

Проф. М. Е. Сергеев

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ИТАЛИЙСКИХ SUBURBANA

Трудно представить себе даже небольшую страну, сельское хозяйство которой было бы повсюду совершенно одинаковым. Для Италии, столь разнообразной и по климату, и по рельефу местности, и по характеру почвы, такое единообразие не имело и не могло иметь места. Долина По и Апулия, Этрурия и Самний, Пицен и Кампания представляли собой хозяйственные округа с ясно выраженными индивидуальными особенностями: характер их хозяйства определялся совмещением определенных хозяйственных отраслей или предпочтением той или иной из них, стойким выбором отдельных культур, особенностями организации самого хозяйства. Сведения, которыми мы располагаем по всем этим вопросам, отрывочны, а иногда и просто скудны, но кое-что мы все-таки знаем, и, говоря о сельском хозяйстве древней Италии, мы эти индивидуальные особенности каждого района должны неизменно учитывать. Они были созданы рядом причин: экономических, исторических и природных. И среди причин экономического характера расчет на определенный рынок, отдаленность или близость хозяйства к городу и в последнем случае постоянная связь с ним не только накладывали на хозяйство своеобразный отпечаток, но часто и определяли весь его характер. Особенно ясно видим мы это на хозяйстве suburbana, т. е. тех поместий, которые были расположены под Римом. Можно не сомневаться, что в имениях, находившихся вблизи от других больших городов и связанных с городским рынком, хозяйство строилось в соответствии с требованиями, которые этот рынок предъявлял, но сведения, имеющиеся в нашем распоряжении, относятся только к suburbana в узком значении этого слова, т. е. к имениям под Римом. Для них имеется у нас довольно богатый материал, и о них поэтому будем мы и говорить.

Уже Катон выделял suburbana в особую хозяйственную единицу, которой и посвятил в своей книге две главы (7 и 8). Хозяину подгородного имения рекомендуется строить свое хозяйство с учетом тех потребностей городского рынка, которые он может удовлетворить именно вследствие своей близости к Риму. Горожанину нужны дрова — пусть хозяин насадит у себя виноградный сад (arbustum): обрезка деревьев, по которым выются виноградные лозы, обеспечит его дровами для продажи в городе. Городу нужно вино и оливковое масло — то и другое можно привезти как из suburbanum, так и из мест дальних, но снабдить городской рынок свежесобранными маслинами или виноградом могло, при характере тогдашних перевозок и тогдашних способов хранения фруктов, только подгородное имение. Сорты плодовых деревьев, рекомендованные Катоном для suburbanum, дают фрукты, которые на римском рынке будут особенно

ценными: они отличаются или своим видом и величиной (груши: горстянки и горляночные), или своей «несезонностью» — хозяин вывозит их на продажу, когда пора фруктов еще не пришла или уже прошла («воробьиная» айва, скантиевы яблоки, винные; анициевы груши). Под городом же и только под городом имело смысл разводить на продажу овощи, всевозможные декоративные растения и цветы. «Под Римом, — пишет Варрон, — выгодно занять под огород широкое пространство, равно как и под цветники с левкоями и розами, а также разводить многое, что потребляет Рим, тогда как в дальнем имении, откуда вывозить [такие предметы] на продажу некуда, разводить их невыгодно» (Rr, I, 16, 3). Колумелла особо выделяет виноградник в подгородном имении: «Отводить виноградник под столовые сорта выгодно только под Римом, когда есть расчет продавать покупателям свежий виноград, как продают фрукты». В качестве столовых сортов он рекомендует не только те, которые дают вкусный виноград, но и те, чьи кисти отличаются особенной красотой, а также сорта, сохраняющиеся хорошо и в течение зимы (III, 2, 1—2).

