть основным питанием и ее место занял хлеб. Комические словообразования Плавта: «кашееды» — *multiphagus* (Most. 828) и *pultiphagonides* (Paen. 54) — позволяют думать, что каша отступила перед хлебом не так уж давно (иначе насмешка была бы непонятна), но отступила по всему фронту. У Плавта хлеб — обычная еда: его подают при щедром угощении (Curs. 366—367), его едят в нищей хижине (Asin. 142) и в рабской камерке (Persa 471, Trin. 254). Он упоминается в пословицах (Aul. 195); хлебная печь — нечто общеизвестное (Cas. 309—310). Рабы в имениях Катона едят пшеничный хлеб. И первый рецепт приготовления этого хлеба мы прочтем у Катона: «Хорошо вымой руки и кадушку. Муку всыпь в кадушку, воды добавляй понемногу и превосходно вымеси. Когда хорошо вымесишь, скатай и пеки под миской» (74). Также печет хлеб крестьянин Симил, герой псевдо-Вергилиева *Moretum* (I в. н. э.): вымесив тесто, он формует его в виде круглой ковриги, делит ее на четыре части, проведя пальцем две глубокие, под прямым углом пересекающиеся борозды, и печет хлеб на горячем очаге — «покрывает его миской и нагребают сверху горячих углей» (48—51). Тут стоит обратить

внимание на два обстоятельства: и у Симила, которого автор изображает бедняком, и у богатого рабовладельца Катона нет хлебной печи. На очаге «под миской» печется у Катона и хлеб, и его внушительный, почти десятикилограммовый «торт» (76). В договоре с подрядчиком, который берется строить усадьбу «от земли», т. е. от самого фундамента (14), упомянут очаг, но и слова нет о хлебной печи: богатый землевладелец не считал, видимо, ее необходимой, а у крестьянина во все времена не было средств, а часто, может быть, и места в его лачуге, где такую печь поставить. О том, что «хлеб первоначально выпекали горячая зола и раскаленная миска», упоминают и Сенека (Epist. 90.23), и Овидий (Fasti VI.315). Выпечка хлеба «под миской» имела, однако, свои невыгоды: припека получалось мало; готовый хлеб походил скорее на наши украинские коржи, толстые твердые лепешки. Такие коржи позднее «пекли матроны на Матралиях» (Varro L. l. V.106): старые обычаи крепко хранились в культовом обиходе. Хлебная печь во времена Плавта была, однако, как мы видели, известна, но, когда она стала обязательной принадлежностью рабовладельческой усадьбы, мы не знаем. Почти во всех усадьбах под Помпеями, относящихся к I в. н. э., она имеется; Колумелла рекомендовал хозяину соорудить около усадьбы печь и пекарню таких размеров, чтобы она могла обслуживать всех его мелких арендаторов-колонов; в самой усадьбе была сложена другая печь, где выпекался хлеб для хозяина и всего рабского персонала (I.6.3 и 21).

О хлебных печах того времени мы можем составить представление по археологическим находкам и памятникам изобразительного искусства. Были они, судя по этому материалу, вида разного: на рельефе с саркофага из Виллы Медичи в Риме,¹ печь напоминает наши старые голландские печи, только с широкой, вероятно сводчатой, камерой в середине, куда пекарь собирается посадить хлеб; на памятнике Эврисика она имеет вид шатра на широком круглом основании, образующем своего рода шесток перед полукруглым устьем печи.² Хлебные печи в Помпеях очень похожи с виду на наши деревенские русские печи. Их складывали на прочном каменном фундаменте; под делали из кирпичей на извести; чтобы тепло сохранялось лучше, под кирпичи насыпали слой песку больше чем в 10 см. Над подом выводили кирпичный свод, верхушка которого имела обычно форму плоского конуса. Были печи, где этот свод складывали из камней и потом штукатурили; иногда в своде на высоте одного метра над подом пробивали отверстие, выходившее в трубу, через которую шел ток воздуха, усиливавший сгорание; перед тем как сажать хлебы, это отверстие затыкали. Свод выходил на довольно широкий шесток, каменный или кирпичный; устье свода, четырехугольное или квадратное, прикрывалось заслонкой с двумя ручками. Над шестком обычно тоже делали свод, опиравшийся на

