

В. Г. Гаврилов

## СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ИТАЛИИ IV в. н. э.

**С**ОСТОЯНИЕ позднеримской экономики — одна из важнейших проблем в изучении истории крушения античного общества. В статье принята попытка, основываясь на данных трактата Палладия<sup>1</sup> и других источников, сравнить уровень италийского сельского хозяйства IV в. с наивысшими достижениями I — начала II в. н. э.

### ЗЕРНОВЫЕ

К числу основных сельскохозяйственных культур относятся прежде всего зерновые, которые Палладий обозначает общим термином — *frumentum* (I, 6, 14; II, 9, 1 и др.). Действительно, из 13 книг трактата (14-я посвящена прививкам деревьев) в каждой можно найти сведения о зерновых культурах. Подробно описаны вспашка, сев, подкормка, прополка, устройство тока, жатва, хранение зерна. Современники Палладия, имея богатый опыт возделывания зерновых, широко использовали и достижения предшественников, о чем он иногда говорит (см. II, 3,3; XII, 1, 1 и др.).

Италийский земледелец IV в. н. э. знал следующие виды зерновых: пшеница, ячмень, полба, могар, просо.

Пшеница (*triticum*) (II, 9, 1; XII, 1, 1; XIII, 1 и др.) различалась яровая и озимая (*siligo* — I, 6, 6). Особого термина для яровой пшеницы не было, впрочем и озимую Палладий чаще всего называет просто *triticum* (о том, что речь идет об озимой пшенице, можно догадаться прежде всего по срокам сева — X, 1; XI, 1, 1 и др.). Озимым культурам Палладий отдает предпочтение. Это относится не только к пшенице, но также к полбе и ячменю. «Трехмесячный посев хорош лишь на землях холодных и многоснежных с влажным летом, в остальных случаях он редко приносит хороший урожай» (I, 6, 16). Известно, что урожай озимых, как правило, выше, тем более в Италии, где нет угрозы морозов.

Более подробно Палладий характеризует ячмень (*ordeum* — II, 9, 1; VI, 1, 1; VII, 2, 1 и др.). Он различает несколько сортов ячменя: *ordeum Galaticum* (II, 4; III, 8), *ordeum siccum*, *ordeum maturum*, *ordeum cantherinum* (X, 1, 1). *Ordeum Galaticum* сеяли лишь в весенние месяцы, тогда как *ordeum cantherinum* — в осенние. Сорт *ordeum maturum* был озимым, так как его сев приходился на ноябрь (XII, 1, 1). *Ordeum siccum* также озимый сорт: его прополка отнесена Палладием к январю (II, 9).

<sup>1</sup> Palladii Rutilii Tauri Aemiliani viro inlustris Opus agriculturae, ed. J. Ch. Schmitt, Lipsiae, 1898; Les agronomes latins Caton, Varron, Columelle, Palladius, publ. par M. Nisard, P., 1864, Rutilii Tauri Aemiliani Palladii De re rustica, p. 519—650.

Полба обозначена двумя терминами: *far* (II, 9, 1; XII, 1, 1; XIII, 1) и *adoreum* (X, 2 и 3, 1). В IV в. н. э. это была преимущественно озимая культура, так как о севе ее говорится лишь в книгах, посвященных сентябрю, октябрю, ноябрю, декабрю. Просо (*milium* — IV, 3; V, 2, 4) и могар (*panicum* — VI, 1, 1; X, 12) были только яровыми. Их высевали в три срока: в марте — в областях жарких и сухих (IV, 3), в апреле — в умеренно сухих (V, 2, 4), в мае — в холодных, влажных (VI, 1, 1). Просо и могар более требовательны, чем остальные зерновые культуры, в отношении почв, влаги и тепла<sup>2</sup>. Уборка их производилась в сентябре (X, 12), позднее других зерновых.

Среди перечисленных зерновых культур главными были пшеница и ячмень, за ними следовали просо и могар, а на последнем месте стояла полба. В пользу этого можно привести следующие аргументы.

1. Уже было отмечено, что пшеница и ячмень менее требовательны к природным условиям, чем могар и просо.

2. На уборке пшеницы и ячменя применяли косу и жнейку<sup>3</sup>, а просо и могар жали серпом — это было значительно медленнее и труднее. Видимо, посевные площади под пшеницей и ячменем были больше.

3. Показательно также, что весь текст, посвященный зерновым, делится так:

- а) текст, относящийся ко всем зерновым, но не называющий их конкретно, — 61,1%
- б) текст, упоминающий пшеницу, — 14,7%
- в) » » ячмень, — 11,5%
- г) » » могар и просо, — 4,75%
- д) » » полбу, — 3,2%.

Вряд ли такую разницу можно объяснить меньшим или большим знакомством с теми или иными зерновыми культурами — все перечисленные культуры с давних пор хорошо знал итальянский земледelec. Интересно отметить, что и в эдикте Диоклетиана о ценах на первом месте стоит пшеница, за ней ячмень, на 4-м и 5-м месте — пшено и просо, на 7-м и 8-м — полба. Объяснить такое расположение разницей в ценах нельзя, так как пшеница, ячмень, пшено и очищенная полба стоят одинаково (I, 3). Остается предположить, что в обоих случаях внимание авторов распределяется в соответствии с важностью культур.

4. Палладий не сообщает, серпом или косой убирали полбу, но ясно (VII, 2), что жнейка на уборке полбы не применялась. Следовательно, можно предположить, что посевные площади и под полбой были меньше, чем под пшеницей.

5. Место, которое полба занимает в приведенной таблице, заставляет полагать, что она уступала по значению также просу и могоару. В эдикте Диоклетиана полба упоминается последней; показательно также то, что просо ценилось дороже неочищенной полбы.

Палладий называет меньше видов, а тем более сортов зерновых, нежели агрономы I в. н. э. Вряд ли, однако, на этом основании можно говорить об упадке этих культур или о сокращении площади их посевов. Палладий не называет многих сортов не потому, что их не существовало: «Нет необходимости, — пишет он, — перечислять все виды зерновых культур, так как время от времени они перерождаются в зависимости от места и возраста» (I, 6, 14). В народной агрономии главным, а точнее единствен-

<sup>2</sup> P a l l., IV, 3; ср. I, 6, 16. О том, что это теплолюбивые культуры, говорят поздние сроки сева, а также уборки. Просо считают теплолюбивой культурой и современные агрономы (см. С. С. Б е р л я н д, Основы агрономии, М., 1962, стр. 301).

