

УЧЕНЫЕ  
ЗЕМЛЕДЕЛЬЦЫ  
ДРЕВНЕЙ  
ИТАЛИИ



АКАДЕМИЯ НАУК СССР  
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ СССР  
ЛЕНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

УЧЕНЫЕ  
ЗЕМЛЕДЕЛЬЦЫ  
ДРЕВНЕЙ  
ИТАЛИИ

ПЕРЕВОД С ЛАТИНСКОГО,  
ПРИМЕЧАНИЯ И ВВЕДЕНИЕ  
М. СЕРГЕЕНКО

ИЗДАТЕЛЬСТВО «НАУКА»  
ЛЕНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ  
ЛЕНИНГРАД



1 9 7 0

Ответственный редактор  
доктор биол. наук *Ф. Х. Бахтеев*

Мария Ефимовна  
СЕРГЕЕНКО  
Ученые земледельцы древней Италии

*Утверждено к печати Ленинградским отделением  
Института истории СССР АН СССР*

Редактор издательства *Г. А. Альбова*    Художник *С. Н. Тарасов*

Технический редактор

*И. М. Татарина*

Корректоры *Л. М. Бова,*

*Э. В. Гришина* и *Ш. А. Ивакова*

Сдано в набор 17/VI 1970 г. Подписано к печати 19/X  
1970 г. Формат бумаги 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Бум. л. 9<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Печ.  
л. 18<sup>1</sup>/<sub>4</sub>=18.25 усл. печ. л. Уч.-изд. л. 21.54. Изд. № 4505.  
Тип. зак. № 1043. Тираж 1400. Бум. № 1. Цена 1 р. 56 к.

Ленинградское отделение издательства «Наука»  
Ленинград, В-164, Менделеевская лин., д. 1

1-6-3  
1970

---

1-я тип. издательства «Наука». Ленинград, В-34, 9 линия, д. 12

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Книга эта является попыткой дать хотя бы в общих чертах очерк развития научной мысли древней Италии в области агрономии и ботаники, начиная с Катона с его богатым сельскохозяйственным опытом, своим и предковским, добытым чисто практическим путем, и кончая Колумеллой, человеком блестящей творческой мысли, создавшим теорию сельского хозяйства, которая требовала наблюдения, постановки опытов, продуманных нововведений. Плиний в известном смысле дополнял его: он человек неглубокой и несамостоятельной мысли, но он любопытен как показатель широты интересов тогдашней римской «интеллигенции» в области естественных наук и сельского хозяйства.

Переводы сделаны со следующих изданий:

Катон — с изд. А. Маццарино (A. Mazzarino. M. Catonis de agricultura. Lipsiae, 1962).

Варрон — с изд. Г. Гетца (G. Goetz. M. Terentii Varronis Rerum rusticarum libri. Leipzig, 1929).

Плиний — с изд. Ж. Андре (J. André. Pline l'ancien Histoire naturelle, I. XIV—XV Paris, 1958—1960).

Колумелла — 1-я и 2-я книги с изд. В. Лундстрема (Columella res. V. Lundström. Upsala, 1917); кн. 11-я с его же изд. 1906 г.; кн. 3-я: L. Columellae Rei Rusticae, l. III—V Rel. Sten Hedberg. Upsala, 1968.

Использованы следующие комментированные издания:

Катон: E. Brehaut. Cato on farming. New York, 1933; S. Los. Cato. O gospodarstwie Wiejskim. Wroclaw, 1956.

Варрон: L. Storr-Best. Varro on Farming. London, 1912; W. D. Hooper. Varro on agriculture. London, 1936 (с текстом en regard).

Плиний: J. André. Pline l'ancien. Paris, 1958—1960 (с текстом en regard).

Колумелла: новых комментированных изданий, насколько мне известно, нет, равно как и новых переводов.

М. Сергеевко

# ВВЕДЕНИЕ

## Катон

История италийской агрикультуры начинается для нас Катонном.

Он родился в 234 г. до н. э. в Тускуле (небольшой городок под Римом) в богатой старозаветной семье. Семнадцати лет был уже в армии и прошел всю войну против Ганнибала. Последовательно пройдя весь ряд магистратур, он по истечении срока консульства отправился в качестве наместника в Испанию, охваченную в то время восстанием. Катон был человеком не только безупречной храбрости, но и умелым полководцем. Восстание он подавил быстро, а с побежденными обошелся круто: распорядился отобрать у испанцев оружие (многие не пережили этой обиды и покончили с собой) и срыть стены многих городов. В войне с Антиохом сирийским он оказал римскому войску большую услугу, сумев обойти неприятеля с тыла.

Цензорство его оставило в памяти потомства большой след. Катон не скупился на крутые меры и широко пользовался своим правом надзора за поведением граждан и за их нравами. Ему удалось провести законы об увеличении налогов на предметы роскоши, а откупщикам, бравшим подряды от государства, солоно приходилось от насмешливого и неуступчивого старика, который прекрасно разбирался во всех вопросах государственного хозяйства и непреклонно отстаивал его интересы.

Жизнь Катона пришлось на переходное время, когда италийское захолустье превращалось в крупную державу, выступавшую на мировую арену с явно агрессивными намерениями. Все менялось в стране: экономика, национальное самосознание, быт и нравы. Старое и новое уживались рядом, и люди, уже по-новому перекраивавшие жизнь, еще не отдавали себе отчета в том, что они отреклись от вчерашнего дня.

Катон был сыном своего времени, и старое и новое, несовместимые по существу, логически взаимно исключаемые, мирно уместились на страницах его книги. Это одно из ее бесценных достоинств. Перед нами встает рабовладельческое имение той поры, когда Рим был еще медвежьим углом, обитатели которого

и не помышляли о мировом господстве: наконец-то читаем мы не поздние анекдоты о великих мужах, пахавших землю, пекших у себя на очаге репу и считавших семь югеров земли допустимым пределом земельной собственности, — у нас есть документальные данные, зафиксированные человеком, который вырос в дедовском имении и унес оттуда ряд воззрений, привычек и замашек.

Имение невелико: мечта хозяина тех времен — иметь сто югеров, но таких, которые обеспечат его всем необходимым: хлебом, вином, маслом, овощами, сеном и листвою для скота, лесным материалом и дровами, «приданым» для виноградника, шерстью и кожами. Владелец такого участка может радоваться почти полной хозяйственной автаркии. И стремление к ней подсказано не только горделивым желанием иметь все свое и ни от кого не зависеть; хозяин знает, что полагаться на рынок нельзя — дороги плохи и не всегда безопасны, подвоз, может, будет, а может, и нет; только что кончилась война с одними соседями, не сегодня-завтра начнется с другими; только когда закрома и погреб полны, можно быть спокойным. И с рынком у хозяина связи слабые: он наведывается в соседний город редко, только чтобы продать свои излишки; покупать он не любит и предпочтет уж как-нибудь обойтись даже без того, что хорошо было бы иметь в хозяйстве, лишь бы не истратить лишнего асса. Денег не слишком, ими дорожат и с трудом выпускают из рук. Строгая бережливость соблюдается во всем хозяйстве: дырявую корзину и треснувший долей не выбросят, а починят; из истрепанной, до дыр доношенной одежды вырежут куски покрепче и сошьют из них одеяло. Ни на какое третье блюдо больше одного яйца хозяйка не отпустит. Живут в помещении, сложенном из кирпича, высушенного на солнце, или в бревенчатом срубе с земляным полом; и стены, и пол обмазывают глиной, вымешанной вместе с рубленой соломой; таким составом мазали в XIX в. на Украине крестьянские хаты. Хлебной печи нет; хлеб пекут на очаге «под миской» (т. е. накрывая тесто глиняной посудиною, которую обкладывают кругом и сверху углями). Едят простую, сытную пищу: пшеничный хлеб с чесноком и луком, бобовую кашу с оливковым маслом или салом, капусту, соленые маслины, свежие и сушеные фиги, яблоки и груши. Мясо на столе появляется редко, только по большим праздникам. Но если в усадьбу завернет гость, его богато угостят: не только испекут ватрушку с творогом и сварят молочный кисель, но и отрежут ломоть ветчины. В обычные дни хозяева едят за одним столом с рабами и едят то же, что и они. В праздники всем перепадает по кусочку мяса. Целый день все в работе; руководит всем хозяин, превосходный знаток полевых работ; вилик при нем — не больше как старший рабочий. Если хозяину надо отлучиться, его место заступает старший сын — отец с детства приучал его к хозяйству: у юноши наметанный глаз и умелые руки. Семья работает вместе с рабами

и работниками: хозяйка ведает домом, вместе с дочерьми и служанками прядет и ткёт, обшивает всех домашних, управляет в огороде, готовит всякие запасы. Сыновья трудятся в поле: кто постарше, те боронят и мотыжат, а то и пашут; меньшие ходят в подпасках. Рабов немного, и хозяин держит их, как и сыновей, в строгости; не обходится без окрика, а то и хорошего тумака, но расчетливой жестокости нет. С соседями живут мирно и ладно; когда начинается сбор винограда, хозяин устраивает «толоку» — зовет их на помощь и платит угощением: работникам подается молодое вино, каша из алики, засоленные маслины, соленая рыбешка; винограда едят, конечно, вволю. В этой простой, трудовой жизни было много строгого достоинства; понятно, почему порядочные люди времен империи скорбно вздыхали о тех далеких временах. )

