

И. С. Свенцицкая

ИЗ ИСТОРИИ ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ: ТРАКТИРЫ (ТАВЕРНЫ) В ДРЕВНЕМ МИРЕ

Данная публикация оказалась, к сожалению, последней работой известного российского антиковеда Ирины Сергеевны Свенцицкой (1929–2006). Ирина Сергеевна была замечательным и совсем не доктринерским исследователем самых разных аспектов истории древности. На протяжении нескольких десятилетий в «Вестнике древней истории» публиковались ее статьи, основанные на глубоких знаниях, широте подхода и многосторонности таланта ученого.

В архиве И.С. Свенцицкой сохранилась статья «Из истории повседневной жизни: трактиры (таверны) в древнем мире». Это скорее текст устного выступления, чем статья, предназначенная для публикации в академическом журнале. Строгий критик может указать на незавершенность формулировок и выводов, относительную популярность изложения, неполноту сносок, отдельные неточности. Тем не менее редколлегия «Вестника древней истории» сочла необходимым опубликовать с минимальной стилистической правкой этот интересный доклад, который поднимает новые для отечественной историографии перспективные проблемы.

Одной из самых насущных проблем древнего мира была пища. Мечтой людей, отраженной в фольклоре, было представление об изобилии земных плодов. Не только для бедных слоев населения, но и для более обеспеченных организация еды была важна не только как сам процесс поедания пищи, но и как особый ритуал, с этим связанный. На древнем Ближнем Востоке, где существовали большесемейные общины, а связь между родственниками была достаточно прочной, семейные праздники (например свадьбы) отмечались дома, куда приглашались многочисленные родственники. В домах зажиточных людей были большие комнаты для таких приемов. Кроме еды на празднествах подавали и самое распространенное питье – сикеру, род ячменного пива разной крепости.

Однако жесткость традиционных норм поведения не означала, что эти нормы соблюдались всеми жителями Междуречья. Были люди, которые не могли (или не хотели) участвовать в семейных застольях. Приезжие по торговым делам, местные жители, возможно, рабы стремились найти место, куда они могли зайти поесть и выпить. Уже в начале II тыс. до н.э. в городах Месопотамии были особые питейные заведения – шинки (или таверны – как их предпочитает называть A. Goetze, хотя, мне кажется, этот термин не соответствует названию питейного заведения, которое существовало в Вавилонии)¹.

Одно из самых ранних и достаточно подробных упоминаний специальных заведений, где собирались люди и выпивали, содержится в Законах царя Хаммурапи. Правда, шинки существовали и раньше: во фрагментах законов города Эшнунны, захваченного и разрушенного Хаммурапи в 1750 г. до н.э., сказано, что тамкар (купец) и шинкарка не имеют права принимать от раба вещи и давать ему или несовершеннолетним детям что-либо в долг. Вероятно, шинки имелись и в других городах: поскольку торговцам необходимо было переезжать из города в город и предпринимать более далекие путешествия, существование шинков в Месопотамии кажется вполне естественным.

¹ Goetze A. Tavern keepers and the like // Studies in Honor of B. Landsberger. Chicago, 1965.

В четырех статьях «Законов Хаммурапи» упоминаются шинкарки и шинок (ст. 108–111). В первой из этих статей речь идет об обязательном приеме в качестве платы за сикеру зерна и о мошенничестве шинкарки при продаже сикеры за серебро. Серебро было в слитках, при оплате его рубили и взвешивали. Чтобы получить больше серебра, чем было принято, шинкарка взвешивала его более тяжелой, чем положено, гирей. В случае уплаты зерном шинкарка могла обмерить покупателя. Все эти мошенничества считались преступлением. В статье сказано: «Эту шинкарку нужно изобличить и бросить ее в воду»². Не вполне ясно, что означает в этом случае «бросить в воду» – утопить ее в канале? Может ли она выплыть? В статье 129 при назначении аналогичного наказания за прелюбодеяние жену-изменницу и ее любовника «должно связать и бросить в воду». В случае с шинкаркой нет слова «связать», но, может быть, оно подразумевалось? Наказание достаточно жестокое, оно приравнено к наказанию за воровство. В то же время само появление этой статьи говорит о том, что шинкарки действительно мошенничали – в «Законах Хаммурапи» рассматриваются только прецеденты.

В статье 109, пожалуй, одной из наиболее интересных, говорится о том, что если в доме шинкарки собирались преступники и она их не схватила и не привела во дворец (т.е. не сдала их царским чиновникам), шинкарка должна быть убита. Итак, можно говорить о том, что шинок находился в собственном доме шинкарки. В шинке могли собираться подозрительные личности, за разговорами которых шинкарка должна была следить. Вряд ли одна шинкарка могла задержать нескольких мужчин, да еще увести их. Можно предположить, что у нее для обслуживания посетителей и приготовления сикеры были помощники, которые и могли схватить преступников. Однако, вероятно, были случаи, когда шинкарка не сообщала о преступниках, поэтому было предписано столь суровое наказание. Шинкарка могла давать сикеру в долг, и закон предписывал, сколько она должна была получить зерна в уплату долга. Особая статья (111) запрещала жрицам, не живущим в затворничестве, появляться в шинке, чтобы выпить сикеру. Наказание было страшным – ее должны были сжечь (редкое наказание для «Законов Хаммурапи»). Повидимому, не только питье сикеры, но даже просто посещение шинка порождало такую скверну, что ее следовало «очистить» огнем.