<sup>3</sup> В. Г. Г а в р и л о в, Поместное хозяйство в Италии IV в. н. э. по данным трактата Палладия «De re rustica», Автореферат дисс. на соиск. уч. ст. канд. ист. наук, М., 1974, стр. 6. †

ным способом выведения сорта является отбор лучших семян, так как ее основа — долгий опыт, а не научная селекция<sup>4</sup>, а после того как сорт выведен, требуется ежегодно очищать и сортировать семенной фонд, потому что в противном случае сорт либо теряет свои лучшие качества, либо вырождается<sup>5</sup>. Это было ясно уже Вергилию, когда он писал (Georg. I, 197 сл.): «Видел, что давний отбор, испытанный вящим стараньем, перерождается все ж, коль людская рука ежегодно зерен крупнейших опять не выберет» (пер. С. В. Шервинского). Большое значение семеноводства понимали Колумелла и Плиний Старший<sup>6</sup>. Так же и Палладий говорит: «Главное условие улучшения зерновых культур — в семенах» (I, 7, 2).

Палладию известны и методы отбора и сортировки семян, которые сохраняют им высокие качества (I, 34, 8). И все-таки зерновые перерождались. Чем это объяснить? Думается, что проблему тщательного отбора и сортировки семян было трудно решить, если посеы зерновых сильно расширились. В таких условиях резко возрастала потребность в семенах, а поэтому качество отбора снижалось. Отсюда и вырождение семян. Большая потребность в семенах приводила к тому, что их начинали ввозить из иных областей (I, 6, 14). А между тем сорта зерновых, выведенные методом народной селекции, хорошо приспособлены лишь к местным условиям, поэтому в других районах они снижают свои качества.

Ввоз семян из одних районов страны в другие, видимо, говорит об освоении под зерновые новых посевных площадей, где резко ощущалась нехватка семян. Под посеы зерновых теперь отводят места, ранее занятые лесом. При этом лес рекомендуется выжигать с таким расчетом, чтобы возвращаться на один и тот же участок через пять лет (I, 6, 13). В этом случае, по мнению Палладия, малопродуктивные места сравниваются с высокопродуктивными. Иногда деревья вырубают, а выкорчеванные пни и корни сжигают (VIII, 1; VI, 3, 1; I, 6, 13 и др.). Встречающийся при этом кустарник уничтожают специальным орудием (guncio I, 43, 3), которое у других античных агрономов не упоминается, а значит, можно предположить, что широкое освоение лесистых и т. п. мест характерно именно для рассматриваемого периода, что оно-то и породило потребность в специальном орудии.

Под зерновые осваивались также поля с засоленной почвой (I, 6, 16). Палладий дает здесь рекомендации в соответствии с указаниями Колумеллы (II, 9, 5), однако он прямо указывает, что такой опыт имели его современники (Pall., X, 3, 2). Пускались в оборот и переувлажненные земли. Наиболее распространенным приемом осушения было проведение канав для стока вод, и Палладий подробно описывает также устройство дренажа (VI, 3, 1—2). Заметим, что такие почвы лучше всего подходили для проса и мюгара, так как эти культуры влаголюбивы и хорошо растут на легких почвах (см. выше). Прежде заброшенные земли вновь окультуривались и поступали в обработку (I, 7, 1 ср. VI, 3, 3). Столь широкое освоение целинных земель привело к тому, что зерновые стали располагать не только на почвах средней и высокой плодородности, но и на тощих (IX, 1; X, 1; I, 6, 13; I, 5, 6). Зерновые высевали также и на холмах, особенно если их склоны были пологими (I, 6, 12; II, 3, 3; IV, 2 и др.).

Значительное расширение посевных площадей привело к снижению культуры обработки почвы. Естественно ожидать, что при увеличении масштаба уборочных работ изменились и методы уборки. Варрон (R. g.

<sup>4</sup> Этим способом были выведены такие выдающиеся сорта пшеницы, как «кубанка», «полтавка», «усатка» и многие другие.

<sup>5</sup> Б е р л я н д, ук. соч., стр. 197 сл., 201 сл.

<sup>6</sup> В. И. К у з и щ и н, Очерки по истории земледелия Италии II в. до н. э. — I в. н. э., М., 1966, стр. 179 сл.

I, 50) описывал три способа жатвы: 1) стебель срезают под корень, а затем отрывают колос; 2) сперва отрывают колос, а потом скашивают стебель; 3) срезают посредине стебель с колосом, повторно скашивают оставшуюся солому. Последний способ Варрон называет самым распространенным. Заметим, что каждый из трех способов жатвы подразделяется на две стадии. Думается поэтому, что они были предназначены для уборки на небольших площадях. Это соображение можно подкрепить и авторитетным мнением М. Е. Сергеевко, считающей, что в I в. до н. э. под зерновые отводили немного земли<sup>7</sup>. Иное впечатление оставляют рекомендации Плиния (N. h. XVIII, 296—297) — из пяти описанных им способов жатвы лишь один — двустадийный (XVIII, 296). Колумелла также сторонник одностадийной уборки (II, 20, 3—4). Сопоставление данных Варрона со сведениями Плиния и Колумеллы позволяет говорить об увеличении площадей под зерновыми культурами, что отмечает и В. И. Кузицин<sup>8</sup>.

Возвращаясь к Палладию, следует отметить три момента, которые, как кажется, свидетельствуют о значительном (даже по сравнению с I в. н. э.) увеличении посевов зерновых<sup>9</sup>: 1) при повышенной норме высева озимые посевы ячменя (*ordeum cantherinum*) отводятся под выпас скота вплоть до марта, после чего еще собирают урожай (X, 8); 2) применение косы на жатве зерновых значительно повышает темпы уборки<sup>10</sup> — думается, что потребность эта явилась следствием расширения посевов и притом, видимо, значительного; 3) еще больше оснований для подобного вывода дает широкое применение в Италии жатки.

Значительное увеличение посевных площадей должно было привести к возрастанию производства хлеба. Интересные данные по этому поводу дает сочинение Анонима «Полное описание вселенной и народов» (IV в.)<sup>11</sup>. Поскольку его автор — купец, он должен был бы знать о таком предмете ввоза в Италию, как зерно, которое поступало туда еще с эпохи Республики.

М. Е. Сергеевко считает, что в I в. до н. э. основным поставщиком зерна была Сицилия. Данные Варрона (R. r. II; Prooem. 3) позволяют назвать рядом с ней также Африку и Сардинию. В I в. н. э. зерно в Италию ввозилось из десяти областей Средиземноморья<sup>12</sup>. Тем более любопытно отметить, что автор анонимного описания ни словом не обмолвился относительно нехватки хлеба в Италии или его ввоза туда. Согласно описанию Анонима многие части римского мира богаты и изобильны (23, 41, 50, 61 и др.), в том числе и зерном (31, 47, 66 и др.), однако лишь Лаодикия и Селевкия снабжают Антиохию (27—28), хлеб вывозит Фессалия (52). Можно предположить, что из Фессалии он шел в другие области Греции и дунайские провинции, которые в описании Анонима выглядят не столь богатыми (51, 52, 57). Возможно, и Сицилия вывозит хлеб, так как сказано, что она «во все концы земли вывозит самые необходимые товары», среди которых, правда, хлеб не назван (65). Предположение о вывозе отсюда хлеба в Италию в IV в. н. э. представляется весьма шатким, тем более что «кормилицей» императорского Рима названа Кампания, а не за-

<sup>7</sup> М. Е. Сергеевко, Очерки по сельскому хозяйству древней Италии, М.—Л., 1958, стр. 177 сл.