В подгородных имениях не только садовое и виноградное хозяйство послушно повинуются требованиям римского рынка. Скотовод, стада которого пасутся в местностях отдаленных, и скотовод из *suburbanum* строят свое хозяйство по совершенно различным принципам. Колумелла резко различает, например, два типа овцеводства: одно пригородное и другое, которым заняты овцеводы дальних итальянских районов. Различие это создано разными потребностями рынка: одни из них могут быть удовлетворены хозяевами стад, находящихся вдали от Рима, другие — только подгородным овцеводом. Этот последний отнюдь не стремится к увеличению своего стада: в отдаленных местностях почти весь приплод оставляют и выращивают; «под Римом маленьких ягнят, пока они еще не знают травы, продают мяснику» (VII, 3, 13): 80% приплода хозяин отправляет на городской рынок. Туда же отсылает он и молоко, рассчитывая, как и при отправке ягнят, что провоз обойдется ему дешево, от трупов по изготовлению сыра он окажется избавлен, а от овец, от которых отняты ягнята, «удой молока получится не меньший» (ук. место). Главными продуктами от овечьих стад, которые, странствуя с зимних пастбищ на летние, пасутся то в Апулии, то в Самнии, будет шерсть в первую очередь, а затем сыр, т. е. продукты, рассчитанные на дальний рынок; овцевод в *suburbanum* создает своего рода молочно-мясную ферму, изо дня в день снабжающую римский рынок молоком и бараниной. И свиновод организует свое хозяйство, сообразуясь с тем, близко от него рынок или далеко: в удаленных от города местностях свиней откармливали главным образом на мясо и на сало, которые засаливали впрок; под Римом свинью превращали в машину для производства поросят, и хозяин то и дело «обменивал молочного поросенка на деньги» (Col., VII, 9, 4). Подгородный свиновод настолько доволен получаемым доходом, что приемы свиноводческого хозяйства в дальних районах, где свиней-маток стерилизуют для того, чтобы они лучше и скорее жирели, с его точки зрения, бессмысленно невыгодны (там же).

Исключительно важное место в хозяйстве итальянских подгородных имений занимало птицеводство — хозяйственная отрасль, возникшая и развившаяся только в *suburbana*. Для историка оно представляет особый интерес еще и потому, что мы присутствуем при самом его возникновении и можем наблюдать, какие изменения вносил с течением времени в свое хозяйство подгородный птицевод, подчиняясь требованиям, которые предъявлял к нему рынок, капризный вкус потребителя и собственный его, хозяина, опыт, созданный многолетней практикой и наблюдением.

О возникновении промышленного птицеводства под Римом мы узнаем

т писателя, такого достоверного и осведомленного, как Варрон (Rr, III, 2—11). В числе создателей этой хозяйственной отрасли он называет всадника Марка Сея, владельца усадьбы под Остией, Авфидия Луркона, Луция Абукия, «человека образованного, писавшего в духе Луцилия» (III, 2, 17), и консула 52 г. Метелла Сципиона. Судя по постоянным ссылкам Варрона на Сея, он пользовался наибольшим авторитетом среди птицеводов. Кое-что об этом человеке мы знаем из писем Цицерона. Это был делец типа Аттика, сторонник Цезаря, стоявший, однако, в стороне от политической жизни и сохранявший добрые отношения с людьми самых разных взглядов. С Цицероном он был хорошо знаком, с Аттиком и Варроном, может быть, даже дружен. Практическая сметливость и смелое новаторство в погоне за обогащением были чертами, для него наиболее характерными. Он превосходно рассчитал, какой доход может принести ему торговля птицей, живой и битой, и энергично приступил к реформе своего хозяйства под Остией, которое и превратил, говоря современным языком, в птицеферму.

Домашнюю птицу — главным образом кур, гусей и голубей — разводили в Италии с давних пор. «Нет такой женщины, которая не умела бы ходить за курами», — замечает Палладий. Одно дело, однако, содержать пять-шесть десятков кур для собственных домашних нужд, как это было в хозяйстве у Катона, и другое — организовать промышленное птицеводство, которое тесно связано с рынком и зависит от его требований, от колебания городских цен, от вкусов и прихотей потребителя. Ответов на ряд вопросов, разрешения которых требовала новая постановка птицеводства, Сей решил искать в научной сельскохозяйственной литературе: он обратился к Магону, Кассию Дионисию, его экспертору и дополнителю, и к другим эллинистическим писателям, «которые кое-что оставили об этом в своих произведениях по отдельности и разбросанно» (Varro, Rr, III, 2, 13). У колыбели итальянского промышленного птицеводства стоит греческая книга: об этом свидетельствует самый язык римского птицевода, изобилующий греческими терминами: *ornithon*, *chenoboscion*, *nessotrophium*, *seiris*.