продолжение двух боковых стенок печи; в хороших печах над камерой, где выпекался хлеб, устраивали еще своего рода «духовку», назначением которой было сохранять тепло. Печь ставили обычно так, что она выходила в два помещения: в одном месили и раскатывали тесто, в другом складывали готовый хлеб. В боковых стенках шестка пробиты были довольно большие отверстия; через одно подавали хлеб для посадки в печку, через другое вынутый хлеб переправляли в кладовую.

Под шестком находилось углубление, в него выгребали золу; перед печью ставили небольшую посудину с водой, в которую пекарь мог опустить деревянную хлебную лопату, чтоб она не загорелась. Топили печь топливом, дававшим хорошее пламя и мало дыма: мелким хворостом — *socula* (Fest. 34. L.), льняными оческами (Pl. XIX.18). Дымовую трубу устраивали не всегда; в некоторых печах в своде над шестком пробивали дыру, через которую дым и выходил, иногда ставили настоящую трубу, но во многих печах дым валил просто из печного устья.

Кроме очага и печи, хлеб пекли еще в артоптах и клибанах.³ Артопта (греч. *ἀρτόπτης* от *ἄρτος* «хлеб» и *ὀπτᾶν* «пеку») впервые упоминается у Плавта (Aul. 400): повар, приглашенный готовить свадебный пир, собирается попросить артопту у соседей; в хозяйстве Эвклиона ее нет. Богачу у Ювенала превосходный белый хлеб подается в артопте (5. 72). «Это прибор, в котором пекут хлеб», — сообщает Поллукс (X.112). Каков был этот «прибор», какого вида и каким способом выпекали в нем хлеб, мы не знаем.

Относительно клибана мы осведомлены лучше. Это сосуд, глиняный или металлический, форма которого засвидетельствована Колумеллой (V.10.4; arb. 19.2) и Диоскоридом (I.96; II.81): внизу он был шире, вверху уже. Диоскорид говорит, что в клибане внизу была дыра или «дыры» (*τρήματα*); из «дыр», однако, извлекать хлеб невозможно: его, следовательно, вынимали только снизу, если верх не был съемным. Веррий и пишет, что особый сорт сирийского хлеба, именуемый мамфулой, падал из клибана, не до конца еще допекшись, в угли и золу (Fest. 126 L): в клибане, значит, дно или выдвигалось, или снималось, а сам он ставился на какую-то подставку в виде треноги, под которой и разводили огонь. В одной из рукописей Орибазия имеется изображение клибана в поперечном разрезе: у него двойные стенки, отделенные одна от другой небольшим промежутком, внизу не заделанным. Пламя от огня, разложенного под клибаном, поднимается вверх между этими стенками; вынимающееся дно снабжено рукояткой (D.—S.t. I, p. 1246, fig. 1633). Гален (VI.484) считал хлеб из клибана более полезным, чем печной, потому что он пропекался равномернее. В новейшей литературе часто говорится о том, что клибан был весь в дырах и что его обкладывали кругом горячей золой.⁴ Ни один из наших письменных источников

об этом не упоминает, но на вывеске одной пекарни в Помпеях имеется рельефное изображение какого-то предмета, который принято считать мельницей,⁵ главным образом потому, что рядом изображен осел — обычный мельничный работник. Мориц счел, что это очень стилизованное изображение мельницы, не дающее о настоящей никакого представления, и отказался дать ему какое-либо объяснение.⁶ Перед нами предмет с полукруглым широким основанием, в котором проделаны круглые отверстия; на него надета крышка, напоминающая по форме глубокую опрокинутую миску, а на этой миске стоит кувшинообразный предмет с двумя круглыми ручками на перехвате, плотно закрытый крышкой, в которую вделана крестообразная ручка. Если этот «кувшин» можно еще счесть за схематическое изображение мельницы, то основание, на котором «мельница» стоит, не имеет к ней никакого отношения, и связана она с ним только по затейливому замыслу художника или заказчика рельефа. «Основание» (шаровидный предмет с просверленными дырами, находящийся как бы на весу и суживающийся кверху) не есть ли схематическое изображение клибана, которое в соединении с таким же схематическим изображением мельницы оповещало покупателя, что в пекарне с этой вывеской он найдет оба сорта хлеба — испеченный и в печи, и в клибане?