<sup>8</sup> Кузицин, Очерки..., стр. 167 сл.

<sup>9</sup> Разумеется, у Палладия, Плиния, Колумеллы есть и общее, так как Палладий был сторонником одностадийной уборки (VII, 2, 1 и др.), а также рекомендовал использовать для жатвы серп.

<sup>10</sup> Античные агрономы до Палладия о таком применении косы не сообщают.

<sup>11</sup> С. В. Полякова, Анонимный географический трактат «Полное описание вселенной и народов», ВВ, VIII, 1956, стр. 288.

<sup>12</sup> Сергеевко, Очерки..., стр. 5—7, 201 сл.

морские области (54). Н. А. Машкин отмечал, что в императорское время (видимо, он имел в виду эпоху Ранней империи) Калабрия, Лукания, Бруттий были районами малонаселенными, а занятия жителей ограничивались скотоводством<sup>13</sup>.

Совершенно иную картину дает Аноним: «...Калабрия, которая благодаря плодородным землям изобилует всеми благами...» (53). Поскольку одним из благ является хлеб, а почвы Калабрии плодородны, можно, пожалуй, говорить об освоении этой области в IV в. и о выращивании здесь зерновых культур. Столь же изобильными признаются Бруттий и Лукания (там же). Скотоводство здесь по-прежнему процветает (53), ибо Бруттий вывозит одежду грубого тканья, а Лукания ведет торговлю солониной, но, видимо, там было развито и земледелие, в частности зерновое хозяйство. Далее Аноним характеризует Рим и переходит к Тускии, которая опять-таки «обладает всеми благами» (56).

Л. Руджини считает, что хлебопашество в Северной Италии в IV в. стояло на весьма высоком уровне, а хлеб отсюда шел и в Рим. Анализ цен на хлеб в Италии IV—VI вв. приводит ее к выводу, что на протяжении названного времени они оставались на одном уровне<sup>14</sup>. Это можно объяснить лишь достаточным уровнем итальянского производства зерновых, так как цены на привозные товары колеблются в зависимости от конъюнктуры и подвоза. Поэтому вывоз Л. Руджини об общем (в масштабе всей Италии) высоком уровне зернового хозяйства<sup>15</sup> представляется вполне логичным. Оба положения автора подтверждаются как сообщениями Анонима, так и анализом данных трактата Палладия. Ввоз хлеба в Италию в IV в. н. э. если и не прекратился вовсе, то во всяком случае резко сократился, а это, видимо, говорит об увеличении производства зерновых. Поскольку Аноним описывает не все области Италии, добавлю, что зерновые выращивали не только на разных по уровню плодородия почвах (см. выше), но и в чрезвычайно разнообразных природных условиях: от мест с жарким, засушливым климатом (Ball., I, 6, 7; II, 3, 2; IV, 3 и др.) до районов, характеризовавшихся сильными холодами (I, 6, 16; III, 8; IV, 2; VI, 1, 1 и др.).

Итак, можно, пожалуй, констатировать подъем в производстве зерновых в Италии IV в. н. э.

#### ВИНОГРАДАРСТВО

Палладий называет следующие сорта винограда: крупный (III, 9, 4), мелкий (там же), аминейский, мускатный (III, 9, 5), белый (III, 33) и черный (III, 33; I, 6, 9).

Многовековая история этой культуры в Италии позволила вывести многие другие сорта, о которых Палладий замечает: «Многие сорта мы не назвали; надо помнить только, размещая их, что места для посадки должны иметь качества противоположные тем, которые вредят каждому сорту» (III, 9, 3). Сообщения Палладия подтверждает и Аноним: «В Италии ты найдешь вино множества сортов: и пиценское, и сабинское, и тибуртинское, и тускское» (55). В разделе II указа Диоклетиана о ценах перечисляются аминейское, пиценское, тибуртинское, сабинское, сантинское, фалернское вина. Кроме того, названо и весьма дешевое «простое деревенское вино».

<sup>13</sup> Н. А. М а ш к и н, История древнего Рима, М., 1948, стр. 62.

<sup>14</sup> L. R u g g i n i, *Economia e società nell' Italia annonaria*, «Rapporti fra agricoltura e commercio dal IV al VI secolo», Milano, 1961, стр. 382 сл.

<sup>15</sup> Там же, стр. 35.

Очевидно, в первом случае речь идет о хозяйствах, где маслинник занимал важное место и, следовательно, большое пространство (III, 18, 3; XII, 5 и др.). Во втором — речь, видимо, идет о небольшой рощице, которая играла вспомогательную роль. Палладий не только не дает описания специализированного виноградника, но также не сообщает о маслиннике типа Катонова.

Описание специального питомника для выращивания саженцев в трактате Палладия имеется, но говорится и о том, что многие хозяева брали посадочный материал со старых деревьев или даже из лесов, причем иногда эти дички сперва помещали в питомники, где они окультуривались (III, 18, 6 и др.). Место под закладку питомника в IV в. н. э. выбирали не так, как это делали Катон и Колумелла. Катон (46, 1) под масличный питомник отводил поле, не только наилучшее, но еще и хорошо унавоженное. Он, стало быть, заботился о том, чтобы саженцы подрастали как можно быстрее, так как нужда в них испытывалась большая в связи с резким расширением оливководства во II в. до н. э.<sup>25</sup> Колумелла дает иные рекомендации: «Питомник нельзя устраивать ни на бесплодной, ни на старой почве, лучше на богатой соками, но скорее на средней, чем на жирной, хотя почти все писатели назначали под него лучшее место» (Col. III, 5, 1, пер. М. Е. Сергеевко). В этих рассуждениях видно, как античный агроном ищет оптимальный вариант. Он хочет, чтобы саженцы не только быстро росли, но и затем хорошо приспосабливались на новом месте. А вот суждение Палладия: «Питомник устраивают на средней по качеству земле, чтобы затем саженцы перенести на лучшие земли» (I, 6, 17).

Казалось бы, Колумелла и Палладий в этом вопросе единодушны, однако обратим внимание на нюансы. Колумелла определяет качества «средней» почвы, Палладий — нет. У Колумеллы качества этой почвы должны помочь ускорить рост растения. Палладия эта проблема не интересует. Остается предположить, что нужда в посадочном материале в IV в. н. э. была ниже, чем во II в. до н. э. — I в. н. э.

Оборудование давлен, описанное Палладием, по производительности значительно уступает аналогичному оборудованию времени Колумеллы и Плиния. Это не может не говорить об упадке оливководства.