Итак, можно сделать вывод, что, хотя шинки были достаточно распространены и распитие сикеры разрешалось, шинкарки не пользовались особым уважением, хотя были достаточно состоятельны. Шинкарки могли давать сикеру в долг. Предписание брать в качестве платы зерно под угрозой наказания свидетельствует о том, что шинкарки предпочитали иметь серебро, а не зерно, излишки которого они должны были бы продавать. Стремление к преимущественному использованию серебра может быть связано с какими-то денежными операциями шинкарок, что, вероятно, определялось развитием оборота драгоценного металла при купле-продаже. Но юристы, составлявшие «Законы Хаммурапи», тормозили этот процесс, ориентируясь на традиционное натуральное хозяйство. Однако, как показывают частные документы о купле-продаже сада, целины, о найме работника, плата производилась серебром³.

Кто такие были шинкарки? Они явно жили особняком, не были замужем, сами вели хозяйство и не пользовались уважением в отличие от замужних женщин, чьи права были подробно записаны в законах. Оговаривается в них и необходимость в случае смерти отца братьям-наследникам выдать замуж сестру и дать ей приданое. Никаких указаний относительно имущества шинкарки, его наследования в законах нет. Создается впечатление, что женщина, державшая шинок, была вне общества.

В этом обществе для девушек, не вышедших замуж, было два пути – стать жрицами или блудницами. Блудницы имели незаконных детей – в документах из Ура упоминаются безумные женщины, а также мужчины, не знавшие законного отца; некоторые из

² Статьи использованы в переводе Л.А. Липиной в новой редакции: *Якобсон В.А. Хрестоматия по истории Древнего Востока*. М., 1997.

³ Документы опубликованы в изданиях: *Yale Oriental Series: Babylonian Texts*. Vol. VIII. New Haven, 1941; *Altbabylonische Briefe*. III. Leiden, 1968.

них вместо имени отца называют имя деда. Среди блудниц могли быть и совсем бедные, и те, кто имел какое-то имущество. Возможно, некоторые шинкарки происходили от блудниц, дочери шинкарок также могли держать шинок. Не исключено, что после того как Хаммурапи объединил под своей властью почти все Междуречье, шинкарки уходили из завоеванных и разрушенных городов (например из той же Эшнунны). Шинкарки-переселенки не имели семейных и общинных связей, поэтому закон их не защищал, а только контролировал.

В шинках могли собираться разные люди – путешественники, беглецы, покинувшие свое поселение (о беглецах содержится упоминание в статье 136 «Законов Хаммурапи»), разбойники. Естественно, что в консервативном обществе, где большую роль играли семейные и общинные связи, где устраивались семейные обеды и праздничные пиры для соседей, шинок был заведением малоуважаемым, хотя, вероятно, здесь могли покупать сикеру для пиров. Однако само существование питейных заведений свидетельствует о наличии особого слоя людей, их посещавших.

К середине XVII в. до н.э. относится указ вавилонского царя, из которого следует, что пекари (продавцы хлеба) и держатели шинков находились под контролем старейшин общин (кварталов). Они должны были регистрироваться во дворце и платить налог⁴. Шинки были признаны, включены в общественную систему и стали неотъемлемой частью быта жителей Месопотамии. Шинки и хлебные лавки, скорее всего, обслуживали не семьи, а отдельных людей, прежде всего приезжих. Можно говорить об известной индивидуализации быта, выраженной в посещении таверн.

Можно предположить, что и в огромной Персидской державе продолжали существовать шинки. Практика их содержания была унаследована от древней Месопотамии, их посещали приезжие из разных концов персидских владений. Кроме того, известно, что на дорогах существовали почтовые станции для царских служащих, где те меняли лошадей и, вероятно, могли что-то наскоро съесть и выпить.

В древней Греции на протяжении всего существования греческого полиса важной формой общения, не связанной с участием в политических институтах, были совместные застолья, пиры (симпозионы). Традиции их восходят к аристократическим пирам архаического времени; участие в них было обязательным составным элементом времяпрепровождения греческой знати. По мнению О. Меррея⁵, пиры сплачивали лидера и его соратников узами гостеприимства. Пир был не просто поводом для возлияний, но центром социальной и культурной жизни, он регулировался традиционным ритуалом. Характерно, что, согласно «Одиссее», женихи, добивавшиеся руки Пенелопы, пировали все вместе, хотя и были соперниками. Симпозиону посвящены изображения на вазах и поэтические описания. Собрание могло быть связано с празднеством в честь бога или с погребением. Проведение пира определялось ритуалом: согласно описанию Ксенофана (VI в. до н.э.), начинался он с возлияния в честь богов и священной песни. Руководил пиром выбранный симпозиарх. По словам Крития (V в. до н.э.), за каждого участника по кругу пили заздравную чашу, тем самым как бы подчеркивалось равенство участников. Ритуал был рассчитан на коллективное восприятие правил и совместное подчинение ему⁶. Совместные пиры с беседами философов существовали на протяжении всего классического и эллинистического времени: достаточно вспомнить «Пир» Платона. Однако в демократических Афинах пир мог быть нарушен вторжением с улицы, как это и описано Платоном: на пир, где принимали участие философы и их ученики, вторглась толпа и нарушила его распорядок.

Традиционные пиры с ритуалом, когда застолье начиналось со священной песни и возлияния в честь богов, в конце V в. до н.э. нарушались и самими участниками. У Ари-

⁴ Goetze. Op. cit. P. 241 ff.

⁵ Murrey O. Early Greece. Oxf., 1980.

⁶ Ритуал находится вне мира индивидов, по существу он основан на коллективном восприятии окружающего мира (см. Greetz C. Religion as Cultural System // Anthropological Approaches to the Study of Religion 1966. P. 42).

стофана в «Облаках» сын героя под влиянием новомодных теорий отказывается во время застолья исполнять традиционную песню, говоря, что так уже не принято. Это, конечно, могло быть шуткой, но характерно, что именно такое поведение ставится Аристофаном в вину ученикам Сократа.