Весь этот веками складывавшийся крепкий быт доживал в последние десятилетия III в. свои последние дни. Катон и его современники энергично добивали его, превращая средиземноморский закоулок в хозяина Средиземноморья. Рим расширял свои владения и богател, золото полилось не только в государственную казну, оно зазвенело и в прадедовских сундуках; завоевания открывали новые области для торговли, ростовщичества, грабежа, для всяческой наживы. Увеличивается городское население, появляются новые рынки. Раньше хозяин думал в первую очередь о том, чтобы в его бревенчатой хижине было тепло и сытно; 20 с лишним гектаров вполне хватало, чтобы обеспечить этот бедный уют. Теперь он ставит перед своим хозяйством иные цели: он связывает его с рынком, в его имении теперь жмут масло и готовят вино главным образом на продажу. Поэтому так важны стали ему хорошие дороги и близость «богатого города». Со ста югеров, составленных из мозаики разных угодий, не очень расторгнешься; требуется больше земли, лозами и маслинами засаживают участки в сотни югеров. Хозяин быстро выучился учитывать спрос и капризы рынка: он знает, когда попридержать вино и как изготовить масло получше; покупатель ведь тоже стал требовательнее, и от масла, которое горчит и припахивает дымом, он морщится. Да и сам хозяин стал взыскательнее: он уже не хочет жить в стенах, обмазанных глиной, и готовит себе каменный дом, выстроенный по последнему слову тогдашней строительной техники. И дедовская каша ему уже не по вкусу: он требует откормленной курицы. Толоку он больше не созывает: проще и выгоднее иметь дело с компаниями предпринимателей-съемщиков. Раньше хозяину было достаточно, чтобы его дом был полной чашей для своих, сейчас ему нужно богатеть: приобретение становится делом «чести и славы»; все в хозяйстве теперь определяется голым расчетом: с соседями надо жить по-хорошему, потому что это выгодно; рабов надо хорошо кормить и одевать, потому что это выгодно; волов надо хорошо досматривать, потому

что это выгодно. Ни к человеку, ни к животному не протягивается никаких душевных нитей; вола и раба, когда они состарятся, продают. Если бы Катон услышал рассуждения Плутарха по поводу этой продажи, он ничего бы не понял в этой греческой нелепице: неужели не ясно, что обременять хозяйство бессмысленными расходами нельзя. Доходность — вот чего добивается теперь хозяин, добивается с жесткостью человека, впервые отведавшего вкус богатства.

Понимал ли Катон и хозяева его типа всю разницу дедовской и своей собственной «философии хозяйства»? Вряд ли. Катон советовал своему современнику не задумываться над разведением садовых культур, а сажать и сажать: не размышлять, а действовать. Совет был очень современный и очень римский: римлянин вообще предпочитал действие размышлению, которое часто действие тормозит. Вывернув хозяйство из дедовской колеи, Катон, совершенно не замечая противоречий, разбросал по своей книге наставления и советы, вынесенные из тех далеких дедовских времен. Он обзавелся виноградником в 100 и маслинником в 240 югеров, причем в обоих хозяйствах главный упор (а в винограднике исключительный) — на одну хозяйственную отрасль, но в качестве «первого имения» он рекомендует тот же скромный 100-югерный кусок земли, который, словно из лоскутков, состоит из всех хозяйственных статей (1.7); он напоминает хозяину, что он «должен быть скор на продажу, а не на покупку» (2.7), и сам покупает даже то, что можно изготовить дома: плетеные корзины, молотильные доски, всю одежду, вплоть до лоскутных одеял (135); закладывает большие питомники и сохраняет явно отживший рецепт посадки отводков в горшках (52); требует, чтобы земля была «сильна своей силой» (1.2), отводит в агротехнике удобрению третье место (61.1) и не устает твердить о важности удобрения и необходимости иметь много хорошего навоза. И тут мы подходим к вопросу о том, какие изменения в методы старинной агрикультуры (в широком смысле) внесла хозяйственная деятельность, организованная по-новому.

Рынок требовал больше продуктов, в первую очередь хлеба. Старое и до сих пор еще не изжитое представление о том, что после войны с Ганнибалом Италия питается привозным хлебом и целиком переходит к садовым культурам, не учитывает действительного положения вещей. Заморского хлеба хватало только на действующую армию; иногда кое-что перепало Риму. Остальная Италия должна была жить — и жила — своим хлебом. Теперь, в связи с ростом потребления, его нужно больше, и хозяин нового толка, повинувшись требованиям рынка, требует от своей земли бóльшего урожая. Деды были опытными полеводцами; ассортимент зерновых и бобовых, им известный, в дальнейшем ничем существенно и хозяйственно важным не пополнился: пшеница, твердая и мягкая, эммер, ячмень, просо и могар — из зер-

новых; бобы, вика, лупин, чечевица, бараний горох, егвич — из стручковых стали ко времени Катона старыми и добрыми знаковыми; вкусы и требования всех этих растений хорошо известны. Такой разумный и опытный хозяин, как Колумелла, два века спустя после Катона удовлетворился тем, что пересказал его советы, а они лишь подводили итог дедовскому опыту. Показательно, что в книге Катона агротехнических советов по существу нет: нечего учить ученых, но на этом чистом фоне с особенной отчетливостью выступает неоднократно в разных вариациях повторяемое требование удобрять землю и хорошенько подстилать скоту, чтобы иметь побольше навоза (5.7; 36; 37). Прежние хозяева им пренебрегали. «Что значит хорошо возделывать поле? — Хорошо пахать. А во-вторых? — Пахать. А в-третьих? — Унавоживать». Катон повторил старинный афоризм, признавший за унавоживанием третьестепенное значение, не замечая, что всей практикой своего хозяйства он его зачеркивает. Теперь недостаточно, чтобы земля была сильна «своей силой»: эту силу требуется повысить, и новый хозяин нашел действеннейшее для этого средство в обильном, разумно проведенном унавоживании.

По-новому ведется и маслиноводство. Маслина была золушкой в дедовском хозяйстве, росла по своей воле, давала кое-какой урожай, снабжала домашнее хозяйство маслинами, которые солили и мариновали самым простым способом, иногда избыток урожая попадал и на соседний рынок. Давно уже заимствовано было от греков и соседей-кампанцев несколько сортов оливы; греческие названия за некоторыми из них так и остались (орхис, павсия). Состоятельные люди, имевшие возможность устроить у себя маслодельню, сажали масляные сорта и выделяли масло на продажу; особых требований к его качеству не предъявляли. Во II в. все изменилось.

Прежде всего появился новый огромный рынок: долина По, которая быстро заселялась италийцами. Оливковое масло и оливки — важнейшая статья в пищевом режиме италийца, а в долине По маслина не растет: для нее и холодно и почва слишком жирна. Южная Италия была опустошена Ганнибалом, ее масличные сады были вырублены. Многие ли из них были вновь засажены? Перед хозяевами Средней Италии возникала опять новая задача: удовлетворить огромный рынок, требовавший масла и оливок. Для этого, однако, надо было перевести масличное хозяйство совсем на новую дорогу; маленьким, полузаброшенным масличным садам с такой задачей не справиться. Хозяин должен был учиться, как разбить маслинник, как ухаживать за маслиной, как улучшить качества масла: потребитель ведь стал богаче и капризнее. И Катон преподавал своему современнику полный курс ухода за масличным деревом, сообщив попутно, от каких старых обычаев в маслоделии следует начисто отказаться (66—67). Его книга делает нас свидетелями роста масличного хозяйства: закла-

дываются питомники, появляются оливковые сады, занимающие площадь в сотни югеров. Развивая эту отрасль хозяйства, хозяин не отказывается от хлебопашества: он переходит к комбинированным культурам, засеивая хлебom *arbustum*, т. е. виноградник, где лозы вились по деревьям, и оливковые сады, молодые, еще не дававшие тени или редко засаженные. Что касается виноградника, то он занимает Катона гораздо меньше, чем маслинник. Он дал, правда, ряд советов по уходу за виноградной лозой, составил даже два коротких свода работ в *arbustum* и винограднике (32 и 33). Характер этих глав убеждает нас в том, что как в полеводстве, так и в виноградарстве современники Катона были достаточно осведомлены, и нового, чему бы их можно было поучить, он и сам не знал. Рецепты вина, сообщаемые им, вызвали бы, вероятно, дрожь ужаса у современных нам знатоков вин, но и Катон, и его окружение считали их превосходными. Характерно, что на приготовлении масла Катон задерживается подробно, равно как и на устройстве давилни, где будут жать масло, и на установке трапета. О винограднике он вспоминает как-то мимоходом (сравни, например, описание масличного питомника и вскользь брошенное и совершенно неверное замечание о виноградном: 46—47). Уходу за маслиной он учил, о полеводстве разговаривал со знатоками, о виноградарстве и виноделии — с людьми, которые знали столько же, сколько и он.<sup>1</sup>

Композиция «Земледелия» казалась странной и подвергалась критике с XVIII в. Считали, что Катон не мог писать так беспорядочно; перескакивать с одной темы на другую и сплошь и рядом повторяться. В этом беспорядке обвиняли иногда неумелых редакторов; иногда объясняли его случайной путаницей листов, по-разному отредактированных самим Катоном; иногда тем, что новые предписания вписывали, а старые по-своему видоизменяли многочисленные читатели катоновой книги. В конце прошлого столетия выдвинута была теория «записной книжки»: Катон заносил в эту книжку все, что его интересовало, нисколько не заботясь о порядке и не имея никакого выработанного плана. При самом беглом чтении Катона, однако, становится очевидным наличие определенного плана. Мною предложено было другое объяснение, сущность которого заключается в том, что постоянный переход от одной темы к другой и некоторые повторения являются характерной манерой катоновского письма, прослеживаемой как в отдельных главах, так и в целых отделах книжки. Манера эта соответствует восприятию хозяйства, как некоего живого организма, в котором одновременно действуют разные органы. Старый цензор не ломал себе головы над планом книги:

---

<sup>1</sup> Исключение (в основном) составляют лекарственные настойки: Катон, видимо, интересовался их изготовлением и сообщил землякам рецепты, как их готовить.