Катон (6, 1), Колумелла (V, 9, 7), Плиний (N. h. XVIII, 93) согласны в определении промежутков между деревьями маслин (25—30 футов), Палладий (III, 6, 2) указывает 15—20 футов. При таких «загущенных» посадках продуктивность каждого дерева несомненно падала в пропорции, превышающей это сокращение. Думается, что Палладий дает сокращенные промежутки потому, что общие площади под маслину уменьшались.

Сельские хозяева IV в. наивно пытались уплотнением посадок добиться высокого уровня общего сбора, так как оливковое масло по-прежнему составляло важнейший компонент питания, ибо сливочное масло хотя и было известно (Pall., IV, 10, 29), но употреблялось лишь как средство борьбы с муравьями (там же). Во времена Катона бесплодную или малопродуктивную оливу лечили раствором амурки с водой и удобрением, но Плиний (N. h. XV, 3, 10) отвергал полив, как и Колумелла. Палладий (IV, 8, 2; XI, 8, 3) следует рекомендациям не Катона, а Колумеллы, просверливая дерево и вставляя в отверстие ветку дикой маслины, чтобы ее природная сила помогла культурной оливе. Средство, рекомендуемое

<sup>25</sup> См. T. Frank, САН, VIII, стр. 338; ESAR, I, стр. 276; М. Е. Сергеевко, К истории оливкового хозяйства древней Италии, «Архив истории науки и техники», вып. VII, М.—Л., 1935; она же, Очерки..., стр. 7, 8, 123.

Катон, более рационально и соответствует эпохе бурного расцвета оливководства, тогда как лечение Палладия вряд ли поможет маслине.

Плиний (N. h. XV, 3, 10) полагал, что увеличению количества масла способствует ясная солнечная погода, а в давяльных и погребах, где хранятся маслины, — большое тепло; дождливая погода и полив, по его мнению, снижают плодородие маслины и резко уменьшают количество масла. Античный естествоиспытатель в своих суждениях весьма рационален, чего не скажешь о Палладии.

Катон сдавал с подряда сбор маслин и приготовление оливкового масла (Cat., 144 сл.). Это, вероятно, говорит об интенсивном росте посадок маслин во II в. до н. э., так что справиться своими силами со всеми работами было трудно. В I в. н. э. площади под маслиной были, видимо, весьма велики, поэтому Плиний жалуется на нехватку рабочих рук во время уборки (N. h. XV, 4, 13). Поскольку Палладий ничего не сообщает о сдаче маслинника в аренду (хотя он хорошо знаком с этой операцией — I, 6, 3 и 6), можно предположить, что в IV в. не было бурного роста посадок. Аноним, называя ряд областей, вывозящих оливковое масло (45, 53, 61), не упоминает Италию.

Указанные факты заставляют говорить об упадке оливководства в IV в. н. э. Однако маслинники (в отличие от виноградников) возобновлялись, как было показано выше, из питомников, что, вероятно, было правилом, а не исключением. Далее, Палладий сообщает об освоении лесных участков под посадки маслины (III, 18, 4). О виноградниках же подобных сведений в трактате нет. Таким образом, хотя упадок и не миновал оливководства, можно предполагать, что он затронул эту отрасль в меньшей мере, чем виноградарство и виноделие.

#### ЖИВОТНОВОДСТВО

Начнем с кормовой базы. На корм скоту выращивались следующие бобовые культуры: виковая чечевица (*eryum* — Pall., III, 7), красная чина (*sisega* — IV, 6), кормовая чина (*sisegula* — II, 5), последняя, по мнению Палладия, редко дает хороший урожай. Из трав можно назвать люцерну (*medica* — V, 1), греческое сено (*foenum Graecum* — VII, 3, 1 и др.). Наконец, упомянуты кормовые смеси *osinum* (V, 3, 3, 4) и *farrago* (X, 8). Более ценные культуры (бобы, ячмень, пшеница) идут лишь на подкормку домашней птицы: кур, гусей, павлинов, голубей, фазанов<sup>26</sup>. Описание возделывания кормовых культур не отличается обстоятельностью, столь же бегло касается Палладий и проблемы культурных лугов. Описанию кормовой базы сельского хозяйства уделено менее 3% текста. Для сравнения можно привести следующие данные: виноделию отведено 6% текста, выращиванию смокв — 3,3%, выращиванию груш (и выращиванию гранатов) уделено такое же внимание, как кормовой базе животноводства, и т. д. Столь важные для животноводства кормовые смеси упомянуты лишь по одному разу.

Как уже было сказано, Палладий весьма поверхностно описывает культурные луга. «В этом месяце, если захочется (*si libuerit*), устраивают новые луга» (X, 10, 1). Это «*si libuerit*» показывает, что необходимость в таких лугах, видимо, не была большой. Ряд мер по уходу за угодьями весьма несложен. Таковы сенокос (IV, 1, 2; VII, 3, 1 и др.), сжигание старой травы для удобрения луга (IX, 4), охрана от потрав скота (II, 2 и IV, 2), удобрение истощенных лугов рассеиванием навоза (III, 1).

<sup>26</sup> P a l l., I, 24, 2; 27,1; 28,1 и 6; 29,3; 30,1 и 4.

Хотя Палладий часто ссылается на свой собственный опыт или опыт современников, для луговодства такие ссылки отсутствуют. Главной базой животноводства в IV в. н. э. были естественные пастбища, а не культурные луга и растения.

В изложении Палладия скот неразрывно связан с естественными пастбищами. Автор настойчиво проводит мысль о пользе бесстойлового содержания скота (IV, 11, 4). Он определяет природные условия, которые необходимы в этих случаях: «Зимой места теплые и приморские нужны для таких стад, летом отел происходит в тенистых, прохладных местах. Более всего подходят горные, так как коровы здесь лучше поедают кустарник и травы. Около рек стада пасутся в прекрасных условиях» (IV, 11, 7). Перед нами картина отгонного скотоводства. В заключение Палладий говорит: «Стадо такого рода переносит холод и может легко зимовать под открытым небом» (там же, 8).

Вместе со взрослыми животными кочуют и телята. Лишь для стельных коров сооружают ограды, чтобы сберечь приплод. Даже огул коров ставится в зависимость от изобилия подножного корма (VIII, 4, 1), что отличает описанное Палладием отгонное скотоводство от его интенсивного типа, при котором стремятся к максимальному приплоду. Так, Палладий совершенно спокойно допускает, чтобы при недостатке подножного корма огул производился через год. Ни слова Палладий не говорит о заготовке кормов для этого вида животноводства, стало быть, при неблагоприятных условиях стадо перегонялось в другую, более богатую кормами область.