Если это так, то клибан, очевидно, бывал двух видов: один с выдвижным дном (о нем уже говорилось) и другой, в котором снималась верхняя, более узкая, часть, похожая на миску дном кверху. В таком тесте можно было выпечь, только обложив его кругом углями, как когда-то обкладывали на очаге миску, под которой пекся хлеб. Такой клибан и изображен на помпейской вывеске. Существование клибана со съемной верхней частью засвидетельствовано Петронием: на пиру у Тримальхиона раб обносит гостей хлебом в серебряном клибане (35) — из клибана с выдвижным дном как мог бы каждый взять себе хлебец или отломанный кусок испеченной ковриги?

Катон ничего не говорит о дрожжах, и Симил не кладет дрожжей в замешанное им тесто. Мы не знаем, с какого времени хлеб стали заквашивать, но надо думать, что задолго до I в. н. э. К этому времени известны были уже разные виды дрожжей (Pl. XVIII.102—104); качество недрожжевого и заквашенного хлеба подвергалось обсуждению и оценке. Было время утвердиться и противоположным мнениям. Плиний пишет, что люди, питающиеся квасным хлебом, сильнее (XVIII.104); Цельз считает «хлеб без закваски самым полезным для желудка» (II.24); он поместил заквашенный хлеб в перечень предметов, вредных для здоровья (II.25).

Плиний перечислил дрожжи, которыми пользовались в древней Италии: одни заготавливались во время виноградного сбора; другие можно было приготовить когда угодно. Для первых брали

просо (вероятно, просяную муку) или хорошие мелкие пшеничные отруби, вымешивали их в белом виноградном сусле, скатывали шариками и сушили на солнце. Эти дрожжи разводили с мукой из двузернянки, подогревали и лили в тесто: «считают, что получается самый лучший хлеб». Если таких дрожжей не было, замешивали на воде ячные лепешки и, не допекши их до конца, складывали в посудину, в которой они и закишали. «Теперь дрожжами служит и сама мука: ее замешивают, варят, как кашу, и оставляют закисать. Обычно даже не кипятят, а пользуются тестом от прошлого дня».

Хлеб пекли главным образом из пшеничной муки; сортов ее было два: очень белая мука из мягкой пшеницы (*siligo*) и второсортная (*cibarium* или *secundarium*) со значительной примесью отрубей. Мука из твердой пшеницы (*triticum*) употреблялась преимущественно в медицине и промышленности; хлеб из нее считался невкусным и малопитательным (Cels. 2.18). Ржаного не было вовсе («самый худший, который можно есть только с голода»); к ржаной муке, «чтобы смягчить ее горечь», подмешивали муку из двузернянки, но и эта смесь оставалась «невыносимой для желудка» (Pl. XVIII.141). Был в ходу и ячный хлеб; Плиний упоминает его несколько раз и отзываясь о нем неодобрительно: «Жизнь отвергла его» (XVIII.74). Но Колумелла советовал смешивать пшеничную муку с мукой из двурядного, так называемого галатского, ячменя: «...получается превосходный хлеб для рабов» (II.9.16). Делали хлеб и из просяной муки; Плиний находил его «превкусным» (XVIII.100); Колумелла считал, что «пока он не остынет, его можно есть без отвращения» (II.9.19). В медицине и ячный, и просяной хлеб почитался вредным (Cels. II.26). Хлеботорговцы, чтобы увеличить вес хлеба, подмешивали к пшеничной муке бобовую; она имела специальное наименование — *lomentum* (Pl. XVIII.117).