Большая часть этих терминов обозначает помещение для птицы: птицевод-промышленник должен был, разумеется, в первую очередь, выспросить у своих греческих учителей, как разместить ему те сотенные, а то и тысячные, птичьи стада, которые он собирался держать. Домашние авторитеты по этому поводу молчали: у Катона куры помещались в каком-нибудь хлеву или амбарчике, который, между прочим, служил квартирой и для птиц. Возможно, что и состав кормов для птицы был выписан Сеєм из греческих же авторов. Вооруженный этой книжной мудростью, собственным опытом и трезвым учетом рыночных требований, Сей приступил к организации своего птицеводческого хозяйства.

Успех этого хозяйства превзошел все ожидания. Сей получал со своей остийской усадьбы больше пятидесяти тысяч сестерций годового дохода. Варрону удалось хорошо передать то наивное и завистливое изумление, которое испытывали при рассказе об этой головокружительной удаче современники Сея, старозаветные хозяева, которые привыкли ожидать в хозяйстве дохода только от таких основательных отраслей, как земледелие и скотоводство. «Шестьдесят тысяч сестерций, шестьдесят! шестьдесят!», — растерянно повторяет один из участников варронова диалога, сенатор Кв. Аксий, услышав о выручке, которую получила тетка Варрона от продажи дроздов (III, 2, 15—16): — да ты смеешься!» И пораженный новыми хозяйственными перспективами, он смиренно обращается к своему умудренному собеседнику: «Возьми меня, пожалуйста, в ученики, научи усадебному хозяйству [т. е. разведению птицы]».

Промышленное птицеводство древней Италии, помимо своего хозяйственного значения, интересно и в другом отношении: это живая картина быта и наглядное свидетельство того, как изменчивы и прихотливы требования городского рынка, когда он вынужден подчиняться капризам и выдумкам моды — явления, сплошь и рядом необъяснимого и необъясненного. Колумелла, посвятивший значительную часть восьмой книги своего «Сельского хозяйства» вопросам птицеводства, во многих случаях сообщает факты, разительно отличающиеся от того, что мы узнаем у Варрона. Стоит поэтому несколько дольше задержаться на птичьем дворе и заняться в отдельности каждым из его обитателей.

Птицей, доставлявшей Сею и другим птицеводам, его современникам, наибольший доход, был павлин. Варрон приводит тогдашние рыночные цены на павлинов: взрослый молодой павлин стоил 200 сестерций, павлинье яйцо — 20, и стадо павлинов в сто штук приносило, самое меньшее, сорок тысяч сестерций годового дохода, а при умелом и внимательном досмотре и все шестьдесят. Югер земли, засеянный пшеницей и при урожае в сам-десять дававший пятьдесят модиев пшеницы, обеспечивал хозяину, при обычной цене на хлеб в три сестерции за модий, валового дохода меньше, чем один павлин. «Ни одна птица не сравняется с павлином в доходности», — замечает Варрон (III, 6, 3). Объяснялось это тем, что римский рынок стал требовать павлиньего мяса. Почин был положен Кв. Гортенсием, знаменитым оратором, прихоти которого не всегда отличались вкусом, но были неизменно ошеломляюще дороги. Он поливал у себя в парке деревья вином и первый в Риме подал на торжественном обеде жареных павлинов. Гортенсий был, видимо, законодателем по части вкусов, и за ним потянулся ряд подражателей. По словам Варрона, это были прожигатели жизни, а не люди добрых, строгих нравов, но первые оказались в большинстве, и оборотистые хозяева подгородных усадеб, вроде Сея и Луркона, стали разводить у себя павлинов целыми стадами. Павлин сразу занял привилегированное место на птичьем дворе и стал предметом особой хозяйской заботы.