В IV в. до н.э. появляются молодежные маргинальные группы, о которых говорит Демосфен в речи против Конона; они творили, по словам оратора, то, о чем даже сказать нельзя (поэтому наше воображение может разыграться). Они тоже устраивали пиры только для себя. Молодые люди воровали из жертвоприношений Гекате (страшной подземной богине) те части свиньи, которые считались самыми нечистыми и употреблялись в пищу было запрещено. В Греции не существовало особых пищевых запретов, но были такие части жертв, а именно половые органы свиней, поедание которых оскверняло человека; члены же молодежных группировок их съедали: это был эпатаж, вызов, нежелание принять полисные традиции. Как мы видим, в IV в. идет размыwanie ритуальных форм пира, хотя застолья продолжали устраивать и частные сообщества, и политические группировки, и молодежные объединения.

Для V и особенно IV в. до н.э. (мы располагаем в основном афинским материалом) зафиксировано большое количество разнообразных микрогрупп – религиозных объединений, союзов взаимопомощи, просто дружеских, которые устраивали пиры, обеды для друзей, немногочисленные по составу (как можно судить по размеру специальных комнат). Они строили общие небольшие святилища, арендовали помещения для собраний или, наоборот, сами строили дома, сдавали их в аренду, чтобы получить дополнительные средства, но на время празднеств арендаторы должны были помещения освободить. Раскопки некоторых таких домов показали, что в них обязательно имелись кухня и место, где устраивались жертвоприношения; пиршество состояло из мяса жертвенных животных.

В послеалександровское время количество таких союзов увеличилось, участие в общих обедах становится обязательным. В уставах, зафиксированных в надписях на камне, записано обязательное участие в совместном пиршестве. Были уставы, согласно которым человек платил штраф, если опаздывал или вообще не приходил на совместный пир. Последний пункт указывает на то, что не все члены союза строго соблюдали свои обязанности. Между членами союза могли возникать конфликты: в одном из уставов почитателей Диониса (II в. до н.э.) запрещалось ссориться и ругать друг друга во время собраний⁷. Члены союзов, таким образом, не всегда были связаны дружескими узами и иногда нарушали ритуал собраний. Не удивительно, что среди среднеобеспеченного населения встречи, хотя и происходили в доме одного из участников, по существу не носили характера парадного застолья. Подобным встречам посвящено несколько эллинистических элегий. В одной из них упомянуто восемь гостей (четыре пары), в другой – пять участников (друзья-мужчины). Обеды (вряд ли их можно называть пирами) могли устраиваться за счет хозяина, но были также распространены и обеды вкладчину. Такой обед описан в элегии Филодема (I в. до н.э.). Угощение было ничтожным: человек по имени Артемидор принес капусту, соленую рыбу – Аристарх, луковки – Афинагор, печень – Филодем, на две мины свинины – Аполлофан... Но все же элемент торжественности должен был сохраняться: они следовали если не ритуалу, то традиции. Автор обращается к мальчику-слуге: нужно приготовить венки для гостей. При всей скромности обеда гости возлежали на ложах и в венках. Это было застолье, ритуал которого был смыт, но сохранялись отдельные его элементы.

Таким образом, можно сказать, что застолье, если не иметь в виду официальные царские пиры, все больше и больше становилось частью частной жизни отдельных людей и зависело от индивидуальных пристрастий.

Упомянутые встречи происходили в частных домах. Однако в городах Греции классического и эллинистического периодов было много приезжих. В городах Греции имелись так называемые проксены (защитники) приезжих из других городов. Они официально

⁷ Sokolovski F. Lois sacrées des cités grecques. P., 1962. № 53.

оказывали помощь прибывшим из тех полисов, проксенами которых они были. Кроме того, богатые кушцы, как правило, имели в городах, куда они приезжали, личных друзей и контрагентов, устраивавших их на ночлег. Но для приезжих из городов, не имевших проксенов, или для людей, занимавших низкое социальное положение, – матросов, корабельных гребцов, слуг купцов – во всех портовых городах были гостиницы, предоставлявшие ночлег и еду. Нужно сказать, что древние авторы мало внимания уделяют времяпрепровождению всех этих людей. Групповые пиры, товарищеские обеды, особенно в классический период, продолжали быть престижными, поскольку они отражали внутригражданские связи. Краткое же пребывание в гостиницах мало интересовало древних писателей и историков. Правда, гостиницы (*καταλύματα, πανδοκείον*) и их держатели все-таки упоминаются в источниках. У Аристофана в комедии «Лягушки» Дионис, отправляющийся в подземное царство, расспрашивает Геракла о том, что там находится; в частности, он спрашивает о борделях и гостиницах (точнее, о владельцах гостиницы), где поменьше клопов (сткк. 114–115). Гостиницы с клопами представлены в этой пародийной сцене наряду с публичными домами. У основной массы зрителей – афинских граждан – интерес Диониса к борделям и гостиницам должен был вызывать смех.

Однако потребность в гостиницах была достаточно велика. Ксенофонт в своем сочинении «О доходах» предлагает в местах около гаваней построить гостиницы для судовладельцев, а также для всех прибывающих выделить места для купли-продажи и построить принадлежащие государству гостиницы (III. 12–14), чтобы доходы получал полис. Призыв строить государственные гостиницы указывает на то, что большинство их принадлежало частным лицам.

Даже спартанцы, по свидетельству Фукидида (III. 28), в разрушенных Платеях построили гостиницу (скорее – постоялый двор), правда, не ясно, кто посещал ее. В такой гостинице в городе, где не было другого пристанища, конечно, существовали кухня и своего рода таверна, где можно было поесть и выпить (может быть, и воины спартанского гарнизона ею не брезговали).