Из таких стад отбирали по определенным признакам племенной и рабочий скот (Pall., IV, 11, 2—6; IV, 12), который раскупался затем различными хозяйствами (IV, 11, 1—2). О стойловом содержании мясо-молочного скота сведений нет. Видимо, этот тип хозяйства либо отсутствовал, либо был крайне редким. О снижении интенсивности животноводства говорит и использование коров в качестве тяглового скота (I, 32). Корма заготавливали лишь для рабочего скота: «Если природа данной области позволяет, то нет лучше корма, чем зеленый корм. Там же, где это невозможно, придерживаются такого порядка: при увеличении работ увеличивают количество кормов» (IV, 11, 3).

В овцеводстве в IV в. н. э. также преобладал отгонный тип (VI, 8, 2; XII, 13, 1—5). Автор трактата считает, что при откорме наиболее ценных пород овец (азиатская, тарентийская, греческая) предпочтительней содержать их в хлевах, чем на подножном корму (XII, 13, 5). С другой стороны, при недостатке корма в зимние месяцы предпочитали не перегонять скот на большие расстояния в более богатую кормами область, а заготавливать их на месте. Для этих целей использовали сено, мякину, вику, ветки вяза и ясеня (XII, 13, 3). Содержание коз мыслилось лишь как стойловое (XII, 13, 8). В целом разведение мелкого рогатого скота представляется, таким образом, более интенсивным, чем крупного, хотя, как уже отмечалось, и здесь преобладает отгонный тип животноводства.

В трактате Палладия нет сведений об откорме свиней. Свины и их приплод находились на подножном корму. Лишь в зимние месяцы при острой нехватке кормов им давалась подкормка естественного происхождения (III, 26, 3). Содержались свиньи не в закрытых хлевах, а в открытых загородках (III, 26, 4). Следствием экстенсификации свиноводства было снижение приплода от одной свиноматки. Если Колумелла говорит о приплоде в восемь поросят от одной свины, то Палладий, полемизируя с ним, называет лишь шесть, утверждая, что большее количество свиных все равно не выкормит (III, 26, 4).

Можно говорить и об упадке птицеводства — некогда высокоинтенсивной отрасли хозяйства.



Из описания Палладия следует, что интенсивным было лишь разведение голубей (I, 24, 2), дроздов (I, 26, 2) и фазанов (I, 29, 2).

Кур разводили преимущественно на подножном корму (I, 28, 6). Видимо, и уход за курами был не на должной высоте, — Палладий утверждает, что «любая женщина знает, как кормить кур и ухаживать за ними» (I, 27, 1). А ведь дело это кропотливое и сложное. По мнению же нашего автора, «достаточно сказать, что они (куры. — В. Г.) любят навоз, пыль, золу» (там же). Видимо, сократилось и число кур в хозяйствах. Если Колумелла, на которого ссылается Палладий, говорит о 25 цыплятах на одну клушку, то наш автор называет лишь 15 (I, 28, 5).

Разведение гусей на мясо не было популярным. Палладий замечает: «Гусь дает птенцов и пух, последний ощипывают весной и осенью» (I, 30, 1). Гусей, подобно курам, стремились содержать на подножном корму. Если же не было естественного водоема и зелени, то приходилось устраивать небольшой бассейн и сажать клевер, греческое сено, дикорастущий цикорий, молодой салат. Лишь во время откорма им давали ячменную крупу (I, 30, 3). В целом Палладий отрицательно относится к этой домашней птице, так как она ощипывает растения, а ее навоз вредит посевам (I, 30, 1).

Экстенсивный характер получило и разведение павлинов. «Павлины по большей части кормятся сами, летая над полями, а вечером садятся на деревья. Птенцов они также высидывают в разных местах поля, поэтому их нужно защищать от лис в небольших домиках» (I, 28, 1). Лишь для возбуждения им дают немного сушеной полбы (I, 28, 2).

Приведенные соображения позволяют, пожалуй, заключить, что подъем животноводства, о котором писал Д. А. Кисловский, относя его к I в. до н. э. — I в. н. э., был уже позади<sup>27</sup>. Есть основания говорить и о снижении численности скота. Об этом свидетельствует анализ сведений Палладия о применении навоза, который был единственным удобрением и количество которого, естественно, уменьшалось при уменьшении общего поголовья скота.

Катон (5, 8), Варрон (R. r. I, 38, 3), Колумелла (I, 6, 21—22), Плиний (N. h. XVII, 57) применяют для навозохранилища специальный термин *sterquilinium*. У Палладия этот термин отсутствует. Он говорит лишь о куче навоза (*congestia stercorum* — I, 33, 1). Катон стремился иметь «большое навозохранилище». Варрон рекомендовал располагать такое хранилище поближе к усадьбе, «чтобы навоз выносили с наименьшей затратой труда» (R. r. I, 38, 3, пер. М. Е. Сергеенко). Палладий же располагает свое примитивное навозохранилище подальше от усадьбы (I, 33, 1). Отсутствие специального термина у Палладия не случайно — то, о чем он говорит, не идет ни в какое сравнение с тем, что рекомендует Колумелла и Плиний. Колумелла писал: «Навозниц пусть будет две, в одну складывают свежие нечистоты и оставляют их на целый год, из другой вывозят старый навоз. Обе надо сделать наподобие водоемов с легким скатом и зацементировать дно, чтобы оно не пропускало влаги» (I, 6, 21 сл., пер. М. Е. Сергеенко). Ни о чем подобном Палладий не упоминает. Следовательно, можно заключить, что с экстенсификацией животноводства и уменьшением поголовья мелкого и крупного рогатого скота в III—IV вв. н. э. снизилась и норма выноса навоза. Видимо, не случайно Палладий, часто ссылающийся на опыт своих современников, не говорит о нем, когда дело касается применения навозного удобрения в полеводстве. Он приводит (X, 1, 2) лишь мнение Колумеллы, замечая при этом, что нехватку навоза можно возместить глиной (*argilla*) или гравием (X,

<sup>27</sup> Д. А. К и с л о в с к и й, Избранные сочинения, М., 1965, стр. 32—36.

1, 4). Удобрение этого же рода рекомендовано Палладием взамен навоза и в винограднике (там же). В оправдание Палладий пишет, что навоз портит вкус вина (IX, 2). Навозное удобрение он по совету Колумеллы рекомендует вносить лишь в случае необходимости вырастить от старого винограда молодые лозы для рассаживания (XII, 3). На бедных почвах, где виноград плохо родит, сеют люпин (IX, 2).

Более обстоятельно рассказывает Палладий об удобрении маслинника. По-видимому, это говорит в пользу высказанного мнения о том, что в оливководстве IV в. упадок был менее заметен, чем в виноградарстве. Из описания Палладия следует, что регулярно удобряли почву только в питомнике, а также при посадке саженцев, особенно на песчаных землях (III, 18, 5—6). Хотя Палладий и говорит о том, что маслина любит навозное удобрение (XII, 5) и детально описывает методы его внесения (I, 6, 18; III, 20, 2), создается впечатление, что это считалось делом далеко не обязательным (XI, 8, 2): здесь же Палладий говорит о том, что навозное удобрение вносят более всего в холодных местах.