Мода на павлинье жаркое исчезла так же неожиданно, как и появилась. Современников Колумеллы павлин уже не обогащает, а только забавляет; разводить эту птицу, по мнению Колумеллы, больше пристало досужему горожанину, чем сельскому хозяину, хотя и деревенский житель, «ищущий повсюду удовольствий, которыми он мог бы развлечься в своем уединении может уделить внимание этой птице» (VIII, 11, 1). Какой-то доход павлин приносит, любители павлинов и покупатели их еще не перевелись: «красота этих птиц (*decor avium*) радует и посторонних, не говоря уже о хозяине», но постоянная поставка павлинов на рынок явно прекратилась. Пройдет еще три столетия, и Макробий будет негодовать по поводу цен на павлинов, приводимых Варроном: в его время спроса на эту птицу вообще не было (Saturn., II, 9).

Другой очень доходной статьей были дрозды. Варрон рассказывает, что его тетка, жившая в сабинском имении в 36 км от Рима, продала однажды, по случаю триумфа Сципиона Метелла, пять тысяч откормленных дроздов по три денария за штуку. «Эта хозяйственная статья в ее усадьбе дала ей в один год шестьдесят тысяч сестерций—вдвое больше, чем ты получаешь с твоего имения в двести югеров под Реате», — наставительно замечает Варрон сенатору Аксию, который никак не может освоиться с новыми хозяйственными веяниями. Торговля дроздами в Риме шла так бойко, что продавцы птиц устраивали птичники для дроздов у себя в самом городе или снимали птичники с дроздами у сельских хозяев, преимущественно в Сабинии. Округ этот был вообще для Рима поставщиком дроздов, «которые там, вследствие свойств этой страны, водились в изоби-

лии» (Varro, III, 4, 2). Дроздов держали тысячами: птичник варроновой тетки, о котором шла речь выше, был не исключением, а рядовым примером. Доказательством может служить тот факт, что плата за съем таких птичников повышалась или понижалась в зависимости от того, оставлял за собой хозяин помет от своих дроздов (он по справедливости считался превосходным удобрением) или же уступал его съемнику (Varro, I, 38, 2; Plin., NH, XVII, 50).

Дрозды прочно удерживали за собой почетное место в римском меню: как в конце республики, так и в I в. н. э. их подают на самых роскошных обедах (Mart., VII, 20). Овидий считал дрозда достойным подарком для возлюбленной (Aa, II, 269), а ловкие льстецы посылали их богатым и бездетным старикам в надежде растрогать их таким знаком внимания (Hor., Sat., II, 5, 10). Двенадцать сестерций за штуку, цена, до которой во времена Варрона стоимость дрозда поднималась только при очень большом на них спросе (Варрон, правда, замечает, что такой спрос почти не прекращался, так как «в стенах Рима идет, можно сказать, ежедневное пирование» — III, 2, 16), — при Колумелле стала обычной рыночной ценой, так что «сельскому жителю нечего презирать эту статью дохода» (Col., VIII, 10, 6). Дроздов в его время держали в таком количестве, что хозяева птичников иногда нанимали на стороне людей, которые приготавливали бы для птиц специальную жвачку из винных ягод с мукой, причем наемники эти обходились недешево. Насколько доходной статьей были дрозды, можно судить по тому, что вопрос об их кормах был предметом оживленного обсуждения.