Держатели гостиниц (обычно это были мужчины, но иногда и женщины) кормили скудно, правда, они могли по просьбе постояльца и за его деньги купить продукты и приготовить дополнительную еду. Платон в «Законах» (*Leges. 918D*) упоминает о торговле, которую ведет держатель гостиницы. Впрочем, рядовые греки обычно питались достаточно скромно; если на столах богачей были разные сорта рыбы, мяса, птицы, то бедные слои населения довольствовались ячменными лепешками, кашей, луком, чесноком.

Гостиницы находились не только в гаванях, но и в местах, посещаемых туристами. Страбон рассказывает историю, связанную с гостиницей в деревне в Малой Азии, расположенной около горячих источников⁸. В этой гостинице, разумеется, были помещения для питья и питания, поскольку вряд ли деревня могла обеспечить туристов. Останавливались там самые разные люди, в том числе и те, кто мог себе позволить предпринять поездку к горячим водам. По словам Страбона, в этой гостинице однажды остановился содержатель публичного дома со многими женщинами. Тут же началось землетрясение, и постояльцы исчезли (скорее всего, испугавшись, бежали). Автор не делает выводов, но, вероятно, эта история могла восприниматься как проявление гнева подземных богов за осквернение лечебницы присутствием проституток. Но таких «респектабельных» гостиниц было немного.

Наряду с гостиницами, где приезжих кормили и поили, в греческих городах были и собственно таверны (кабаки?). О них также мало сведений, упоминаются они по большей части в комедиях. Таверны назывались *kapeleion* (слово, происходящее от сходного понятия, обозначавшего мелкую торговлю). Первоначально, по-видимому, в лавках на агоре, где люди проводили много времени, не только продавали продукты и вино, но и предлагали выпить на месте, тем более что перед покупкой вино обязательно пробова-

⁸ Горячие источники и сейчас привлекают туристов; возможно, отели, находящиеся рядом с ними, стоят на месте древних гостиниц.

ли. Затем таверны стали отдельным заведением. Держали их и мужчины, и женщины. В комедии Аристофана «Богатство» появившуюся Бедность в образе старухи принимают за трактирщицу или продавщицу зелени (самое не престижное занятие для женщин), да к тому же говорят, что она обманывала на кувшинах (брала деньги за лишние кувшины вина – сткк. 427, 435). В другой комедии – «Женщины на празднике фесмофорий» – перед началом празднества женщина-глашатай произносит проклятия разным преступникам, в том числе названы трактирщицы и трактирщицы, недолившие и обмерившие. Трактиры мельком упоминаются и в других комедиях: в «Лисистрате» член совета (буле) резко говорит стражнику, что тот одно лишь знает – трактиры высматривать (стк. 447). А в комедии «Женщины в Народном собрании» одна из женщин, подражая поведению мужчин, начинает позорить тех, кто держит в трактирах кувшины с водой (чтобы больше принятого разбавлять вино – стк. 154).

Отрицательное отношение к трактирщикам отражено и в graffiti, содержащих проклятия держателям трактиров; они названы по имени (один владелец трактира определен только как «лысый»⁹). Гиперид, афинский оратор, живший в IV веке, в речи против Патрокла утверждал, что члены Ареопага отстраняли всякого, кто шел в трактир вместо того, чтобы прийти на заседание Ареопага; по словам оратора, ни один из членов Ареопага, даже слуга, не ест и не пьет в трактире.

О восприятии посещения трактиров (таверн) как чего-то недостойного благонамеренных граждан свидетельствует сравнительно незначительное количество сведений об этих заведениях в письменных источниках классического периода. Обвинения в адрес содержателей трактиров однотипны – они обманывают, чрезмерно разбавляя вино водой, беря больше денег за выпитое вино, чем положено. Мошенничество в трактирах в Греции, как и в древней Вавилонии, разумеется, имело место, но, тем не менее, трактиры привлекали разные слои населения: метеков, вольноотпущенников, просто небогатых граждан, тем более что там можно было не только выпить, но и поесть, отдохнуть и встретиться с другими посетителями. Можно предположить, что именно в трактирах обсуждались те или иные события, распространялись слухи, иногда специально инспирированные (такие, например, как слух о гибели кораблей с зерном, якобы потопленных спартанцами, что тут же вызывало резкое повышение цен на хлеб).

Проклятия, адресованные персонажем комедии Аристофана трактирщикам и трактирщицам за то, что те обманывают женщин, содержат намек на то, что среди посетителей трактиров были и женщины. Это не удивительно, если принять во внимание, что простые женщины были торговками на афинской агоре, где должны были находиться и трактиры. Такие торговки упомянуты Аристофаном: чтобы скомпрометировать нелюбимого им Еврипида, Аристофан называет его сыном торговки овощами («Женщины на празднике фесмофорий» – стк. 456)¹⁰.

Невзирая на обвинения в адрес держателей трактиров, заведения эти были достаточно популярны¹¹. Они работали допоздна: посетители, по-видимому, сидели там при свете факелов. Лисий в речи по делу об убийстве некоего Эратосфена (I. 24) упоминает о том, что муж, подозревавший свою жену в измене, прежде чем прийти домой и уличить ее, вместе с друзьями ночью зашел в соседний трактир и взял там факелы (чтобы осветить дорогу). Таким образом, трактир явно был открыт; а слово «соседний» может указывать на то, что такие трактиры были расположены не только в общественных местах, но и неподалеку от частных домов.

⁹ Fisher N.R.E. *Symposiasts, Fish-eaters and Flatterers: Social Mobility and Moral Concerns // The Rivals of Aristophanes*. L., 2000. P. 355 ff.

¹⁰ По афинским законам гражданами считались дети, чьи оба родителя были гражданами. Гражданство Еврипида не подвергается сомнению, – значит, торговками могли быть бедные гражданки.