Римские пекари умели не только фальсифицировать хлеб; были они мастера и на всякие выдумки, удовлетворявшие вкусам требовательным и прихотливым. Были придуманы самые разнообразные виды хлеба; Плиний считал излишним перечислять их. Был какой-то «устричный» хлеб, который полагалось есть только с устрицами; был очень пышный и ноздреватый, «парфянский»; сдобный, ставленный на молоке и яйцах. Прочную славу завоевал «пиценский» хлеб: размачивали крупу, знаменитую кампанскую алику, замешивали ее на соку вяленого винограда, раскатывали тонкими коржами, складывали в горшки и ставили в хлебную печь. Есть этот хлеб можно было, только размочив его, что и делали обычно в молоке с медом (XVIII. 105—106).

Плиний пишет, что пекарей (*pistores*) в Риме не было до войны с Персеем (171—168 гг. до н. э.): «Квириты сами изготовляли себе хлеб; это было по преимуществу женское дело... По утверждению Атея Капитона, хлеб для людей болсе взыска-

тельных пекли повара; словом *pistores* называли людей, которые обталкивали *far*» (XVIII. 107—108). На этом сообщении следует задержаться.

Что слово *pistor* было первоначально наименованием человека, обталкивавшего зерно, это дважды подтверждено Варроном (который в римской старине был хорошо осведомлен) в Менипеях: «*Τάφη Μενίπου*», frg. XII: *nec pistorem ullum nossent nisi eum qui in pistrino pinserat farinam* (ed. Fr. Bücheler Berolini, 1871) — и «*Vita populi Romani*», lib. 1: *nec pistoris nomen erat nisi eius qui ruri far pinsebat. Nominati ita eo quod pinsunt*. Обталкивать необходимо только двузернянку, так как зерно ее покрыто множеством пленок; смолоть его на муку или раздробить в крупу можно, только предварительно подсушив на огне и затем обрушив особым пестом в ступке (Pl. XVIII.97). «У предков наших мельницы не было; зерно поджаривали и, всыпав в ступу, обталкивали: так тогда мололи» — *hoc erat genus molendi* (Serv. ad Aen. I.179). При таком способе «молоть» получалась, конечно, крупа, более или менее мелкая, которая в виде каши и служила первоначальной пищей италийцев. Как же случилось, что «обталкиватель» превратился в мельника и пекаря?

Из двузернянки в Кампании выделявали крупу, которая славилась по всей Италии. У кампанских крупчатников были, однако, свои секреты по выделке этой крупы, секреты чисто местного свойства, заключавшиеся в использовании определенного сорта мела, который добывали из «Белого Холма», находившегося между ПUTEОЛАМИ и Неаполем (Pl. XVIII.114). Может быть, и кампанская двузернянка была особого сорта. Как бы то ни было, но по другим местам кампанской аλικы было не получить; ее можно было только подделывать. Один из способов подделки состоял в том, что выбирали самые белые и крупные пшеничные зерна, разваривали их наполовину, сушили в горшках на солнце, слегка взбрызгивали водой и «дробили жерновами» (Pl. XVIII.112—116). При жизни Плавта, т. е. во второй половине III в. до н. э., в Риме существовали крупорушки, занимавшиеся изготовлением аλικы. В одной из своих комедий он называет дешевых гетер «подругами *pistorum*, крупяными королевами», а в другой говорит, что эти *pistores* откармливают свиней отрубями и мимо их *pistrinum* невозможно пройти от вони (Capt. 807—808).⁷ Эти крупорушки, выделявавшие поддельную алику, были уже мельницами, где пшеничные зерна не обталкивали в ступе, а «дробили жерновами»: «обталкиватель» стал мельником, и старинную ступу заменили мельничные жернова. При ближайшем знакомстве с пшеницей легко было обнаружить, насколько мука из двузернянки уступает пшеничной. Кроме того, с пшеничным зерном работы было меньше: не требовалось его обталкивать, а чтобы получать муку вместо крупы, надо было только заказать мельницу, в которой зазор между верхним и нижним жерновами