В древнем Риме было немало людей, которые, говоря языком наших старых голубятников, «охотились голубями». В противоположность дроздам, птицу эту держали, главным образом, для развлечения и удовольствия, и хозяева подгородных усадеб извлекали немалый доход из своих голубятен. «Многие сходят с ума по этой птице, рассказывают о родословии голубей и об их родovitости» (Plin., NH, X, 110); пара красивых здоровых голубей стоила в Риме в конце республики 400 сестерций, а за голубей «исключительной красоты» платили по тысяче, а то и дороже. Колумелла возмущался тем, что среди его современников находились люди, готовые платить за пару голубей по четыре тысячи сестерций (VIII, 8, 10), т. е. такую сумму, за которую можно было приобрести четыре югера земли под виноградник (Col., III, 3, 8). Это негодование не мешает ему давать специальные советы голубятникам из suburbana; он замечает, что хорошему сельскому хозяину не надо отрекаться от этой птицы. Много голубей держали и в самом Риме; по словам Варрона, были голубятники, вложившие в свои голубятни больше ста тысяч сестерций (III, 7, 11). Существовали перекупщики голубей; чрезвычайно интересно, что со всадником Л. Аксием торговался, давая ему за пару голубей тысячу сестерций (Акий запрашивал тысячу шестсот), не любитель-голубятник, потерявший при виде красавца-голубя способность соображать и высчитывать и думавший только об одном — как бы заполучить себе это сокровище, а трезвый торговец (mercator), предлагавший свою цену с обдуманым расчетом на верную прибыль от перепродажи. Голубей держали огромными стаями: до пяти тысяч, по словам Варрона. Была целая отрасль промышленности, обслуживавшая голубятни: в гончарных мастерских изготовляли специальные горшки, круглые, толстые, с небольшим отверстием в боку; сенатор Акий, заводя у себя в Риме голубей, покупал именно такие «глиняные гнезда» (Varro, III, 7, 11).

Куры в Италии жили с очень давних пор; они копошились и в рабочей усадьбе и на крестьянском дворе, жили по городам и в деревнях. Это была единственная домашняя птица, которую Катон желал

в большом количестве видеть у себя в усадьбе (143); в императорском Риме времен Марциала тоже держали кур (IX, 68). Разводить их, однако, с промышленными целями начали только в I в. до н. э., когда и эта статья хозяйства волилась в общее русло промышленного птицеводства. У Сея были «большие куриные стада» (Varro, III, 2, 14); стадо кур в двести штук представляется Варрону вполне обычным. Ни Варрон, ни Колумелла не приводят цен ни на кур, ни на цыплят, ни на яйца, но что куры приносили хороший, хотя и не такой головокружительный доход, как павлины или дрозды, в этом можно не сомневаться. Поручкой служит то внимание, которым куры пользуются у Колумеллы. Птицевод из *suburbanum* знает, что мода, отвернувшаяся от павлинов, не имеет власти над курицей и что прибыль от этой скромной, нетребовательной птицы верна и неизменна: яйца входят в состав всякого римского обеда — и самого скромного и самого парадного, — и курица как появлялась на столе старозаветного римлянина времен Катона, так появляется и в императорском Риме, который не знает удержу своим гастрономическим прихотям. Куровод превосходно учитывает спрос городского рынка: он все лето выращивает цыплят (в хозяйствах, далеких от города, кур после летнего солнцеворота уже не сажали на яйца), которых «продает в Риме по цене немалой» (Col., VIII, 5, 9); весьма озабочен тем, как сохранить яйца свежими и не усохшими на зимнее время, и знает такие приемы откармливания кур, о которых Катон и его ключница и не подозревали (VIII, 6—7; ср. Cato, 89). Насколько доходной статьей была курица, можно заключить из того, что италийские куроводы занялись выведением новой куриной породы, которую Колумелла называет «незаконнорожденной»: скрещивая крупных греческих петухов с местной беспородной курицей, они создали метисов, очень красивых, крупных и отличающихся носкостью.

Гусь, так же как и курица, давно жил в Италии, но промышленному гусеводству начало положили Сей и его товарищи. У Сея было несколько больших гусиных стад (Varro, III, 10, 1); Варрон называет наряду с ним еще одного крупного гусевода — Метелла Сципиона, коллегу Помпея по консульству 52 г. Плиний сохранил драгоценную подробность из деловой жизни этих людей: кто-то из них придумал вымачивать гусиную печень, достигающую у откормленного гуся очень больших размеров, в молоке с медом: ловкие промышленники выбросили на рынок «гастрономическую новинку», которая сразу должна была поднять и спрос и цены на их товар. Гусиная печенка со времени «этого благодетельного изобретения», как иронически замечает Плиний (NH, X, 52), неизменно остается в числе изысканнейших кушаний римского стола. Жареный гусь, хотя и «отдавал плебейской едой» (Petron., 93), однако со стола не сходил: о нем пишут поэты, и Апиций составляет рецепты соусов для этого жаркого.