¹¹ Дж. Давидсон пишет, что практически все население Афин вечерами заполняло таверны (*Davidson J. Courtesans and Fishcakes*. L., 1997. P. 55).

В эллинистический период трактиры (таверны), как и гостиницы, были распространены по всему Средиземноморью и за его пределами в связи с массовыми перемещениями людей¹². Гостиницы и трактиры упоминаются в ряде папирусов из Египта (Р. Теб. 35. 18 – II в. до н.э., BGU 1468 – III–II вв. до н.э.). Судя по письмам, жители Египта много путешествовали по делам внутри страны и за ее пределами и, конечно, должны были пользоваться гостиницами и тавернами. К сожалению, в нашем распоряжении нет «эллинистического» Аристофана, выражавшего свое отношение к трактирам и их держателям. Археологические раскопки не дают возможности точно отделить небольшую лавку от трактира; на Делосе был раскопан дом (II в. до н.э.), в нижнем этаже которого находилась предположительно лавка, но, может быть, и трактир?

О римских гостиницах и тавернах известно значительно больше. Особенностью римских коммуникаций была развитая почтовая служба по всей империи с промежуточными станциями, которыми могли пользоваться не только представители власти, но и обычные путешественники. На станциях должны были существовать помещения для отдыха и еды. В апокрифических Деяниях Иоанна описывается путешествие апостола в сопровождении воинов по приказу императора Домициана. Стражники по дороге делали остановки для того, чтобы сменить лошадей и поесть; они даже пытались угощать постившегося Иоанна. Они питались на станциях, где, по всей вероятности, имели возможность покупать еду (Деяния апостола Иоанна, 6).

Что касается остановок частных лиц на более длительное время, то в Риме не было института проксенов, что естественно, поскольку все больше и больше регионов подпадали под власть Рима, а проксения – защита приезжих и граждан дружественного полиса – была основана на равноправных отношениях между независимыми полисами. Было достаточно распространено гостеприимство у друзей и третьих лиц по рекомендации этих друзей, а с I в. н.э. и у единоверцев – во времена первых христиан (апостол Павел, согласно Деяниям апостолов, останавливался в Коринфе у Акилы и Прискиллы). Самые неимущие путешественники, когда было тепло, ночевали прямо на открытом воздухе¹³. Но между теми, кто имел возможность пользоваться гостеприимством богатых друзей, и теми, кто ночевал на улице, была многочисленная прослойка людей, которые останавливались и питались в гостиницах. Гостиницы и таверны (*tabernae*) получили распространение в Италии (в том числе были они и в Риме) и провинциях. Гостиницы предоставляли постояльцам жилье и еду. Полибий (II. 15. 5) пишет об изобилии продуктов в Италии и отмечает их дешевизну в гостиницах и трактирах (находившихся при них), содержатели которых берут с посетителей весьма небольшую плату.

Придорожные гостиницы в Лациуме упоминает и Страбон (V. 3. 9). Постоялый двор (гостиница – *pandokeion*) в Палестине упоминается в Евангелии от Луки: самаритянин оказал помощь человеку, пострадавшему от разбойников. Он омыл его раны, отвел в гостиницу и дал денег хозяину, чтобы тот позаботился о раненом (10:33–35). Апулей упоминает прибрежный трактир на мысе Акции, где можно было переночевать (Метаморфозы. VII. 7). Вителлий, назначенный Гальбой в Нижнюю Германию, останавливался, по словам Светония (7. 3), в гостиницах (постоялых дворах), ел в трактирах, а по утрам расспрашивал спутников, завтракали ли они. Владелец гостиницы упомянут в мезопотамской надписи (MAMA III. 576, Corucos).

Не только на дорогах, но и в городах были гостиницы. Один из героев «Сатирикона» не может найти свою гостиницу и попадает в бордель (VI). Упоминание гостиниц многими авторами, сделанное мимоходом, указывает на обыденность ситуации. Гостиницы (и трактиры при них) раскопаны в Помпеях. Одна из помпейских гостиниц называлась «У слона». В гостинице у городских ворот Помпей сохранились небольшие стойла для

¹² Таверны в это время зафиксированы и в Индии в описании городов – они упомянуты рядом с публичными домами.

¹³ Так, в апокрифических Деяниях Варнавы рассказывается, что иногда Варнава и его спутники ночевали и отдыхали прямо за городом.

лошадей и ослов. Здесь могли останавливаться жители окрестных городов и деревень. Земледельцы привозили в Помпеи на продажу сельскохозяйственные продукты.

Держателями гостиниц в римской державе могли быть мужчины и женщины. Резко отрицательное восприятие хозяйки гостиницы (и одновременно держательницы трактира) приводит Апулей в «Метаморфозах»: она выступает у него как колдунья (I. 8). Интересно отметить, что эта трактирщица, по словам рассказчика, обратила в лягушку соседнего трактирщика, чтобы избавиться от конкурента. При всей сказочности этой истории мотив действий колдуньи вполне реален. Гостиницы были раскопаны во многих городах империи. Л. Кэссон полагает, что благодаря раскопкам открыто больше остатков гостиниц в западных провинциях, а целый ряд названий городов восходит к гостиницам и тавернам¹⁴. О тавернах, как и о гостиницах, содержится достаточно сведений в письменных источниках, относящихся к восточным регионам империи.

Наряду с трактирами при гостиницах в городах были широко распространены отдельные таверны (*tabernae*) и так называемые *porina* – заведения для посетителей разного ранга¹⁵.