был бы уже. Объединение мельничного производства с пекарским при характере римского мукомольного дела напрашивалось само собой. «Обталкиватель», ставший мельником, тут же оказался и пекарем (опять-таки у Плавта). Лесбоника, героя «*Trinummus*», разорили «рыболов, *pistor*, мясники, повара, огородники, продавцы ароматов, птицеловы» (407—408); среди этих поставщиков изысканных кушаний и товаров ни обталкивателю зерна, ни мельнику делать было нечего: *pistor*, разоритель Лесбоника, выпекал для него первосортный хлеб.

Все это заставляет отнести к словам Плиния о том, что пекари появились в Риме только в первой половине II в. до н. э., с некоторым недоверием. И недоверие это еще усилится, если мы примем во внимание бытовые условия римской жизни. Уже в половине III в. до н. э. в Риме имеются инсулы, многоэтажные и многоквартирные дома (Liv. XXI.62.3); в этих домах нет не только хлебных печей, но нет и очагов, которые были в любой крестьянской хижине — и у Симила (Ps.-Verg. *Moretum*), и у Филемона с Бавкидой (Ov. Met. VIII.641). Обитателям инсул негде печь хлеб, откуда им его получить? Появление мельников-пекарей, которые могли снабжать население хорошо выпеченным хлебом, было насущным требованием жизни; пекари-специалисты появились в Риме, надо думать, гораздо раньше указанного Плинием срока.

Собственные пекарни с мельницами и собственные пекари были только у очень богатых людей, в первую очередь, конечно, в императорском хозяйстве: у Августа, у его племянницы Марцеллы, дочери Октавии, у Ливии, у детей Друза, у Антонии, дочери Клавдия (CIL VI.4010, 4356, 9000, 9001, 9802). В императорском хозяйстве хлеб выпекался, конечно, в очень большом количестве; пекарей было много и делились они на отдельные десятки, декурии. Т. Клавдий Примигений, отпущенник Клавдия, состоял у Антонии «декурионом пекарей» (VI.9802); Телесфор, императорский отпущенник, «начальствовал над пекарями» (VI.8998). Над количеством отпускаемой муки, выпекаемого хлеба и соотношением их, а может быть, и над качеством хлеба держался контроль; контролером (*contrascriptor*) был Автомат, «раб Цезаря нашего», «горячо любимый всеми от детства его и до смерти» (VI.8999): Автомат сумел, видимо, исполняя свою должность, никого не обидеть и ни на кого не навлек беды. Свои пекари были у Статилиев (VI.6219, 6337, 6338, 6687); Торий Флакк, проконсул Вифинии при Августе, вероятно, с Востока вывез своего пекаря, Митридата (VI.9732). Повторяется то же, что мы увидим с фуллонами: свои пекари и пекарни, как и свои фуллоны и прачечные, были только у богатых людей, обитателей отдельных усадеб и особняков; рядовое население покупало хлеб в булочных. И для ознакомления с этими булочными надо обратиться к Помпеям: как от фуллонок, так и от пекарен в Риме ничего не осталось.

В Помпеях нашли около 40 пекарен; план их в основных чертах одинаков. Одной из крупных была пекарня в доме, выходившем одной стороной на Консульскую улицу, недалеко от Геркуланских ворот. Почти половина дома отведена под мельницы и пекарню, причем обе части дома — и промышленная, и жилая — находятся в непосредственной связи: хозяин надзирал и за мукомольным делом, и за выпечкой хлеба.⁸ Большое помещение (10.20×8 м) отведено под мельницы (15); их четыре, и они поставлены для экономии места ромбом; пространство вокруг вымощено плитами из лавы, чтобы ослы, вертевшие жернова, меньше стирали копыта. У одной из стен этого помещения находился стол, на котором, вероятно, сеяли муку. В смежной комнате (18) на большом столе раскатывали и формовали тесто, которое через отверстие в боковой стенке шестка передавали пекарю для посадки в печь; готовые хлебцы переправляли через другое такое же отверстие в кладовую (19). По другую сторону мельничного отсека находился просторный хлев (9×4.5 м) для ослов с яслями и вмурованным в стену водоемом, который можно было наливать из соседней комнаты, предназначавшейся для рабов-мельников (20).