На судьбу гуся большое влияние оказало близкое знакомство римлян с Германией. Германские гуси славились пухом; по свидетельству Плиния Старшего, который долгое время находился в Германии и сам был очевидцем того, о чем рассказывает, командиры вспомогательных войск отправляли на охоту за дикими гусями целые когорты, снимая для этого даже караулы (NH, X, 54). Гусиным пером начали набивать подушки. «Изнеженность, — возмущается Плиний, — дошла до того, что даже у мужчины затылок не может обойтись без этого приспособления». Спрос на гусей настолько поднялся в Риме, что во второй половине I в. н. э. из области моринов (северное побережье нынешней Франции) пригоняли в столицу целые гусиные стада (Plin., NH, X, 53).

Местные подгородные птицеводы, конечно, учли новый спрос. Если подушки набивали пухом германских гусей, то пух, пусть сортом и поху-

же, — имелся и на своих, домашних гусях. Варрон ни словом не упоминает ни о гусином пухе, ни о перьях: они, видимо, в глазах его не представляли ценности, но от Колумеллы мы узнаем, что в его время гусей опущивали дважды в год: весной и осенью (VIII, 13,3). Гусь оказывается теперь источником двойного дохода: он не только дает мясо, но и предоставляет материал, в котором избалованные горожане настоятельно нуждаются. Колумелла, бросив несколько слов о разведении гусей для дома, подробно останавливается на промышленном гусеводстве, при котором хозяин держит эту птицу большими стадами. Попробуем представить себе, какой доход приносили хозяину гуси.

Плиний сообщает, что фунт пуха с германских гусей стоил пять денариев. Пух этот считался наилучшим; свой, местный ценился дешевле. Предположив, что цена ему была даже вдвое дешевле (а это вряд ли), т. е. по 10 сестерций за фунт, мы получим следующие цифры. Гусь дает в год обычно 200 г пуха; следовательно, стадо в сто гусей даст $20\,000\text{ г} = 60$ римских фунтов, за которые хозяин получит $10 \times 60 = 600$ сестерций. Югер пшеницы давал во времена Колумеллы 80 сестерций валового дохода, а югер виноградника — 300, причем и хлебное поле и виноградные лозы требовали и труда и расходов неизмеримо больше. Хозяевам suburbana стоило и разводить гусей и заботиться о них.

Уток Сей у себя держал и даже устроил для них особое отделение на своем птичьем дворе (Varro, III, 11, 2), причем не скупился для них на хороший и обильный корм. Утки, видимо, были доходной статьей, но можно думать, что большой прибыли хозяину они не приносили, так как мясо их ценилось невысоко. Судя по тому, что говорит об утках Колумелла (VIII, 15), птица эта в его время утратила всякое рыночное значение. Зато она приобрела значение эстетическое, превратившись в необходимую деталь определенного пейзажного комплекса, который римляне в I в. н. э. связывали с Египтом и очень любили. Пристрастие к египетскому пейзажу достаточно засвидетельствовано помпейскими фресками: в состав его входят вода, болотная растительность и утки. Достаточно сравнить утятник, описанный у Варрона, с утятником у Колумеллы, чтобы убедиться в том, что у Колумеллы хозяин устраивает у себя в усадьбе уголок нильской дельты.