он писал ее так, чтобы выразить в ней свое ощущение хозяйства. Главные хозяйственные темы — полеводство, разведение маслин, виноградарство — переходят из одного отдела книги в другой, причем совершенно ясно, что каждый раз, касаясь той или другой темы, Катон имеет в виду и то, что было о ней сказано раньше, и то, что он собирается сказать по этому поводу в дальнейшем. Такая компановка далека и от беспорядка записной книжки, и от разных редакций одного и того же вопроса. Периодическое возвращение основных тем делает книгу Катона похожей на сложную ткань, единство которой осуществлено периодическим появлением одних и тех же нитей.<sup>2</sup>

## Варрон

Варрон родился в 116 г. до н. э. в сабинском городке Реате (нын. Риети) в богатой семье, принадлежавшей к сословию всадников. Образование получил он блестящее: учителем его в Риме был Элий Стилон, один из крупнейших ученых того времени, прекрасный знаток языка, литературы и римских древностей, а в Греции, куда он по обычаю того времени поехал завершать образование, — видный философ, последователь Платона, Антиох. Любовь к родной истории и литературе рано пробудились у юноши.

По возвращении в Италию он, как и полагалось человеку из богатой и видной семьи, вступил на политическое поприще и последовательно прошел ряд магистратур; участвовал в нескольких войнах и проявил в них большую личную отвагу. Мы можем точно определить две основные ноты, которые звучали на протяжении всей его политической деятельности. Во-первых, он всегда оставался приверженцем республики и сената и участвовал в военных действиях против Цезаря, а во-вторых, никогда не стремился играть в политической жизни видной роли. Главный интерес его жизни лежал в другом: в научных занятиях, которым была посвящена вся его жизнь и которые кончились для него вместе с жизнью. Эти занятия спасли его от политического фанатизма и позволили очень быстро примириться с Цезарем, который высоко ценил его знания и поручил ему устройство публичной библиотеки с двумя отделениями, греческим и латинским. Он же распорядился вернуть Варрону земли, захваченные Антонием после разгрома помпеянцев. У Варрона была достаточно трезвая голова, чтобы понять, что со старой республикой покончено, и не было ни политического честолюбия, ни романтической непримиримости: он оставил поле деятельности

---

<sup>2</sup> Подробнее об этом см.: М. Е. Сергеевко. Катон. «Земледелие». М.—Л., 1950, стр. 87—123.

новым людям и, успокоенный личной безопасностью и обеспеченностью — человек он был богатый, — погрузился в научные занятия. Они были прерваны в страшные годы проскрипций второго триумvirата, когда Варрон чудом избежал смерти, но окончательная победа Октавиана, водворившая прочный мир в стране, дала возможность и старому ученому мирно дожить последние годы за любимым делом.

Варрон принадлежал к числу образованнейших людей своего времени (Квинтилиан называл его «ученейшим римлянином», — 10.1.95); не было, кажется, области, которой он не затронул в своих сочинениях. Больше всего, однако, интересовало его то, что касалось родной старины, и ей посвящены главные его работы. «Твои книги словно привели нас домой, рассказали, кто мы и где живем», — писал Цицерон по поводу одной из важнейших работ Варрона, в которой он рассказывал о жизни и обычаях древнего Рима.

Книгу о сельском хозяйстве Варрон задумал написать, когда ему было 80 лет и он уже собирался «уложить свои пожитки, прежде чем уйти из жизни». Сельское хозяйство как таковое никогда не привлекало его внимания, и обратиться к этой совершенно новой для него теме его заставило отнюдь не желание помочь сельскому хозяину, снабдив его руководством, стоящим на уровне тогдашней агрономической науки. Хозяин тех времен мог обратиться за советом и справкой к Катону и Сазерне — оба были знатоками хозяйства, хозяевами-практиками, у которых было чему поучиться. Их, однако, отвергли — и не по соображениям сельскохозяйственного порядка. Они отталкивали своей формой; в их произведениях видели только беспорядочную грудку неуклюже набросанных заметок. Землевладелец того образованного круга, для которого писал Варрон, был слишком городским и слишком начитанным в греческой литературе, чтобы уловить глубокую и тонкую связь, превращавшую эти разрозненные заметки в единое и живое целое. Варрон счел себя обязанным, повинувшись требованиям времени, создать научный трактат о хозяйстве со строгим разграничением тем и стройной композицией.

«Сельское хозяйство» состоит из трех книг: первая трактует об организации хозяйства, полеводстве и садовых культурах; вторая — о животноводстве; третья — о пригородном хозяйстве и его специальных отраслях: птицеводстве, пчеловодстве и разведении рыб. Написаны все три книги в форме диалога, введением к каждой служит очень живая сценка, знакомящая читателя с местом, где ведется беседа, и с ее участниками.

Варрон не был хозяином-практиком, и хотя он и ссылается в качестве источника на собственный опыт, но этого опыта было у него мало. Деревенская жизнь со всеми ее работами интересовала его гораздо больше со своей бытовой стороны, и в его книге разбросаны драгоценные сведения о сельском быте: как и

чем подвязывают виноградные лозы в разных областях Италии (1.8), как и где огораживают лозы и какие деревья сажают по межам (1.14 и 15), как пашут и сеют. Он описал технику италийской пахоты (без него мы о ней ничего бы не знали) и объяснил ее специальные термины (1.29), рассказал о жизни кочующих пастухов (2.10) и пригородных «птицефермах» (3.3—11). Он привел полный сельскохозяйственный календарь для Сабинии и Умбрии (1.29—36), познакомив нас, таким образом, с хозяйственным обликом Средней Италии (Колумелла имеет в виду главным образом южные округа, Лаций и Кампанию; Плиний — их же и свою родину, Транспаданскую Италию). Если мы хоть что-то знаем о деревенской трудовой Италии, о ее полях и пастбищных просторах, то мы обязаны этим Варрону.

Свои недостаточные сельскохозяйственные знания Варрон восполнял беседами со «сведущими людьми». Ссылками на них пестрит его книга. Мы можем представить себе некоторые из тех положений, которыми эти люди руководствовались в своей деятельности. Не порывая со старой практикой хозяйства, они, однако, не возводят ее в железный канон: пусть хозяин действует «по соображениям разумным» и проверяет их опытом и в поле, и в винограднике, и в саду (1.18.7—8). У Варрона не хватало специальных знаний, чтобы учесть плоды этих опытов, но, исследователь и ученый, он по достоинству оценил это направление и указал на него своим читателям как на единственно верное и достойное современности.

Садовые культуры затронуты Варроном лишь вскользь; полевому хозяйству он отвел места больше: рассказал о полевых работах (пахоте, жатве, молотье), нормах высева и урожая (сам-10). В числе хозяйственных построек имеется обязательно хлебный амбар. Хлеба сеют иногда так много, что сбор колосьев, оставшихся на ниве после жатвы, сдают с подряда или нанимают поденщиков. Наличие полевого хозяйства для I в. до н. э. засвидетельствовано не только этими данными, но и другими: у кампанской двузернянки и апулийской пшеницы нет соперников, по утверждению одного из участников диалога (1.2.6); из Калабрии и Апулии спускаются к морю караваны с хлебом (2.6.5); в рационе овец, лошадей и крупного рогатого скота (поголовье всех этих животных, вместе взятых, насчитывало сотни тысяч) неизменно было зерно.

Варрон был сам владельцем крупных стад и в животноводстве понимал больше, чем в садоводстве или виноградарстве. Он единственный ознакомил нас со скотоводством кочевым — оно было как раз формой крупного италийского скотоводства, — рассказал о перегонах скота, о кормах и уходе за овцами, лошадьми, крупным рогатым скотом. Не пропустил и свиней, которых держали при усадьбах, рассказал о работах, выполняемых ослами и мулами, и об обучении главного полевого работника —

вола. Только у него прочтем мы о пастухах, сопровождающих стада с летних пастбищ на зимние и обратно.