Торговал ли хозяин хлебом сам или продавал его оптом какому-нибудь хлеботорговцу? В его доме две лавки, но они представляют собой совершенно обособленные, не связанные с домом помещения. Возможно, что хозяин сдавал их в наем и тут торговали хлебом из его же пекарни люди, к его хозяйству не имевшие отношения. Не менее, впрочем, вероятно и другое предположение: хозяин торговал своим хлебом сам, хотя бы в одной из этих лавок. Он не захотел, чтобы рабы сновали из пекарни в лавку и обратно через атрий, мимо хозяйских комнат, и чтобы гул торговли все время отдавался в его ушах, и поэтому отделил лавки от жилья глухой стеной. Хлеб из пекарни рабы выносили на улицу и, обогнув угол, пробежав каких-нибудь 30 м, доставляли его в лавку. Это была одновременно и живая реклама, оповещавшая, что сейчас начнется продажа свежевыпеченного хлеба.

В Доме Саллюстия,⁹ очень близко от этой пекарни, находилась другая пекарня с хлебной печью и тремя поставленными в ряд мельницами. Хозяин этого предприятия был одновременно и мельником, и пекарем, и хлеботорговцем: рядом с мельницами находилась лавка, где, разумеется, шла торговля и хлебом. Наискосок от первой пекарни в Доме Пансы была другая пекарня: три мельницы, большая печь и две лавки с задними комнатками, служившими кладовыми для муки и хлеба. На противоположной стороне дома находилось такое же отдельное помещение с хлебной печью и лавкой, но без мельницы. Что здесь было? Может быть, хозяин только что упомянутой пекарни переправлял сюда для выпечки вымешанное и раскатанное тесто, потому что одной печи

ему было мало? Предположение очень вероятное, но доказать его, к сожалению, нечем. Все упомянутые пекарни находились в VI районе Помпей, самом богатом и тихом. Большие мельничные заведения с четырьмя мельницами и полным оборудованием для выпечки хлеба имелись и по другим районам (в VII, IX). Любопытна пекарня в V районе; под нее приспособили дом, явно не предназначавшийся для этой цели: лавка помещалась рядом с хлевами для ослов; трое ослов, вертевших три мельницы, проходили в свои стойла через весь дом, мимо атрия и спальни.

Стоит остановиться еще на пекарне в Доме Лабиринта.¹⁰ Там были три мельницы, большая печь, комната с каменной кадкой, где месили тесто, и стол, где его раскатывали. Вправо от хлебной печи устроили хлев для ослов, план в общих чертах обычный и уже знакомый. Лавки ни одной, и Овербек высказал предположение, что пекарня обслуживала только собственный дом и собственное хозяйство. Возможно, конечно, хотя и трудно представить, чтобы стоило обзаводиться целым мельнично-пекарским предприятием ради совсем небольшого хозяйства, когда в какой-нибудь сотне метров находились пекарни в Доме Пансы и в Доме Саллюстия. Естественнее предположить, что тут мололи муку и пекли хлеб на продажу, но в противоположность владельцу пекарни с Консульской улицы хозяин отгородился стеной от своего промышленного предприятия, а торговлю из своего дома и вовсе изгнал, не допустив у себя ни одной лавки. Может быть, хлеб продавался оптом какому-либо торговцу, может быть, свои же рабы торговали хлебом в разнос или с лотков на рынке. Такого продавца видим мы на одной из фресок, изображающих торговую жизнь на помпейском форуме.