Итак, можно считать, что животноводство тоже вступило в полосу упадка.

#### ТОВАРНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

Важным показателем состояния сельского хозяйства может служить уровень рыночных связей в этой сфере. Проблема уровня товарных отношений IV в. принадлежит к спорным. Одни исследователи считают, что товарные отношения почти полностью прекратились<sup>28</sup>, другие отрицают это<sup>29</sup>.

Уже во II в. до н. э. италийские города были крупными ремесленными центрами, куда владельцы поместий обращались за нужными им изделиями (Cat., 135 и др.) и где они продавали сельскохозяйственную продукцию (Cat., I, 3; 10; 11 и др.). Следовательно, наличие товарных связей во многом зависит от того, где производится ремесленная продукция. Если она производится в поместье, то связи эти будут весьма слабыми. Поэтому обратимся к трактату Палладия, чтобы определить уровень ремесленного производства в описанных им хозяйствах.

В числе необходимых строений поместья Палладий называет ремесленные мастерские, где трудились плотники, кузнецы, гончары, бондари (I, 6, 2). Здесь же находились кожевенные мастерские, так как Палладий говорит о водоеме, в котором вымачивают кожи и прутья для изготовления корзин (I, 31). Кроме того, сообщается об изготовлении одежды из кожи (I, 43, 4).

В начале трактата Палладий заявляет: «Нам следует сказать... обо всем сельском хозяйстве, о пастбищах, о сельскохозяйственных строениях...» (I, 1, 2). Таким образом, Палладий считает, что земледelec должен не только выращивать, но и строить. Вот почему он говорит о строительстве в 33 главах своего трактата. О сдаче строительства с подряда не упоминается. Материалы хозяин стремился заготавливать своими силами. Это

<sup>28</sup> K. B ü c h e r, Die Diokletianische Taxordnung vom Jahre 301, «Zeitschrift für die gesamten Staatswissenschaft», 50, 1894, Ht 2, 4; M. K p e c m a p, К вопросу о хозяйственной эволюции древнего Рима, ВУИ, № 3, 1905, стр. 18, 37 и др.; M. В e б e p, Аграрная история древнего мира, М., 1923, стр. 383, и др.

<sup>29</sup> A. D o p s c h, Naturalwirtschaft und Geldwirtschaft in der Weltgeschichte, Wien, 1930, стр. 88 и др.; F. F. H e i c h e l h e i m, в вв. «Historia mundi», IV, Bern, 1956, стр. 467—470; G. M i c k w i t z, Geld und Wirtschaft im römischen Reich IV. Jhdt., «Commentationes Humanarum Literarum», Helsingfors, 1934, № 6, стр. 154, 191 и др.

касается не только строевого леса, тростника (I, 32; XII, 15), песка и и извести (I, 10, и др.), но и изготовления кирпича.

О технологии производства кирпича Палладий рассказывает очень подробно (VI, 12). В мае начиналась формовка кирпича. Затем до самой осени сырец сушили, поздней осенью начинали обжиг. Хотя Палладий прямо не говорит о печи для обжига, есть основания считать, что она существовала. Рассказывая об устройстве кладовых и давилен для вина, Палладий замечает, что они должны быть подальше от печей, которые здесь называются *furnus* (I, 18, 1), по причине исходящего от них дурного запаха. В описании устройства давильни для оливкового масла он предлагает прогреть вместилище для масла жаром, взятым из печи, называемой *fornax* (I, 20). Наконец, сообщается об очаге *focus* (I, 24). Среди объектов, испускающих дурной запах, *focus* и *fornax* не значатся. Следовательно, источником его была *furnus*. Это и есть обжигательная печь. Кто хоть раз стоял возле нее, знает — этот запах действительно невыносим. Обжиг кирпича (следуя технологии Палладия, да и современной) производился поздней осенью и, вероятно, зимой. В остальное время года печью для обжига пользовались *factores doliorum* (I, 6, 2)<sup>30</sup>. Следовательно, налицо и гончарное производство.

Об изделиях гончаров мы узнаем почти из каждой страницы трактата и особенно там, где речь идет о заготовке продуктов. Широко применялась и деревянная посуда, очевидно, изготовлявшаяся на месте (поскольку в имении были *factores surarum*). Ремесленниками были и плотники (*ligarii*), и кузнецы (*ferrarii*). Плотники занимались работами по строительству и ремонту помещений. Они же могли изготавливать ульи (I, 38, 1) и, видимо, рубили лес, изготовляли колья, подпорки и некоторые деревянные инструменты. Поскольку жнейка состоит из деревянных и металлических частей, ее могли соорудить лишь плотники и кузнецы. Для кузнецов в усадьбе было много работы: ремонт, а частично и изготовление многочисленных сельскохозяйственных орудий (I, 43), ведь Палладий придавал большое значение тому, чтобы инструменты были крепкими и острыми (I, 6, 4). К ремесленникам можно отнести, наконец, копателей колодцев (IX, 9—11), которые и прокладывали в усадьбе трубы (IX, 12).

М. Кречмар, изучавший состояние ремесла по данным эдикта о ценах Диоклетиана, пришел к выводу о широком распространении ремесленных занятий в поместье<sup>31</sup>. Он считал, что иногда здесь работали и нанятые за плату ремесленники. Но так как центр ремесленной деятельности перемещался из города в деревню, то работа по заказу и в упомянутом случае отнюдь не способствовала развитию товарных отношений. Очевидно, можно предполагать и снижение качества ремесленных изделий<sup>32</sup>, так как опыт деревенского «мастерового» беднее, нежели опыт городского профессионала, не отвлекаемого другими работами и кровно заинтересованного в сбыте продукции на рынке.

Сокращение товарных связей есть также следствие снижения интенсивного производства и падения уровня сельского хозяйства в целом. Лучше всего это проследить по методам хранения и заготовки сельскохозяйственной продукции. Их можно разделить на два типа — для домашнего потребления и для сбыта на рынке. Первые имеют сложную технологию, которая не годится для массового производства; вторые отличаются простотой, а потому пригодны для заготовки большого количества продуктов.

<sup>30</sup> О кузнецах, плотниках и других ремесленниках в поместьях ср. D. L, 16, 203; XXXIII, 7, 12; 7, 18.

<sup>31</sup> Кречмар, ук. соч., стр. 12.

<sup>32</sup> Кречмар, ук. соч., стр. 19—27; Дорсх, ук. соч., стр. 85—87 и сл.

Приведем примеры методов заготовки продуктов для продажи:

1. «Собери из опавших плодов (речь идет о груше. — В. Г.) спелые и невредимые или зеленоватые во время между 2 и 5 или 7 и 10 часами. Помести их в просмоленные бочки, закрой крышкой, переверни бочку и закопай в таком месте, где весь год течет вода» (III, 25, 8).