Нужно отметить, что в Риме, как и в греческих полисах, престижно было устраивать совместные обеды и пиры, особенно в конце республики и в период империи. Однако рост богатства у римской верхушки, добытого за счет ограбления провинций, приводил к расточительству и открытой демонстрации своего превосходства. Клиенты могли присутствовать на пирах, где не было никакого равенства, получали подачки от патронов, смиренно заворачивали в салфетки часть пищи, чтобы взять домой. Однако и в этом не было равенства – хозяин и клиенты часто ели разную еду. Плиний Младший в одном из своих писем рассказывает об обеде, на котором хозяину и немногим из гостей подавались прекрасные кушанья, остальным же – плохие и в малом количестве (II. 6). Возможности ворваться с улицы на пир, как это описано в «Пире» Платона, в Риме не было. Плутарх в биографии Лукулла, полководца и легендарного богача I в. до н.э., пишет, что Лукулл устраивал с тщеславной роскошью ежедневные пиры, на которых подавались не в меру хитро приготовленные кушанья. Такие демонстрации противопоставляли богачей толпе и вызывали, по словам того же Плутарха, зависть у людей немущих (Лукулл. XL). Пир римской знати отличался от традиционных пиров греков: Плутарх рассказывает, что Лукулл однажды угощал приезжих греков и те были смущены обилием и роскошью угощений (там же). Во времена империи расточительность продолжалась; выходцы из низов – разбогатевшие доносчики, вольноотпущенники – стремились превзойти демонстрацией богатства представителей старой знати. Петроний в «Сатириконе» описывает роскошный пир некоего вольноотпущенника Тримальхиона, поражающего гостей обилием и неожиданностью поданных кушаний: так, свинья, принесенная на огромном блюде, была нафарширована колбасками, вареный теленок был подан со шлемом на голове. Поглощая пищу, многие гости при этом смеялись над невежеством и претензиями Тримальхиона. Никакого единения на подобном пире быть не могло. Плиний Младший пишет в одном из писем о бывшем доносчике Регуле, составившем огромное состояние. По словам Плиния, к Регулу приходят множество людей, все его ненавидят, но толпятся у него, как у человека, которого (якобы) уважают и любят (IV. 2).

Однако большинство жителей империи не имели возможности толпиться у домов, подобных домам Регула или Тримальхиона. Если греки, собираясь вместе у кого-нибудь дома, пытались сохранить хотя бы внешние формы общения за столом, то роскошь новых имперских богачей, сознательно ими подчеркиваемая, разрушала древние традиции этого общения. Стремление встречаться с себе подобными, свойственное жителям ан-

¹⁴ Casson L. *Travel in the Ancient World*. Baltimore, 1994. P. 201. Автор приводит ряд таких названий: Zabern – между Страсбургом и Метцем, Saverne, Taverse – во Франции.

¹⁵ Некоторые современные авторы даже считают возможным применять термин «рестораны» к более крупным из таких заведений (см. Connolly P., Dodge H. *The Ancient City. Life in Classical Athens and Rome*. Oxf., 1998. P. 167).

тичных городов, приводило к тому, что в римский период наряду с объединениями ремесленников и почитателей того или иного культа появляются союзы, где ритуал отсутствовал. Эти союзы были самыми разнообразными: объединялись и устраивали собрания живущие на одной улице; известны союзы под названием «пирующие», «веселящиеся». Об этих союзах известно по оставленным ими надписям¹⁶. Встречи членов таких союзов происходили в особые дни, когда устраивались общие празднества. Однако нужно иметь в виду, что далеко не все обитатели городов империи образовывали объединения. Большинство населения не оставило нам надписей на камне, кроме отдельных надгробий, в том числе и таких, которые были поставлены «самому (самой) себе при жизни»¹⁷. В поисках лучшей доли люди переходили и переезжали из города в город, часто оставляя семьи. О переселенцах упоминают и христианские источники: в «Деяниях апостолов» (16. 14) говорится, что в македонском городе Филиппы апостола Павла и его спутников приютила торговавшая дорогими тканями переселенка из города Тиатир.

При постоянных армейских гарнизонах, размещенных в провинциях, по-видимому, также существовали харчевни. Светоний в биографии Августа рассказывает о покушении на Августа, которое пытался совершить какой-то харчевник «из иллирийского войска» с ножом за поясом. Он сумел ночью обмануть стражу, проник во дворец, но был схвачен. Мотивы его остались неизвестными, под пыткой он не сказал ни слова (Божественный Август. 19). Возможно, он выражал оппозиционные настроения солдат, которые приходили в харчевню и обсуждали ситуацию в империи.

В источниках упоминаются не только придорожные гостиницы, но и придорожные харчевни: Светоний в биографии Вителлия, чтобы подчеркнуть его обжорство, говорит, что тот, будучи императором, в дороге ел даже в придорожных харчевнях, не брезгуя и едой, оставшейся от предыдущего дня (Вителлий. 13).

Римские таверны, как и греческие трактиры, возникли, вероятно, на месте лавок, где продавалось вино. Таверны имели различные названия – «У орла», «Под мечом» и др. Некоторые вывески были стихотворными; так, в одной небольшой эпиграмме на вывеске из Помпей сказано от имени хозяйки, что выпивка в таверне стоит всего асс, а лучшие вина стоят дороже¹⁸.

Число разного рода таверн увеличилось в городах Италии, а затем и в империи в связи с застройкой городов инсулами – многоквартирными домами в несколько этажей¹⁹. Не во всех квартирах были кухни. Готовить горячую пищу в небольших комнатах инсул из-за угрозы пожаров было небезопасно. Проще было зайти в таверны, располагавшиеся в нижних этажах или примыкавшие к жилым домам. Помещения эти снимались хозяевами таверн (о съемщиках трактиров упоминает Светоний в биографии Клавдия – Божественный Клавдий. 38). Один такой трактир, где сдавались и комнаты, упомянут в «Сатириконе»: там происходит драка между одним из действующих лиц и хозяином, в которой принимают участие и пьяные посетители. Этот трактир находился в доме, принадлежавшем частному лицу (XXXV–XXXVII). Трактирщики (*kapeloi*) упоминаются в оксиринских папирусах, относящихся к III в. (Р. Оху. VIII. 1158; XXII. 2338). Упоминаются и торговцы кашами – мучной и гороховой, которую они варили в помещениях, по-видимому, арендованных у собственников домов (Р. Оху. XII. 1432). Эта дешевая еда предназначалась для бедного населения.