Особое место занимает в «Сельском хозяйстве» третья книга. После полей и пастбищ мы оказываемся под Римом, в маленьких пригородных хозяйствах, которые построены с расчетом на римский рынок и на удовлетворение гастрономических прихотей богатого столичного потребителя. Помимо специальных сведений, книга содержит множество интереснейших бытовых подробностей, а сравнение ее с 8-й книгой Колумеллы, посвященной тому же кругу вопросов, позволяет судить о том, как неизменно работала мысль италийского хозяина над улучшением своего хозяйства — и в крупном, и в мелком, — и об изменениях в быту того круга, в расчете на который он свое хозяйство строит.<sup>3</sup>

## Колумелла

Колумелла был современником Клавдия и Нерона (годы его рождения и смерти неизвестны). Родился он в Гадесе или в его окрестностях. Гадитанцы получили права римского гражданства еще при Цезаре; мы не знаем, принадлежал ли Колумелла к старинному римскому роду, выселившемуся в Испанию с давних пор, или происходил от коренных испанских уроженцев, из которых кто-то путем усыновления вошел в древний род Юниев и положил начало испанской ветви этого рода. Связи с Испанией он во всяком случае не чувствовал никакой. Родину Колумелла покинул еще юношей, и родной страной для него стала Италия. Славные герои римской старины, все эти Курии Дентаты, Фабриции и Цинциннаты, для него «наши старики». Свои книги о сельском хозяйстве он пишет для Италии, имеет в виду особенности италийских почв и климата и обращается к италийскому виноградарю, хлебопашцу и скотоводу. Колумелла свой в Италии, и все для него здесь свое.

Ни о своих родных местах, ни о своих родителях Колумелла не говорит ни слова, ни одно воспоминание о них не врезалось в его душу. Может быть, он еще в раннем детстве остался сиротой. Прочно и почтительно сохранил он память только об одном человеке: о своем дяде с отцовской стороны, Марке Колумелле, «ученом и ревностном сельском хозяине» (2.16.4). Богатый землевладелец, хозяин нескольких имений, дядя этот был искателем новых путей и человеком подлинного творческого духа. Его смелые опыты по созданию почвенного горизонта и по выведению новых овечьих пород крепко запомнились племяннику, их сви-

---

<sup>3</sup> Подробнее о Варроне и его книге см.: М. Е. Сергеенко. Варрон. «Сельское хозяйство». М.—Л., 1963.

детелю. Дядя сыграл немалую роль в жизни молодого Колумеллы; его влияние несомненно сказалось и в выборе племянником сельского хозяйства в качестве жизненной карьеры, и в том направлении и духе, в которых он это хозяйство повел. Дядя остался для Колумеллы, уже взрослого человека и блестящего хозяина, неизменным авторитетом, и племяннику, видимо, доставляло удовольствие при каждом удобном случае вспоминать об учителе и спутнике своей далекой юности.

Мы не знаем, где получил Колумелла образование, да это и неважно: характер тогдашнего образования для людей определенного класса и состояния был повсюду одинаков: ознакомление с литературой, греческой и римской, и умение владеть речью, приобретаемое на упражнениях, строившихся по строго выработанным правилам, — вот его основа и сущность. Колумелла вынес из школы знание греческого языка и хорошее знакомство с древними авторами, греками и римлянами. Цитаты из Гомера, Гесиода и Энния легко и уместно соскальзывали с его пера (1. Предисл. 20; 1.1.3; 2.2.7). Вергилия он не просто читал, а занимался им прилежно и пристально — настолько, что впоследствии даже «осмелился» идти по его следам (10. Предисл. 3) и, «выполняя волю почитаемого поэта», восполнил пробел в «Георгиках»: написал в стихах, где на каждом шагу встречаются реминисценции из Вергилия, целую книгу об уходе за овощами. Писателей августовского времени он хорошо знал: и Горацій, и Овидий были ему близко знакомы. Из старых трагиков он высоко ценил Акция, удостоив его чести стоять рядом с Вергилием; читал старых историков и ораторов; вступление Цицерона в «Ораторе» послужило ему образцом для заключительной части его введения к первой книге «Сельского хозяйства». Несомненно, что школе обязан Колумелла и своим мастерством в искусстве владеть латинской речью: богатством своего языка, сознательным и тонким подбором синонимов, патетической градацией риторических вопросов и ясной стройностью в расположении материала.

Неизвестно, кто были школьные учителя Колумеллы и какая индивидуальная печать лежала на их преподавании. Несомненно одно: юноша вышел из школы с любовью и доверием к книге и с жадной жаждой знания. Окончание школы не было для него прощанием с умственными интересами: он продолжал учиться и учился всю жизнь. Занятия ли сельским хозяйством или какая-нибудь другая причина обратили его к изучению астрономии, но он читал греческих астрономов; любил щегольнуть, иногда даже без нужды, своим знакомством с Гиппархом и знанием специальной астрономической терминологии (1.1.4; 2.10.10; 3.6.4; 9.14.12) и был настолько осведомлен о небесных явлениях, что составил книги против астрологов (11.1.31). От этого произведения ничего не сохранилось, но из слов самого Колумеллы явствует, что в нем содержалась полемика «с халдеями,

бесстыдно обещающими перемену погоды в определенные дни». Судя по методу работы нашего автора, которую можно наблюдать в его «Сельском хозяйстве», он вряд ли удовольствовался и в своем астрономическо-метеорологическом трактате одной эмпирикой; обычно он не обходился без теоретических обоснований. Его интерес к римской старине в связи с интересами сельскохозяйственными приобрел своеобразную окраску: он заинтересовался сельскохозяйственным бытом в его историческом аспекте и стал читать книги понтификов с намерением самому написать книгу о древних обрядах италийской сельскохозяйственной религии (2.21.5—6). О его знакомстве со специальной сельскохозяйственной литературой сказано будет в дальнейшем.

Следующим этапом в жизни Колумеллы была военная служба. Он был военным трибуном (офицерский чин) в Шестом Железном легионе, стоявшем в Сирии, и принимал участие в экспедиции против одного киликийского племени. Военная служба оставила глубокие следы в сознании Колумеллы; до старости продолжает он воспринимать явления окружающей повседневной действительности в аспекте воинском: имение, куда не заглядывает хозяин, напоминает ему войско, брошенное предводителем (1.1.18); виноградную лозу, приносившую из года в год богатый урожай, он сравнивает с солдатом, беспорочно отслужившим свою службу (3.6.4); толпа рабов выходит с рассветом на работу, «словно в сражение, бодро и смело идя за виликом, как за военачальником» (11.1.17). Его образцовый хозяин ведет себя по приезду в имении, словно полководец, производящий смотр своим солдатам и ревизию всему лагерю. Живучесть этих военных воспоминаний отнюдь не случайна: в военной службе было нечто глубоко созвучное натуре самого Колумеллы, энергичной, деятельной, жаждавшей борьбы и воспринимавшей как борьбу даже такую, казалось бы, мирную деятельность, как сельское хозяйство. И если он не остался на военной службе, то здесь действовали какие-то, к сожалению, ближе нам неизвестные причины чисто нравственного порядка, на которые наш автор намекает вскользь в бегло брошенном замечании, что служба эта «ничего не приносит без чужой крови и чужого страдания» (1. Предисл. 7).

Военный трибунал был в те времена для юноши из сенаторского или всаднического сословия вступлением к обычной служебной карьере. Путь этот был открыт и для Колумеллы, принадлежавшего к верхушке рабовладельческого общества. Об этой его принадлежности свидетельствуют и самый его военный трибунал, и его знакомства, и некоторые брошенные им слова. В числе его знакомых и друзей были такие люди, как консуляр Л. Волузий, один из богатейших людей своего времени (Тац. Анн. XIII. 30), ведший однажды с ним беседу о том, каких колоннов считать наилучшими; Марк Требеллий, под начальством которого он служил в Сирии и с которым сдружился (5.1.2);

Галлион, брат Сенеки, с которым он тоже был на коротке (9.16.2) и который был настолько знаком с занятиями Колумеллы, кругом его интересов и его вкусами, что наказывал ему написать в стихах об уходе за огородом. Свое сочинение Колумелла обращает именно к этому кругу, который для него является привычно своим («теперь большинство из нас часто бывает отозвано гражданскими магистратами» — 1.1.19).