В Помпеях и в Остии довольно хорошо сохранилось несколько мельниц I в. н. э., и мы можем по этим образцам составить представление о том, чем была древняя итальянская мельница. Оба ее жернова — верхний (кати́лл) и нижний (ме́та) — вытесывали чаще всего из темно-серой, твердой и пористой лавы; лава вообще была излюбленным материалом для жерновов. Мета похожа на колокол (небольшое конусообразное закругление вверху, круто спускающиеся боковые стенки и цилиндрическое основание), она стоит на круглой площадке из щебня. Иногда внутренний край этой площадки делали с наклоном вниз, так что получался желоб для муки; чаще площадку окружали деревянной загородкой, служившей своего рода закромом для муки (этот «закром» хорошо виден на саркофаге Зефа и на рельефе из *Vigna delle tre madonne*). Кати́лл напоминает старинного фасона юбку с корсажем: «корсаж» служил воронкой, куда засыпали зерно; «юбка» вращалась вокруг меты и размалывала таким образом зерно. Когда кати́лл вытесывали, то на «перехвате» обоих конусов, с противоположных узких сторон, мастер оставлял по две «пряжки»: два

четырёхугольника, прорезанных в середине тоже четырёхугольным, но не сквозным отверстием. В них вставляли «ручки»: короткие, крепкие бруски, которые прочно удерживались на месте стерженьками, вставленными в боковое круглое отверстие на «пряжке», сделанное перпендикулярно к отверстию четырёхугольному. В эти «ручки» вделывали два вертикальных бруса, и на них сверху, над катиллом, надевали поперечный. Верхний жернов оказывался, таким образом, «вставленным» в раму, с помощью которой он и вращался вокруг Нижнего. Вращал жернов обычно осел; его припрягали, привязывая за ярмо к «ручке» (на саркофаге Зефа) или же одной цепью (или веревкой) к горизонтальному брусу, а другой к «ручке».¹¹

Если бы катилл плотно сидел на мете, не нашлось бы силы, которая смогла бы его повернуть. Поэтому катилл «подвешивали»: в середину меты вделывали стержень, а в катилле на самом «перехвате», между «корсажем» и «юбкой», вставляли круглую железную толстую шайбу с пятью круглыми отверстиями; самое большое, сделанное как раз в середине, надевалось на стержень: катилл сидел, чуть покачиваясь на вершине колокола — меты, и между ней и его нижним конусом образовывался, таким образом, узенький зазор, куда и стекали из «корсажа» через остальные отверстия в шайбе зерна. Чаще прибегали к другому устройству: брали длинный стержень, нижний конец которого имел форму миски, а верхний был просто заострен. Этот конец закрепляли в поперечном брусе, а «миску» надевали на мету с таким расчетом, чтобы она свободно ходила вокруг. Катилл, таким образом, приподнимался над метой; устройство это, по мнению Морица, было удобнее, потому что при всяких починках и поправках легче снимался верхний жернов с нижнего.¹²

Муку вымешивали руками, но в пекарнях покрупнее ставили особые «машины» для вымешиванья. Устройство их чрезвычайно просто: в большую цилиндрической формы кадку для теста вставляли вращающийся столб с тремя лопастями, а в стенках кадки (они были очень толстыми) с противоположных сторон и на разной высоте проделывали два узких и глубоких отверстия, куда вставлялись крепкие палочки. Столб вращался с помощью рычага-рукояти, укрепленной вверху его; лопасти вымешивали тесто, в то время как боковые палочки непрерывно сбрасывали налипавшие на эти лопасти его кусочки. В больших пекарнях «машину» приводил в движение осел.

В одной пекарне в печи лежало 80 хлебных ковриг, обугленных, но сохранивших свою форму. Каждый хлеб состоит из двух частей: нижней, более широкой, которая служит как бы подносом для верхней; верхняя делится на несколько долек (четыре, шесть и больше), которые легко отламываются одна от другой. Высота таких ковриг 6—10 см; диаметр 16—20 см. Пекли и хлебцы, очень похожие на наши сайки.