Интересно сопоставить страницы, посвященные птицеводству у Варрона и у Колумеллы. На птицеводство Варрона явный отпечаток наложила греческая книга. Современники Варрона, первыми организовавшие промышленное птицеводство, естественно, многому должны были учиться у своих восточных соседей, которым эта отрасль хозяйства была хорошо знакома. Для многих итальянских хозяев, принадлежавших к верхушке тогдашнего римского рабовладельческого общества, весьма образованных, живо интересовавшихся самыми разнообразными научными вопросами — от естествознания до истории и лингвистики, — обаяние ученого сельскохозяйственного трактата было очень велико. Блеск чужеземной агрономической учености затмевал скромный деревенский опыт, носителями которого были такие темные люди, как ключницы, старушки-крестьянки, птицеловы и охотники. У них ли было учиться Метеллу, консулу и триумфатору, или Сею, богачу-землевладельцу, своему человеку в доме Цезаря! И Сей погрузился в Магона и эллинистических авторов, пренебрежительно оттолкнув дедовский опыт, который, по мудрой русской пословице, всегда оказывается кладом для внуков.

До некоторой степени и Сей и его товарищи-птицеводы были правы. Птицу до I в. н. э. в Италии разводили главным образом для нужд собственного хозяйства: промышленное птицеводство с его сложной организацией, учетом рыночных требований, предписывающих иногда быструю

перестройку, и с умением приготовить товар «не по сезону» было, конечно, недоступно и непонятно простодушным деревенским птичникам. У чужеземных птицеводов учился римлянин, как устраивать обширные помещения для птицы и какую еду давать ей, чтобы она поскорее и пожирнее откормилась. Неслыханный доход, который стало приносить хозяину новое птицеводство, конечно, вполне убедил его в том, что он идет правильным путем.

Время шло; первый угар птицеводческого восторга развеялся: хозяева, современники Колумеллы, познакомились не только с доходностью этой хозяйственной статьи, но и с неверностью этих доходов, колебавшихся в зависимости от капризов вкуса и моды. Жизнь учила быть осторожнее и внимательнее: трезвый италиец, практичный и расчетливый, берет за пересмотр своих греческих учителей. Тут-то и настало время для всех этих «заботливых старушек», которым Колумелла поручал свой курятник и которые век свой свековали в уходе за домашней птицей; для охотников, переловивших за свою жизнь не одну тысячу дроздов, для всех вообще, кто изо дня в день наблюдал за птицей, ухаживал за ней, изучал ее повадки и обычаи. Хозяин отодвинул в сторону греческие свитки: теперь он слушает, что говорит ему родная усадьба и темная деревня. Он узнает, что дрозда нельзя держать в темноте, потому что лесная птица изведется без света и без солнца; что эллинистические башни для птиц можно свободно заменить постройкой более простой, что ячмень вовсе не единственная и не лучшая пища, что есть корма более дешевые и что лучше всего сообразоваться здесь со вкусами птицы, которые можно у нее подметить, когда она живет на воле. Итальянский птицевод теперь видит, что ему следует переделать уроки своих наставников: кое-что он изменяет, кое-что выбрасывает вовсе, кое-что дополняет, упрощает и удешевляет, во всем руководствуясь и требованиями птицы и особыми условиями своих родных мест. «Птицеводство» Колумеллы и согласно с варроновым и резко от него отличается: эллинистическая основа изменена здесь и переработана итальянской практикой: свое и чужое слилось в некое органическое единство. Так в «Энеиде» греческие и латинские элементы слились в нечто единое и новое; так греческий перистиль и латинский атрий соединились вместе в некий единый и своеобразный комплекс.

Мы остановились так подробно на промышленном птицеводстве под Римом потому, что на нем особенно ясна зависимость хозяйства в *suburbana* от римского рынка. Хозяин учитывает те возможности, какими он располагает в силу территориальной близости к Риму, и те требования, какие предъявляет к нему городской рынок: равняясь на них, строит он свое хозяйство. И садоводство, и виноградарство, и животноводство принимали под Римом особый характер, но промышленное птицеводство могло возникнуть только под Римом и первоначально существовать могло только под ним. Впоследствии, с развитием городов и ростом благосостояния в определенных кругах итальянского населения, развитие этого вида птицеводства стало, разумеется, возможно и в других подгородных местностях.