Почему же юноша по выходе из армии не пошел обычной дорогой тогдашней состоятельной и знатной молодежи, не занялся адвокатурой, как Плиний Младший, и не выставил себя в качестве кандидата на первую из должностей? Может быть, присмотревшись ближе к столичной жизни, он почувствовал к ней такое отвращение, что бежал, говоря словами Варрона, в «поля, которые дала божественная природа»? Единственный материал, которым мы располагаем для ответа на эти вопросы, находится в предисловии к 1-й книге, где Колумелла перебирает различные занятия, с которыми он познакомился в Риме, и описывает жизнь знатного римского общества. Его слова о «собачьем ремесле облаиванья богатых» и о защите преступников, губящей невинных людей; его характеристики пресмыкающегося клиента, а также кандидата, «покупающего честь и власть магистрата бесчестьем жалкого угодничества», и столичных прожигателей жизни, которые «тратят ночи на разврат и пьянство, а дни на азартную игру и на сон и почитают себя счастливыми, потому что не видят ни восхода солнца, ни его заката» (1. Предисл. 9—10 и 16), полны такой горечи и такого личного негодования, что, казалось бы, можно утверждать, что они продиктованы гневом суровой и честной души, для которой весь строй и обычай тогдашней жизни Рима был непереносим и отвратителен. К сожалению, у нас нет данных, которые позволили бы категорически отвергнуть другое предположение: не появились ли эта горечь и негодование в результате неудач, постигших нашего юношу в его искании магистратур и в его адвокатских выступлениях? Если это так, то к чести молодого человека следует все-таки отнести то обстоятельство, что, возмущенный своими неудачами и увидевший всю изнанку столичной жизни, он сразу же от этой жизни отсекся и занялся тем, что было ему мило с ранних лет, — сельским хозяйством. Он приобрел себе землю под Ардеей; затем, продав ее (3.9.2), обзавелся именьями в Лацин (под Карсеолами и под Альба-Лонгой), а также в Этрурии, под Цере. Большими именья эти не были: говоря о них, Колумелла употребляет выражение «мое именье» (3.3.14), которое, конечно, было бы неуместно в приложении к огромным поместьям. На этих «именьях» он и повел свое хозяйство.

Можно составить себе некоторое представление о хозяйственных установках Колумеллы в начале его деятельности на основании его книги «О деревьях». Молодой хозяин испытывал, по-ви-

димому, потребность подвести итог тому, что он узнал в своей области, и он составил по крайней мере две книги по сельскому хозяйству: одну — о полеводстве (она утеряна) и другую — о виноградниках и садах (сохранилась). В этой книге Колумелла предстает перед нами как прилежный и добросовестный ученик: он много читал Магона, с которым, вероятно, познакомился еще в Испании; присматривался к окружающим хозяйствам и считал усвоенные им практические правила и советы чем-то вроде сельскохозяйственных догматов, не нуждавшихся в пояснении и не допускавших возражений. Только дважды выступает он со своим мнением: в первый раз по поводу бурава, которым пользовались для прививки лоз и который Колумелла предпочел заменить буравом другой конструкции, и во второй, когда он говорит, что, «испытав на опыте такую культуру виноградника, он нашел ее неплохой». Молодой человек, оказывается, умел не только повторять с чужого голоса, он наблюдал, думал и выбирал. Эти размышления и наблюдения привели его к выводу, что та практика хозяйства, которая требует максимального сокращения расходов и снижения культуры, ведет хозяйство к гибели и во всяком случае не обогащает хозяина. Колумелла пошел другой, своей, дорогой, на которой, надо думать, в начале оступался неоднократно: недаром же первым его советом начинающим хозяевам было — не бояться ошибок, потому что «всякому делу учатся на ошибках» (1.1.16).

Мы не можем проследить шаг за шагом весь тот путь, который прошел Колумелла от начал своей деятельности и до того времени, когда у него была уже окончательно выработана система рационального ведения хозяйства. Систему эту он изложил в своем «Сельском хозяйстве», написанном уже на склоне жизни, когда он подводил итог и своим знаниям, и своему опыту и считал себя признанным учителем молодежи, избравшей сельское хозяйство своей деятельностью. Как выработывались отдельные пункты этой системы, мы сказать не можем: она лежит перед нами уже в готовом виде. Это не только свод конкретных сведений, свидетельствующих об очень высоком уровне итальянской агрономической науки, — это определенная программа, указывающая сельскому хозяину, что он должен делать, если он хочет процветания своего хозяйства. Вокруг в вопросах сельскохозяйственных господствует полнейшее невежество, — он должен учиться и знать; вокруг думают, что землю можно обрабатывать кое-как, — он должен помнить, что хозяйство доходно только при высокой степени культуры; вокруг все сваливают на плечи первого попавшегося негодного раба и сами ничего не делают, — он должен во все вникать сам: ревностная деятельность самого хозяина — великий залог успеха.

У кого рекомендует Колумелла учиться молодому хозяину? Прежде всего он должен основательно ознакомиться с местной

сельскохозяйственной практикой: «пусть он по каждому вопросу советуется с наиболее сведущими хозяевами» (1.1.3). Сам Колумелла эту практику знал хорошо и относился к ней с полным уважением. У него часты ссылки на «сведущих деревенских хозяев», «на старых хозяев», на «осведомленных землевладельцев». Он хорошо знал деревенскую сельскохозяйственную терминологию, пользовался ею и любил при случае сослаться на деревенскую поговорку. Изложив правила такой важной работы, как мотыженье хлебов, он заключает свои предписания советом произвести эту работу, «следуя обычаю местных жителей» (2.11.3). Лозы следует сажать только тех сортов, которые согласно одобрены местными виноградарями (3.2.31). Этого практического учебного обучения, однако, мало; его следует дополнить специальным чтением. После Варрона, поместившего в начале своего «Сельского хозяйства» длинный список писателей-агрономов, в кругу людей образованных считалось невозможным приобщиться к вершинам сельскохозяйственного знания без книги. Колумелла повторил библиографическую справку Варрона, несколько изменив ее и дополнив списком всех латинских агрономов, своих предшественников и современников. Трудно сказать, читал ли он сам всех перечисленных эллинистических авторов, сравнить с которыми его сочинение мы не имеем возможности, потому что от всех этих Аристандров и Эвбулов, кроме имен, ничего не сохранилось. Латинскую же агрономическую литературу он знал довольно хорошо и сумел кратко и выразительно охарактеризовать старых авторов; современников своих он помянул вежливо, что не мешало ему в дальнейшем вести с ними ожесточенные споры.

Предлагая начинающему хозяину «созвать на совет» названных им писателей (1.1.15) и «прилежно рыться в сочинениях старых авторов» (1.1.3), потому что у них «найдется гораздо больше такого, что мы должны будем принять, чем такого, что придется отвергнуть» (1.1.6), Колумелла тут же предостерегает от слишком большого доверия к этому теоретическому книжному обучению: «произведения этих писателей скорее наставляют хозяина, чем делают его мастером своего дела» (1.1.16). И свое сочинение он сравнивает с костылями, которые «принесут пользу не сами по себе, а в соединении с другим» (1.1.17). Этим «другим» оказывается собственная практика и опыт, из нее извлеченный. Страницы Колумеллы пестрят такими заявлениями: «опыт научил нас» (3.9.1—2), «на основании долговременного наблюдения» (3.10.19), «повинуясь длительному опыту» (3.10.8), «опыт осудил» (3.17.4). «Будем ставить опыты», — предлагает он своему читателю. «Если частично это и оказывается иногда убыточным, то в общем это дает прибыль: не будет ведь ни одного участка, возделыванье которого не принесло бы дохода, если хозяин путем многочисленных опытов добьется того, что будет выращивать на этой земле те растения, которые на ней пойдут всего лучше». Такой метод сделает

самые плодородные поля еще урожайнее, и поэтому «никогда не нужно оставлять самых разнообразных опытов» (1.4.5), другими словами, надо неизменно стремиться к тому, чтобы лучше узнать свою землю и лучше ее обрабатывать.

Боязнь расходов, отказ от вложений в землю и как результат этого снижение сельскохозяйственной культуры встретили в Колумелле горячего и убежденного врага. «Как он не понимает», обрушивается он на Цельса, советующего отказаться от глубокой вспашки, что «обильный урожай даст доход, который превысит наши издержки на покупку крупного скота» (2.2.24). По поводу сена, собранного с поля, где были бобы, Колумелла гневно замечает: «... по-моему, только самый плохой хозяин может допустить, чтобы посевы у него зарастали травой... Я считаю, что бобы надо мотыжить трижды. Я знаю по опыту, что при таком уходе не только увеличивается урожай бобов, но делается меньше и шелуха их» (2.11.7).

Во всей своей книге он выступает злейшим и принципиальным противником теории, предлагавшей обрабатывать землю «плохими средствами, которые хороши» (то есть дешево). «Если любую отрасль сельского хозяйства не вести со знанием дела, заботливо и прилежно, то от нее, по моему разумению, дохода быть не может» (4.3.4). «Поле даст немалый урожай, если его обработать заботливо и со знанием дела» (3.2.21). Кошунственно думать, что земля состарилась и утратила свое плодородие: «не усталость и не старость, как думает большинство, а наша собственная лень и бездеятельность сделала поля менее к нам благосклонными» (2.1.7). И виноградники не приносят дохода, потому что хозяева губят их «своей скупостью, невежеством и небрежностью» (3.3.6). Они поручают их любому бездельнику-рабу, только бы он дешево стоил; сами ничего не понимая в такой ответственной работе, как отбор чубуков, от которого зависит в дальнейшем плодородие лоз, они накладывают ее на «самого слабого и ни к чему негодного раба», руководствуясь тем соображением, что, не способный по своей физической немощности ни на какую тяжелую работу, раб этот все-таки в хозяйстве что-то будет делать. Уход за саженцами и лозами небрежен и плох. А между тем стоит только заняться виноградным хозяйством «со знанием дела и прилежанием», и хозяин получит большие доходы. Что же конкретно должен делать он у себя на поле и в винограднике, чтобы это поле и этот виноградник стали доходной статьей?