2. «Каштаны сохраняют в новых керамических сосудах и закапывают в местах повыше. Кладут и в прутьянные корзины из бука, обмазав их глиной, чтобы не было отверстий. Сохраняют в очень мелкой ячменной соломе или в кошелках с более плотными стенами из болотного тростника» (XII, 7, 22).

3. «Яблоки сохраняют в темных местах, куда не проникает ветер, расположив их на полу, на подстилке, брошенной на плетенку, в кучах, которые нужно часто перемещать с места на место» (III, 25, 17).

Теперь приведем примеры сохранения тех же продуктов, но уже для домашнего употребления.

1. «Плоды груши помещают в холодную соленую воду на день и ночь; после этого два дня держат в пресной воде, а затем сохраняют, залив сиропом, сладким вином или вином из сушеного винограда» (III, 25, 10).

2. «Каштаны сохраняют, разложив на плетенках или в песке...» и т. д.

3. «Некоторые собирают с дерева неповрежденные яблоки и, покрыв их стебельки горячей смолой, раскладывают по порядку на деревянном полу, предварительно подстелив под них листья орехового дерева» (III, 25, 18).

Рецепты домашней заготовки плодов, рекомендуемые Палладием, сопровождаются замечаниями, касающимися их употребления: например, «не прикасайся к яблокам раньше, чем появится необходимость ими пользоваться» (III, 25, 19); «когда захочешь пользоваться ими (плодами граната. — В. Г.), за день до этого помести в сладкую воду» (IV, 10, 7). Подобные советы (а их чрезвычайно много) подтверждают правомерность предложенной классификации способов заготовки.

Палладий сообщает немногим более ста рецептов заготовки садовых плодов. Из них лишь 19 можно признать рыночными<sup>33</sup>. Рассказывая о хранении 20 видов плодов, он относительно 10 (маслина, смоква, кизильник, тут, *hyromelis*, айва, персик, гранат, рябина, роза) не дает ни одного рецепта такой заготовки. Из ста рецептов не менее 22 заимствованы у современников Палладия. Среди 22 способов лишь один не домашний (упомянутый выше способ заготовки груши).

Приведенные данные позволяют заключить, что продукция садоводства служила в основном для собственного потребления. Сады были невелики по размерам — они размещались в стенах усадьбы. Не случайно, конечно, в трактате нет ни одного упоминания о продаже продуктов садоводства.

Анализ производства растительных масел дает следующую картину. Палладию известно 18 рецептов приготовления и хранения масла — оливкового, лаврового, мастичного и миртового. Из них лишь четыре можно считать рыночными. Приведем пример: «Греки советуют при приготовлении оливкового масла рассчитывать так. Ягод собирать столько, сколько успеешь выдавить за ночь. Они говорят, что жернов для масла первого сорта должен лишь мять ягоды. Второй сорт готовят так же, только давить нужно сильнее» (XII, 17, 2). А вот пример домашнего метода: «В оливковое масло кладут траву ромашки с золотистым цветком, смешав с белыми лепестками, которые окружают середину цветка. На фунт масла — унцию ромашек. Затем 40 дней держат на солнце» (VII, 10).

<sup>33</sup> P a l l., II, 15, 12 и 19; III, 25, 8 и 9; IV, 10, 18; V, 4, 3; XII, 7, 22.

Все рецепты товарного приготовления оливкового масла принадлежат греческим авторам (XII, 17, 2; XII, 20, 3—4), три способа, почерпнутые из опыта италийских сельских хозяев, — «натуральные» (XII, 19; XII, 20, 1—2). В трактате Палладия нет ни одного упоминания о продаже оливкового или иного масла. Ничего не сообщает о продаже оливкового масла за пределы Италии и Аноним. Оливковое масло производилось, таким образом, прежде всего для потребления внутри поместья — не только в качестве продукта питания, но и как средство против болезней различных садовых растений и животных.

Методы приготовления виноградного вина Палладий дает со ссылкой на греческих авторов (XI, 14). Он говорит и о продаже вина (XI, 14, 3). Скорее всего это сообщение относится к владельцам крупных латифундий. Уже упоминалось сообщение Анонима о том, что большое количество вина превосходного качества экспортировал Бруттий. Эта область находилась в эпоху Поздней империи в стадии освоения и развития, а как замечал еще Г. Сальвиоли, «латифундии были преимущественно распространены там, где густота населения была меньше и где необработанных земель было много»<sup>34</sup>.

О заготовке продуктов животноводства Палладий сообщает крайне скупо (XIII, 6; II, 16). Способы заготовки не описаны, поэтому трудно судить, для чего они предназначались. О заготовке продуктов птицеводства вообще нет речи. Подробно рассказано лишь о приготовлении сыра (VI, 9; VII, 6), причем со ссылкой на опыт современников Палладия. Методы приготовления и хранения сыра — домашние.

В IV в. были хозяйства, где держали большие стада скота (Pall., IV, 11, 4), дававшие значительный доход. О таких хозяйствах в Сардинии, Лукании говорит и Аноним (66, 53). Палладий сообщает о покупке рабочего скота из подобных стад (IV, 11, 1—3 и др.). Вряд ли стоит сомневаться в том, что скот продавался и на мясо. О методах заготовки мяса Палладий, у которого были имения в богатой скотом Сардинии (IV, 10, 16), ничего не говорит. Видимо, солонина, о которой упоминает Аноним (33), заготавливалась для продажи не в имениях такого типа, а в латифундиях. Есть сообщения о продаже коз (XII, 13, 8) и молочных поросят (III, 26, 2) — вряд ли она была очень значительной. Тут снова хочется сказать, что торговали скотом, судя по описанию Палладия, латифундисты. На рынок шла, по-видимому, и шерсть, так как разведение ценных пород овец было довольно интенсивным. Об этом сообщает Аноним (53), называя опять-таки Бруттий. Если Палладий ничего не сообщает о торговле шерстью, то это объясняется, видимо, тем, что ее потребителем был не городской рынок, а императорские текстильные мастерские (которых в Италии насчитывалось по меньшей мере четыре, причем две из них были в Апулии)<sup>35</sup>.

Палладий рассказывает и о торговле таким специфическим продуктом, как мясо морских ежей. Хозяйства, где его в широких масштабах заготавливали, естественно, были расположены на морском побережье (XIII, 6). О продаже и заготовке рыбы Палладий ничего не сообщает. Сведения такого рода можно найти у Авзония в «Мозелле» (100—103). Методы заготовки рыбы, описанные здесь, — домашние.

Сообщает Палладий и о заготовке зерна (I, 19, 2—3; 36, 2). Эти заготовки представляются вполне достаточными для нужд имения, так как покупалось лишь семенное зерно для улучшения сортов зерновых (I, 6,

<sup>34</sup> Г. С а л ь в и о л и, Капитализм в античном мире, Харьков — Екатеринослав, 1922, стр. 57.