¹⁶ Robert L. Etudes Anatoliennes. Amsterdam, 1970. P. 65.

¹⁷ Такие формулы встречаются в малоазийских надписях из Афродисия, опубликованных в МАМА. Vol. VIII. 30% надгробий поставлено одинокими людьми себе еще при жизни. Имеется надпись (VIII. 543), в которой человек, поставивший себе надгробие при жизни, специально оговаривает, что в его могиле не могут быть похоронены наследники и преемники: человек добровольно отказывался от всех связей.

¹⁸ Петровский Ф.А. Латинские эпиграфические стихотворения. М., 1962.

¹⁹ Инсулы раскопаны в ряде городов восточных провинций – Эфесе, Антиохии Сирийской, палестинской Кесарии, Иерихоне (Hanfmann G.M.A. From Croesus to Constantin. Michigan, 1975. P. 50; Vardiman E.E. Die grosse Zeitwende. Wien–Düsseldorf, 1978. S. 187).

В тавернах собирались компании; вероятно, большинство посетителей, живших по соседству, знали друг друга. Такие встречи не были формальным сообществом, не усматривали никакими правилами свободу поведения. В небольших заведениях, где продавалось вино, посетители выпивали прямо у входа; в тавернах были помещения, где посетители сидели, – на одном рельефе изображены сидящие за столом мужчины и девушка. их обслуживающая²⁰. В тавернах, как и в гостиницах, посетители также могли снять проститутку. В одной из надписей из Юго-Восточной Италии под изображениями хозяйки и гостя сказано, что за вино и хлеб с гостя причитается один асс, за пищу – два асса, за девушку – восемь ассов, за содержание мула – два асса²¹. Хлеб и вино в этом регионе были значительно дешевле, чем услуги девицы.

Распространение и популярность трактиров в провинциях приводили к тому, что не все их хозяева сами покупали продукты, им было выгоднее, не отрываясь от обслуживания гостей, иметь дело с поставщиками. В «Золотом осле» один рассказчик упоминает о том, что он занимался снабжением трактирщиков медом, сыром и другими продуктами, закупая их оптом во время своих поездок по Фессалии, Этолии и Беотии (I. 5).

Среди трактирщиков были те, кто наживался, доливая воду в большом количестве в вино, завышая цены и т.п. Гораций называет трактирщиков плутами (Сатиры. I. 5). лживыми (там же, III. 1. 28). Трималхион в «Сатириконе» Петрония (XXXIX) говорит, что трактирщики рождаются под знаком Водолея. Марциал, намекая на недостаток воды в Равенне, пародирует обычные жалобы на мошенничество трактирщиков и пишет, что его надул ловкий трактирщик, продав разбавленное вино (III. 57).

Императоры с известным подозрением относились к тавернам, вернее, к сборищам в этих тавернах прежде всего в столице. Чтобы посетители в них не задерживались, императоры время от времени издавали распоряжения, запрещавшие продажу горячей еды и даже выпечки: Светоний в биографии Тиберия сообщает, что за трактирами следили эдилы, не позволяя даже печеного выставлять на продажу. Однако запреты не соблюдались – слишком велика была потребность не только выпить вина и наскоро закусить, но и посидеть за столом вместе с другими посетителями. При императоре Клавдии горячая еда продавалась, хотя и это считалось противозаконным. Эдилы, по-видимому, смотрели сквозь пальцы на такое нарушение, и Клавдий отнял у них надзор за харчевнями (Божественный Клавдий, 38). По свидетельству того же Светония (Нерон. 2), вплоть до особого распоряжения Нерона в харчевнях торговали любыми кушаньями. Нерон, боявшийся заговоров, запретил продавать вареную пищу, кроме овощей и зелени. Характерно, что власть боролась не с мошенничеством хозяев харчевен, которые, как и в других странах, разбавляли вино слишком большим количеством воды, а с приготовлением горячей еды, опасаясь долгого сидения посетителей за столом, которое могло вызвать нежелательные разговоры.

Однако подобные запреты соблюдались (если соблюдались вообще) прежде всего в самой столице. Таверн в городах Италии и провинций было много; в отличие от классической Греции многие таверны в Италии раскопаны и реконструированы. Таверны найдены в Геркулануме, Помпеях, Остии (где, как в одном из главных портовых городов Италии, их было особенно много). Остатки таверн обнаружены и в Риме, в большинстве которых собирались постоянные посетители²². Марциал упоминает теплые харчевни, где подавали колбаски (I. 41. 9–10).

Существовали и заведения наподобие «баров», где можно было купить выпивку, они состояли из небольших комнат, выходивших прямо на улицу. В тавернах имелись обширные помещения, где сидели за столами на скамьях и даже лежали на ложах. В Геркулануме раскопана таверна с кухней, где готовилась горячая еда и хранились амфоры

²⁰ Casson L. Travel in the Ancient World. Baltimore, 1994. № 16.

²¹ Ibid. P. 207; о проститутках в тавернах см. Kleberg T. Hotels, restaurants et cabarets dans l'Antiquité romaine. Upsala, 1957. P. 89–90.

²² О римских (италийских) харчевнях, посетителей которых автор считает своеобразным микросообществом, см. Кнабе Г.С. Древний Рим – история и повседневность. М., 1986. С. 142–146.