В языке Колумеллы, очень ярком и богатом метафорами, есть три глагола, которыми он любит пользоваться, когда речь заходит об обработке земли и уходе за растениями: «помогать земле», «помогать плодоношению», «лежать землю» и «побеждать землю». «Природа не может осуществить в полной мере того, что она хочет, если ты не поможешь ей трудом и знанием» (4.28.2);

«бесплодие земли можно победить прилежной работой» (1.4.3). Эта «разумная и прилежная работа» обеспечит хозяину максимум дохода, а состоит она в том, чтобы не только не снижать того высокого уровня агротехники, который был уже достигнут в итальянских хозяйствах, а наоборот, еще повышать его. «Можно получать большие урожаи, если ухаживать за землей, часто, вовремя и умеренно ее удобряя» (2.1.7), — настаивает Колумелла, справедливо считая, что «прежние писатели хотя и не обошли этого вопроса, но занялись им слишком невнимательно» (2.13.4). Он подробно описывает устройство усовершенствованного навозохранилища и добавляет к известным видам удобрения еще новые. Книги Колумеллы, посвященные виноградникам, представляют полный курс виноградарства, который во многих своих частях принимается безоговорочно учеными виноградарями современной Италии.

Особо следует остановиться на опытах Колумеллы по возрождению аминейских лоз, старого и благородного итальянского сорта, который давал во времена Катона превосходные урожаи, а при Колумелле почти совсем вывелся, потому что по общепринятому мнению лозы эти «страдали как бы врожденным бесплодием» (3.7.2). Современники Колумеллы обычно сажали привозные, преимущественно испанские и галльские, лозы, дававшие много вина, но среднего или плохого качества. Колумелла поставил себе задачей вывести такую аминейскую лозу, которая давала бы обильнейший урожай. Работа эта заняла у него несколько лет, и к тому времени, когда он писал книги по виноградарству, Колумелла мог считать ее завершенной: плодоносная аминейская лоза была выведена. Заставить вырождающееся растение покрываться обильными плодами и превратить бесплодные поля в щедрые нивы — это ли не торжество! У Колумеллы есть страницы, которые дышат упоением борьбы и победы; он уже считает, что человеческим силам нет преграды. Бывают ведь места, где нельзя держать ни скота, ни птицу: как же тут удобрять землю? «Только ленивый хозяин окажется и здесь без удобрения», — отвечает Колумелла и дает подробный рецепт изготовления компоста (2.14.5—6). Мех вина с югера считался хорошим урожаем: «мы думаем, что виноградники, дающие меньше трех мехов с югера, следует выкорчевывать» (3.3.11). Атик пишет, что между взрослыми лозами можно посадить 14 тыс. саженцев, — нет, этого мало: можно посадить их 20 тыс. и можно так ухаживать за ними, что их купят с охотой, заплатив вдвое против обычного: не триста сестерций за тысячу, а шестьсот (3.3.12—14). Все эти цифры должны служить наглядным доказательством того, как выгодно сельское хозяйство, в частности виноградарство, если вести его не кое-как, «хорошо и плохо», а на самом высоком уровне тогдашней агротехники.

У Колумеллы были сторонники и последователи; вокруг него собиралась молодежь, его жадно слушали, его советам следовали.

Были и горячие противники, голос которых слышим мы в произведениях Цельза и Плиния. Работа первого о сельском хозяйстве утеряна целиком; мы судим о нем только по тем его советам, которые кое-где приводит Колумелла. «Естественная История» Плиния, где он неоднократно касается вопросов сельского хозяйства, сохранилась целиком. Мы имеем, таким образом, возможность судить о противниках Колумеллы; их «философия хозяйства» обрисовывается довольно отчетливо.

## Плиний Старший

Плиний Старший родился в 23 или 24 г. н. э. в Транспаданской Италии (в *Novumcomum*), в семье всадника. Отец рано привез его в Рим и поручил Помпонию Секунду, одному из благороднейших людей своего времени, талантливому поэту и видному полководцу. Плиний сохранил о нем благодарное воспоминание и написал его биографию. Свою служебную карьеру он начал в войске начальником кавалерийского отряда, стоявшего в Германии. Опыт военной службы и пребывание в Германии дали ему материал для двух книг: для описания кавалерийских упражнений («*De iaculatione equestri*») и истории войн с германцами («*Bellorum Germaniae*», XX). Обе они утеряны.

После военной службы Плиний исполнял в качестве императорского прокуратора ряд важных обязанностей по управлению хозяйством разных провинций: Испании, Нарбонской Галлии, Африки. Последней его должностью было командование флотом, стоявшим в Мизене. Умер он в 79 г., став жертвой своей любознательности: во время извержения Везувия подъехал к вулкану слишком близко и задохнулся от выбрасываемых им газов.

Плиний занимал важные должности в государстве и выполнял их со всей тщательностью; был личным другом императора Веспасиана, с которым неоднократно беседовал о делах государственных. Главной его страстью, однако, любимым делом всей жизни была наука, точнее говоря, коллекционирование знаний. Трудно найти в древнем мире такого неистового книгочея, как он. Племянник его, Плиний Младший, рассказывает, что все время, свободное от служебных обязанностей, он отдавал чтению. «Он ничего не читал без выписок и любил говорить, что нет такой плохой книги, которая в чем-нибудь не оказалась бы полезной... За обедом читалась книга и делались беглые выписки... в деревне он отнимал от занятий время, проводимое во внутренних помещениях бани; пока же с него соскребали масло и обтирали его, он что-нибудь слушал или диктовал. В путешествии, словно избавившись от всех остальных забот, он отдавался только этой одной;

рядом с ним сидел писец с книгой и дощечками... он считал потерянным время, которое не уделялось занятиям. Благодаря этому напряжению он закончил столько книг и оставил мне 160 тетрадей с выборками, исписанных с обеих сторон и мельчайшим почерком» («Письма» 3.5.10—17).

Главной работой Плиния и единственной до нас дошедшей была «Естественная История», составленная по следующему плану: кн. 1-я — содержание и перечень источников; кн. 2-я — описание вселенной; книги 3—6-я — география; кн. 7-я — антропология и физиология человека; книги 8—11-я — зоология; книга 8-я — млекопитающие; кн. 9-я — рыбы; кн. 10-я — птицы, кн. 11-я — насекомые; книги 12—27-я — ботаника: 12—13-я — заморские растения, 14-я — виноградники и вина, 15-я — маслина и фруктовые деревья, 16-я — лесные породы, 17-я — уход за деревьями и лозой, 18-я — полевые культуры, 19-я — лен и овощи, 20—27-я — лекарственные растения; книги 28—32-я — лекарства, добываемые из мира животных; книги 33—37-я — минералогия и металлургия: 33-я — золото и серебро, 34-я — медь, 35-я — краски и живопись, 36-я — камни и обработка их, 37-я — драгоценные камни и применение их.

Эта огромная работа построена главным образом на книжном материале. Исследователем Плиний не был ни в одной области. Неумолимый чтец, он излагает прочитанное, делает длинные выписки, не особенно заботясь о точной передаче смысла, допуская иногда грубейшие ошибки — не ботаник, как Феофраст, и не хозяин-практик, как Колумелла, он говорит с чужого голоса, авторитету которого ему противопоставить нечего. Если бы он только пересказывал и переводил Феофраста или Диоскорида, то «История» его стоила бы малого; есть, однако, область, где он говорит от себя как знаток и свидетель: он превосходно знал Италию, хозяйственные особенности разных районов, бытовые подробности современной ему и старой римской жизни. Тут он источник бесценный. Пусть он даже не всегда отчетливо представляет себе то, о чем говорит (например, его описание пахотных орудий или главы об обработке металлов), пусть он склонен к риторике, любит фразу и далеко не всегда заботится о соответствии ее истине — будем благодарны за то богатое наследство, которое он нам оставил. Благодаря ему — и только ему — можем мы вычертить карту италийского виноградарства и проследить до известной степени пути его развития; он — и только он — дал очерк италийского огородничества, показав, сколько поработали италийские огородники и каких блестящих результатов они достигли; он — и только он — сообщил о характерных особенностях хозяйств кампанского и родного ему транспаданского. Только он провел нас по италийским садам и показал все разнообразие их плодового ассортимента. И что знали бы мы без него об италийских хлебопеках, фуллонах, ювелирах!

Плиния и Колумеллу хорошо читать параллельно: они корректируют друг друга. Мрачные краски, на которые не поспешил Колумелла, воспитанник риторской школы, рисуя состояние современного ему виноградарства, значительно смягчаются, когда мы узнаем от Плиния, что нет в Италии ни одной области, где не разводили бы виноградников, что и сейчас выводят новые сорта лоз, что виноградарь быстро ориентируется в требованиях рынка и перестраивает в соответствии с ними свое виноградное хозяйство. Чисто практические советы по огородничеству у Колумеллы вставлены у Плиния в реальную обстановку разных мест. То же следует сказать о полевом хозяйстве: агротехнические советы Колумеллы, гибкие и широкие по их приспособленности к разным почвам и особенностям климата, укладываются в широкие контуры всей Италии; конкретные сведения для характеристики данной округи, облика ее полей и особенностей ее агротехники дает Плиний.