<sup>35</sup> К р е ч м а р, ук. соч., стр. 13.

14). Сеять старым зерном не рекомендовалось, так как оно плохо родит (I, 6, 12). Очевидно, поместья среднего и мелкого типа, о которых пишет Палладий, не занимались хлебной торговлей или занимались ею лишь в незначительном масштабе.

Процесс выращивания овощей выглядит в описании Палладия круглогодичным. В каждой из 12 книг, посвященных месяцам года, содержатся сведения о выращивании овощей. Автор трактата называет 40 овощных культур. В описании ухода за огурцами, спаржей, капустой, луком, редькой, цикорием, рутой, маком, *radix*, чесноком, салатом он ссылается на традиционные приемы земледелия<sup>36</sup>, опыт современников<sup>37</sup>, свой собственный (III, 24 и др.). На долю вышеперечисленных 11 культур падает почти половина всего текста, посвященного 40 овощным культурам. Это говорит о том, что они и были главными. Небольшие размеры огорода в IV в. исключали товарное производство овощей, так как о специализированных хозяйствах в этой области Палладий не сообщает. Видимо, поэтому Палладий ничего не говорит о заготовке овощей. Создается впечатление, что они потреблялись главным образом в свежем виде по мере созревания. Сообщается также, что сельские хозяева иногда приобретали спонгии спаржи, так как они вырастали лишь за два года (IV, 9, 11). Этим подтверждается мнение о незначительных размерах огородов во времена Палладия.

Широкий размах ремесленной деятельности в поместье и низкая товарность хозяйства предопределяли непрочность связей с рынком. Из этого, однако, не следует, что такие связи вообще не существовали. Кроме уже разобранных примеров можно назвать и другие сферы, где они были возможны. Палладий часто называет разные сосуды — керамические (*vas fictilis*), деревянные либо прутьяные (*cupa*, *seriola*). Они изготовлялись в основном в усадьбе, хотя частью могли быть покупными (сосуды сложной формы, столовая посуда). Упомянуты Палладием и медные сосуды (*vas aeneum* — II, 7; IX, 10), в которых кипятили воду, плавил воск. Имелась стеклянная посуда (*vasa vitrea* — XII, 17, 2), в которой хранили оливковое масло первого сорта. Из свинца изготовлялись водопроводные трубы (IX, 12 и др.).

Поскольку в описании имения нет никаких упоминаний о литейных печах и учитывая, что производство это весьма сложное, остается признать, что названные и некоторые другие изделия, к которым можно отнести пилы, инструменты для клеймения скота, стрижки овец, лечения животных и т. п., покупались на рынке. Отметим, что песок (необходимый элемент литейного и стекольного производства) рассматривается Палладием как строительный материал.

Наличие связей с рынком и заставляет Палладия произнести афоризм о дорогах: «Дурная дорога — помеха равно и удовольствию и пользе» (*Viae malitia aequae et voluptati et utilitati adversa est*) — I, 6, 7). Однако по этим дорогам редко везли в усадьбу ремесленные изделия, так как и здесь было много ремесленников, «чтобы не отвлекались земледельцы от повседневных трудов из-за частых отлучек в город» (II, 6, 2).

В целом трактат Палладия рисует картину натурального хозяйства, хотя в крупных поместьях уровень товарности был более высоким. Для сельского хозяина IV в. н. э. на первом месте стояло «удовольствие» (*voluptas*) и лишь за ним польза, доход (*fructus* — I, 1). Картина, рисуемая Палладием, вполне согласуется с данными Анонима. Думается, прав Г. Сальвиоли, который увидел в его описании не «интенсивную» и «полно-

<sup>36</sup> P a l l., II, 14; III, 24, 3; IX, 5, 3; X, 13, 1; XII, 6 и др.

<sup>37</sup> P a l l., IV, 9, 4—5 и 8; IX, 5, 2; III, 24, 5 и др.

кровную» экономическую жизнь, а картину натурализации Италии<sup>38</sup>. В этом убеждают следующие соображения.

1. Согласно Анониму все части Италии богаты и изобильны (53—56 и 66), «Италия ни в чем не знает недостатка» (55). Стало быть, это процветающая страна. Однако она почти ничем не торгует. Исключение составляют Лукания, которая вывозит солонину (53), Бруттий, вывозящий одежду грубого тканья и превосходное вино (там же), Кампания, которая кормит Рим (54). Ни одна область Италии не вывозит ремесленных изделий, кроме одежды грубого тканья.

2. Особое место в описании занимает Рим, который «изобилует решительно всем» (55) вследствие близости моря и судоходности Тибра (хотя, по сообщению Либания, продовольственные затруднения имели место и в Риме в IV в. н. э.<sup>39</sup>), однако Аноним ничего не говорит о вывозе ремесленных изделий из Рима. Натурализацию экономики подтверждает и юрист IV в. Гермогениан, который говорит о разделе по легату не собственности, а дохода с нее в натуральной форме (D. XXXIII, 6, 10).

Сравнение данных трактата Палладия с сообщениями более ранних авторов (II в. до н. э. — I в. н. э.) показывает, что в его время сельское хозяйство Италии уже миновало свой пик и уровень его уступал уровню хозяйства эпохи наибольшего расцвета римского земледелия. Это говорит о кризисе производительных сил, охватившем античную экономику.

#### AGRICULTURE IN ITALY IN THE IV CENTURY A. D.

V. G. Gavriloв

Comparison of information given in the treatise by Palladius with that contained in the writings of earlier Roman agronomists shows that the high point in the development of agriculture (1st to 2nd centuries A. D.) proved unattainable by the 4th century. In that century even grain production, which rose to the highest level in the history of Roman agriculture, was marked by deterioration in respect to techniques of soil management and seed selection. The decline in high-intensive branches of agriculture was particularly sharp — in the cultivation of the vine and the olive tree, in the production of vegetable oil, and in cattle breeding. Vineyards and olive groves diminished in size, the practice of setting out young plants in nurseries was abandoned, the technology of plant-nurture was becoming more and more primitive. This decline was more pronounced in viticulture than in the cultivation of the olive. The decline in stock-breeding is reflected in smaller herds and flocks, less attention to the harvesting of organic fertilizers and to meadow-cultivation, the prevalence of unpenned, seminomadic cattle and fowl maintenance. Fourth-century Italian agriculture reveals a tendency towards 'natural' production. The decline in production for the market is particularly noticeable in the middle-sized farms described by Palladius. In the author's opinion these tendencies in agriculture show that in the 4th century the Roman economy as a whole had entered upon a critical phase of its development.

<sup>38</sup> Ср. Сальвиоли, ук. соч., стр. 107.

<sup>39</sup> В. Д. Неронова, Речи Либания как источник по истории кризиса Поздней Римской империи, «Уч. зап. Пермского гос. ун-та», 1964, № 117. Исторические науки, стр. 51.