для вина. В Остии реконструирована большая таверна на улице Дианы, украшенная мрамором и росписями, изображающими различные фрукты. По существу такая таверна приближалась к тому, что можно назвать рестораном. В таверне в Остии перед входом стояли скамьи, здесь посетители также могли закусить и выпить. Кроме того, в тавернах в задних комнатах играли в кости²³. В одной из таверн в Помпеях на стене изображена такая игра²⁴. Посетители могли сидеть по трое на особых ложах, но в задних комнатах, где шла игра, сидели на стульях и скамьях. Поесть можно было не только в самих трактирах. Их хозяева отправляли по улицам Рима разносчиков, которые продавали бобовую кашу, моченый горох, как об этом пишет Марциал (I. 41. 5–6), – пищу для бедного люда.

В Помпеях сохранились остатки множества трактиров и таверн разных размеров. В них можно было зайти прямо с улицы. В небольших трактирах, где подавалось обычное вино, были очаги, по-видимому, для разогревания напитков (вино, как правило, пили разогретым). В больших заведениях имелись кухни с очагами для приготовления горячей пищи, столы, где ее готовили. Дошли и формы для различной выпечки. Некоторые хозяева таверн были достаточно зажиточны, чтобы украшать стены своих заведений росписями: так, в таверне на улице Меркурия в Помпеях изображен хозяин, подающий вино посетителю; в таверне некоего Евксиния изображены павлины²⁵. Таверны были открыты допоздна: сохранилась надпись, где запоздалые пьяницы (или пьянствующие по ночам – *serebibi*) восхваляют в надписи на стене кандидата в эдилы Марка Церриния Ватию²⁶.

Предприимчивые трактирщики устраивали прямо под открытым небом или в беседках около амфитеатров подобие питейных заведений, где торговали вином в разлив и куда во время перерыва в зрелищах могли зайти зрители. Хозяевами таверн были семейные мужчины, но, как и в Греции, встречались и владелицы трактиров.

Многие приезжие пользовались трактирами, но обилие таверн и трактиров свидетельствует о том, что в них ели и пили и постоянные жители города. Большое количество подобных заведений в Помпеях вряд ли было присуще только этому городу. Скорее всего, так же обстояло дело и в других (главным образом портовых) городах Италии. Обилие таверн в империи могло быть связано с путешествиями и переселениями из одной области в другую, что влекло за собой разрушение прежних связей и стремление найти новых товарищей, сотрапезников и собеседников.

Среди посетителей таверн могли быть и выходцы из высших слоев. Ювенал (VIII. 73–76) с возмущением пишет о римском аристократе, который посещал *porina* в Остии и сидел вместе с матросами, мошенниками, беглыми (преступниками) в толпе палачей, помощников гробовщиков, евнухов. Разумеется, слова сатирика нужно воспринимать *cum grano salis*, поскольку он стремился унижить героя своей сатиры, но вероятность посещения таверн людьми разных социальных слоев вряд ли можно отрицать. Среди них были и рабы. В одной из *porina* в Сицилии в надписи перечислены имена троих ее посетителей, которые во время праздника в честь Цереры хорошо провели там время. Двое носят греческие имена без отчества, один (Луций Валерий Еразиан) – римское. По-видимому, двое были рабами, а третий – вольноотпущенником²⁷. Как бы ни поносили обманщиков-владельцев трактиров, как бы представители общественной элиты ни отзывались с презрением об их посетителях, без этих заведений множество людей не представляло своего существования.

Размеры империи, изменения в социальной психологии ее жителей способствовали увеличению числа трактиров и таверн. Питейные заведения существовали на протяже-

²³ Описание и реконструкция таверны в Геркулануме и Остии приведены в кн.: *Connoly, Dodge. The Ancient City...* P. 166–169; авторы называют большую таверну в Остии рестораном.

²⁴ *Escebach H. Pompeji.* Lpz, 1978. S. 17.

²⁵ *Ibid.* № 224, 236.

²⁶ *Della Corte M. Case et abitanti di Pompei.* Roma, 1954. P. 180.

²⁷ *Casson.* Op. cit. P. 217.

нии многих столетий, их могли осуждать и контролировать власти, над ними издевались представители образованной элиты, но эти заведения не исчезали. Они обслуживали ту часть (по-видимому, не малую) населения, о повседневной жизни которого сохранилось мало свидетельств. Кем бы ни были эти люди – разбойниками (как это подразумевается в «Законах Хаммурапи»), переселенцами, бедными торговцами, рабами, просто соседями, все они, приходя в трактиры, не были связаны формальными правилами или устоявшимися обычаями. Общепринятые социальные градации уступали потребностям в общении. Сословные перегородки для посетителей трактиров вряд ли имели значение. Вкусы, мнения, политические оценки этих людей, сплетни, которыми они обменивались, в той или иной степени не могли не влиять на остальное население. Без сведений о трактирщиках и об их гостях не может быть полного представления о повседневной жизни людей древнего мира и о существовании значительной группы, чье поведение не соответствовало традициям, выработанным элитой (социальной и интеллектуальной). Можно сказать, что со временем, во всяком случае в римскую эпоху, посещение трактиров и таверн уже само стало традицией для значительного числа жителей империи.

FROM THE HISTORY OF EVERYDAY LIFE: TAVERNS IN THE ANCIENT WORLD

I. S. Svetsitskaya

The posthumous paper, based on the text of I.S. Svetsitskaya's report, deals with the sociological aspect of meals in the ancient world. Using a wide range of oriental, Greek and Roman written sources, including inscriptions and papyri, the author touches upon some problems connected with organization of common meals and feasts, with taverns, guesthouses and social status of their hosts and guests.