Колумелла и Плиний были представителями разных течений в «философии хозяйства»: Колумелла требовал от хозяина постановки опытов, улучшения технических приемов и в полеводстве, и в виноградарстве, денежных вложений. Противники его, ссылаясь на опыт мудрой старины, предостерегали от расходов (Пл. 18.39) и, по ядовитому замечанию Колумеллы, считали первым доходом отсутствие трат. Тем и другим, однако, приходилось жить в одинаковой хозяйственной обстановке и считаться с теми реальными силами, опираясь на которые только и можно было вести хозяйство.

Первой из них был раб; второй — свободные рабочие.

Надо было убедить раба работать ретиво и вдохновенно, надо было иметь под рукой достаточное количество свободных рабочих, умелых честных крестьян, надо было вырвать из памяти ума и сердца многие годы и многие события, надо было сделать бывшее не бывшим. Работа Колумеллы, вообще рационализаторское течение в хозяйстве осуждены были на провал. Первой враждебной силой, которую надлежало одолеть, были рабы. Для хозяина его земля была точкой приложения творческих сил, а также источником обогащения, для раба это было место нудной работы и скудной жизни. Рационализаторские затеи хозяина ложились на него только лишним бременем; выгоды для себя он в них не видел. Римский рабовладелец очень давно, уже со времени Катона, задумывался над тем, как ему быть с этими безучастными, равнодушно покорными или бессмысленно строптивыми работниками. Чем больше жизнь требует от его земли хлеба, вина и масла, тем внимательнее и мягче становится он к своим работникам. Уже Катон советовал делать поблажки рабам-пахарям, смотревшим за волами. Варрон запрещает «учить битьем, а не словами», говорит о поощрениях и «премиях»: рабам разрешается заводить семью, иметь кое-какое имущество. Нужно сделать так, чтобы у раба

«была охота к работе и благожелательность к хозяину» (1.17.7). Колумелла пошел еще дальше: он очень озабочен устройством быта своей «фамилии»: помещением для них, их одеждой и едой. Он создает целую систему психологической атаки на раба: тут и награды, и почет, и хозяйская ласка, и внимание. Он стремится к тому, чтоб раб по возможности забыл о том, что он раб: держит себя с ним запросто, шутит с ним, отвечает на его шутки, советуется с ним о новых работах. Перед рабами, сидящими в эргастуле, он выступает защитником от всяких притеснений. О побоях и речи нет: вилуку приказано лучше спускать рабу, но не быть жестоким.

Можно думать, судя по некоторым беглым замечаниям Колумеллы, что эта система принесла свои плоды (1.8.15 и 19). Принесла плоды и вся его работа по рационализации хозяйства: он добился сказочных урожаев в своем винограднике и получал крупные доходы со своих «именьиц». Во всем этом был только один недостаток, но коренной. Можно было заставить подневольных работников с охотой принять тяготу новых хозяйских выдумок — тут многое могла сделать и делала забота о них, человеческое отношение, наконец, обаяние такой крупной и яркой фигуры, как Колумелла. По существу, однако, во всем рационализаторском тягле, кроме хозяина, никто не был заинтересован: хозяин был тем Атлантом, который держал на своих плечах все хозяйство. Он уходил — и все рассыпалось. Колумелла это понимал: при всей его вере в могущество человеческой воли и человеческого знания он вынужден был признать, что хозяйство, куда хозяин не заглядывает, гибнет (1.7.6—7). Трудно представить себе картину более страшного развала, чем в этом имении, брошенном на руки рабов, картину, нарисованную точной рукой осведомленного зрителя, подобравшего ряд ярких, конкретных подробностей.

Была и другая причина, губительно отзывавшаяся и на хозяйствах, где стремились улучшить и усовершенствовать, и на тех, где хотели жить по заветам отцов. Ни одно рабовладельческое имение не могло обойтись без свободных рабочих, нанимаемых со стороны. Каждый расчетливый хозяин — а римские рабовладельцы умели рассчитывать — держал лишь столько рабов, сколько было нужно для текущих повседневных дел. Такие работы, как сенокос, жатва, уборка винограда и маслин, производились наемной силой. Ряд рационализаторских мер, предлагаемых Колумеллой (очистка поля от камней — 2.2.12; подвоз жирной земли для ям, куда сажают лозы, — 3.15.5; своевременная подвязка молодых лоз — 4.6.3), можно было осуществить только с помощью наемных работников. А их или вовсе нет, или они дорожатся, чувствуя высокий на себя спрос. Италия не залечила ран после всех потрясений последнего века республики. И беда была не только в том, что за время этих страшных братоубийственных войн погибли тысячи тысяч крепких, работоспособных людей. Эти войны внесли горькую

смуту в души крестьян. Крестьянский сын из армии Цезаря или Антония, привыкший к убийству и грабежу и к мысли, что о нем должны заботиться; его брат, которого сгоняли с участка, где работали деды и прадеды, и которому оставалось два пути: пристать к разбойничьей шайке или идти в Рим и жить там подачками или доносами, — все эти люди пережили коренную переработку всего душевного строя. У них исчезло «чувство родного очага» — они стали перелетными птицами, которые присаживались, где выгоднее, а то и где придется; они потеряли то чувство, которое с таким гениальным лаконизмом выразил Вергилий в своем *imperat agvis*; утратили связь с землей, перестали в ней нуждаться и разлюбили ее. Тяжелый крестьянский труд им несносен — они ищут легкой жизни и устремляются в Рим с его даровым хлебом, развлечениями, всевозможными подачками. Деревня пустеет, особенно вблизи от Рима — как раз в тех местах, где находились поля и виноградники Колумеллы. Ему не с кем работать: «если рабочие дешевы», «если рабочие есть» — эти оговорки сопровождают ряд его советов.

Хозяева, которые стремились хозяйничать, «как можно меньше тратя» (Пл. 18.39), сталкиваются с тем же, что и рационализаторы: и с равнодушно небрежным рабом, и с дорогим оплачиваемым и редким свободным рабочим. Они вынуждены задуматься над той же задачей, которую время поставило и Колумелле: как обеспечить доходность хозяйства. Решали они ее неверно, «следуя наставлениям предков» (Пл. 18.39). Негодование Колумеллы по поводу этих стародумов и насмешки над ними вполне справедливы, но и его хозяйственные методы обеспечивали успех кратковременный. Представители двух разных хозяйственных направлений были одинаково обречены на провал своего хозяйства.

И, однако, признавая вескую и трагическую справедливость фактов, засвидетельствованных Плинием и Колумеллой, мы должны признать, что современная им Италия, судя по их же сведениям, — отнюдь не безнадежно разоренная, идущая к гибели страна. Колумелла расскажет о целом кружке своих учеников и последователей, о хозяевах, готовых платить вдвое за виноградные саженцы, лишь бы обзавестись хорошими лозами. Плиний назовет имена превосходных виноградарей, сообщит о новых сортах лоз, о бойкой торговле вином, о великом разнообразии овощей и фруктов, которыми в его время садовники и огородники заваливали рынок. Всюду кипит работа, нащупываются новые возможности, используется накопленный опыт: нет ни застоя в мыслях, ни вяло опущенных рук.

Читая наших авторов, надо всегда помнить, что это люди, вышедшие из риторской школы, и строго разграничивать конкретные факты, которые они сообщают, и патетические декламации и возгласы, которые в фактах не нуждаются. Каким оглушающим раскатом через ряд столетий прокатился вопль Плиния о латифун-

дях, погубивших Италию! Еще так недавно ему абсолютно верили, придавая полный вес свидетельству современника. А между тем конкретные факты, которые читатель наберет и у Колумеллы, и в четырех книгах Плиния, посвященных италийскому сельскому хозяйству (14—15; 17—18), убедят его, что нет ни гибели, ни латифундий. Виноградник Сфенела (14.48) занимал 60 югеров (около 15 га); Колумелла зовет свои виноградники неизменно «участочками»; раскопки под Помпеями обнаружили остатки маленьких именщиц. Тогдашняя техника обработки земли и в поле, и в огороде, и в винограднике в хозяйственных условиях Италии I в. н. э. исключала возможность использования под эти культуры больших земельных площадей. Именно с «участочков», на которых была сосредоточена внимательная мысль и любовная забота хозяев, вся «провинциальная» (в нашем смысле) Италия получала и хлеб, и вино, и масло; они были той школой, где развивалась и крепла агрономическая мысль древности, вызывающая почтительное изумление современных итальянских агрономов. Эти именщица обходились малым числом рабов, в наемных рабочих не нуждались, а это и давало им возможность не только существовать, но и достигнуть известной степени процветания.

## ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

### 1

(1) Когда ты задумаешь приобрести имение, держи в уме вот что: не бросайся на покупку, не жалея своего труда на осмотр и не считай, что достаточно обойти его кругом один раз. Хорошее имение будет тебе нравиться больше и больше с каждым разом, как ты туда пойдешь. (2) Обрати внимание, какой вид у соседей: в хорошей местности надлежит им иметь хороший вид. Как войдешь, оглянись кругом, чтобы знать, как выйти. Ищи место с хорошим погодьем, чтобы без бурь,<sup>1</sup> с хорошей землей, чтобы сильна была собственной своей силой; (3) покупай, если можно, у подножия горы обращенное на юг, в здоровой местности, где много работников, хорошая вода, поблизости богатый город, море или река, по которой ходят суда, или хорошая оживленная дорога.<sup>2</sup> (4) Пусть оно будет в такой округе, где хозяева меняются нечасто, а те, кто продал в своей округе свои имения, жалеют о том, что продали. Пусть будет хорошо обстроено. Смотри, не пренебрегай зря чужими порядками. (5) Лучше покупать от хорошего хозяина земледельца и хорошего застройщика. Когда придешь в усадьбу, посмотри, много ли прессов и долиев; где их мало, знай, что урожай в соответствии. Большого оборудования не надо, надо хорошее место. Смотри, чтобы оборудования было поменьше и чтобы тебе не израсходоваться на имении. (6) Знай, что с землей, как с человеком: сколько бы он ни наживал, если он много проживает, то останется у него немного. (7) Если ты меня спросишь, какое имение самое лучшее, я скажу так: сто югеров со всякими угодьями в самом лучшем месте: во-первых, виноградник и если вино хорошее и его много; во-вторых, поливной огород; в-третьих, ивняк; в-четвертых, масличный сад; в-пятых, луг; в-шестых, хлебная нива; в-седьмых, лес, где режут листья на корм скоту; в-восьмых, виноградник, где лозы вьются по деревьям (arbutum); в-девятых, лес с желудями.<sup>3</sup>

(1) Хозяин, пришед в усадьбу и помолившись домашнему Лару,<sup>1</sup> обойдет поместье, если можно, в тот же самый день, а если не в тот же самый день, то на следующий. Когда он узнает, как поместье обработано, какие работы сделаны и какие не сделаны, то на следующий день он позовет вилика и спросит, что из работ сделано, что остается, по времени ли выполнены работы, может ли он выполнить остальные, сколько получено вина, хлеба и всего прочего. (2) Когда он это узнает, следует войти в расчет уроков<sup>2</sup> и дней. Если ему работы не видно, а вилик говорит, что он старался вовсю, а рабы хворали, плохие погоды стояли, рабы сбегали, повинности исполняли,<sup>3</sup> то, когда он высказал эти причины и множество других, верни вилика к расчету работ и уроков. (3) Если стояла дождливая погода, то вот работы, которые можно делать и в ливень:<sup>4</sup> мыть доли и осмаливать их, прибирать усадьбу, переносить хлеб,<sup>5</sup> выносить навоз наружу, класть навозную кучу, очищать зерно,<sup>6</sup> починять веревки, плести новые, рабам следовало заняться починкой одеял и капюшонов. (4) По праздникам<sup>7</sup> они могли чистить старые канавы, поправлять общественную дорогу, вырезать колючие кусты, вскапывать огород, очищать луг,<sup>8</sup> вязать веники, выпалывать колючую траву, обталкивать двузернянку,<sup>9</sup> наводить чистоту. Если рабы болели, им не следовало давать столько еды.

(5) Когда это узнано в полном спокойствии, надо позаботиться выполнить работы, какие остались; подвести счет деньгам, хлебу; тому, что приготовлено на корма, счет вину, маслу; тому, что он продал, что взыскано, что остается, что есть на продажу. Что можно занести в приход, то и занести. (6) Привести в ясность что осталось; чего на год не хватит, то купить; чего излишек, то продать; что нужно сдать с подряда, то сдать. Хозяин распорядится и оставит запись о том, какие работы он хочет сделать своими силами и какие хочет сдать с подряда.<sup>10</sup>

(7) Он осмотрит скот; устроит распродажу: продаст масло, если оно в цене; продаст вино, лишек хлеба, старых волов, порченную скотину, порченных<sup>11</sup> овец, шерсть, шкуры, старую телегу, железный лом, старого раба, болезненного раба;<sup>12</sup> и если есть что лишнее, то продаст. Пусть хозяин будет скор на продажу, не на покупку.

(1) В первой молодости хозяину следует ревностно засаживать имение. Над застройкой следует думать долго; над засаживаньем следует не думать, а следует действовать. Когда твой возраст дойдет до 36 лет,<sup>1</sup> тогда следует строиться, если имение у тебя засажено.<sup>2</sup> Стройся так, чтобы усадьба была по имению.<sup>3</sup> (2) Хозя-

ину выгодно иметь хорошо построенную хозяйственную половину,<sup>4</sup> погреб для масла и вина, множество доливов,<sup>5</sup> чтобы охотно поджидать высоких цен: будет ему это и в прибыль, и в честь, и во славу. Давильни следует иметь хорошие, чтобы работа могла производиться хорошо. Как только маслины собраны, надо сейчас же давить масло, чтобы оно не портилось. Сообрази: сколько бывает ежегодно больших бурь, которые сбивают маслины. (3) Если ты быстро их подберешь и прессы у тебя наготове, то убытка от бури не будет никакого и масло получится зеленее и лучше.<sup>6</sup> (4) Если маслины пробудут на земле и на настиле слишком долго, то они загниют и масло окажется прогорклым. Из любых маслин можно сделать более зеленое и хорошее масло, если делать его вовремя. (5) На 120 югеров масличного сада полагается два прессы, если сад хорош, в меру часто засажен и будет хорошо обработан.

#### 4

Хорошие хлевы для волов<sup>1</sup> и хорошие фалерские<sup>2</sup> зарешеченные ясли; расстояние между решетинами — фут. Если так сделаешь, то волы не будут выбрасывать корма. Господскую половину строй по средствам. Если ты в хорошем имении хорошо построишься, хорошо поставишь дом, если тебе в деревне будет житься ладно, то ты охотнее и чаще станешь приезжать: имение станет лучше, меньше будет неполадок, доходу получишь больше.<sup>3</sup> «Лоб лучше затылка».<sup>4</sup> Будь добрым соседом; рабам безобразить не позволяй. Если соседи будут тебя видеть с удовольствием, ты легче продашь свое, легче сдашь подряды, легче наймешь рабочих.<sup>5</sup> Будь хорош собой, тебе помогут работой, подвозом, материалом. Если, в добрый час сказать, случится нужда, они благожелательно защитят тебя.

#### 5

(1) Вот обязанности вилика: завести хороший порядок; соблюдать праздники; чужого в руки не брать; свое охранять тщательно; рабам не [позволять] ссориться;<sup>1</sup> если кто в чем провинился, хорошенько наказать, смотря по проступку.

(2) Рабам не должно житься плохо: пусть не мерзнут и не голодают. Пусть хорошенько заставляет их работать; легче удержит от проступков и воровства. Если вилик не захочет худа, худа не будет. Если он допустит, пусть хозяин того не оставит безнаказанным. За хорошую работу пусть благодарит, чтобы и остальным хотелось поступать правильно. Вилик не должен слоняться без дела; он всегда трезв и никуда не ходит на обед. Рабов заставляет работать; следит, чтобы делалось то, что приказал хозяин. (3) Пусть не считает себя умнее хозяина. Друзей хозяина числит друзьями себе; кому приказано, того слушается. Жертвоприношения совер-

шаает только в Компиталии на перекрестке или на очаге. Без приказа хозяина никому не поверит в долг; что поверил хозяин, то истребует. Семян для посева, съестных припасов, зерна, вина и масла никому не одолжит. Пусть будет два-три хозяйства, откуда он может попросить, что ему нужно, и которым сам даст в долг, больше никому. Перед хозяином отчитывается часто. (4) Работника, нанятого за деньги или за долю в урожае, не задерживает дольше того же самого дня;<sup>2</sup> ничего не покупает без ведома хозяина и ничего не скрывает от хозяина. Паразита не держит; не совещается с гарусником, авгуром, предсказателем и халдеем.<sup>3</sup> Нивы не обманывает: это к несчастью.<sup>4</sup> Он позаботится узнать всякую сельскую работу и будет часто работать, лишь бы не до усталости. (5) Если он будет работать, он будет знать, что у рабов на уме, и они будут работать спокойнее. Если он будет так делать, ему не захочется слоняться без дела; он будет здоровее и будет охотнее спать. Он первым встанет с постели и последним ляжет в постель; сначала посмотрит, заперта ли усадьба, спит ли каждый на своем месте и задан ли корм животным.

(6) Волы должны быть досмотрены со всем тщанием.<sup>5</sup> К пахарям даже снисходи, чтобы они охотнее досматривали волов. Смотри, чтобы у тебя были хорошие рала и лемехи. Берегись, не паши гнилой земли; не посылай туда ни телег, ни овец. Если не остережешься и пошлешь, то потеряешь доход за три года.<sup>6</sup>

(7) Овцам и волам надо тщательно подстилать и смотреть за их копытами. Берегись парши на овцах и на вьючных животных: она бывает от голода и от дождливой погоды.<sup>7</sup> Старайся, чтобы все работы были сделаны вовремя: хозяйство — это такое дело, запоздаешь с одним, запоздаешь со всем. Если соломы не хватит, то собирай листья падуба и подстилай их овцам и волам.

(8) Постарайся иметь большую навозную кучу. Навоз старательно сохраняй; когда будешь выносить, очищай его и размельчай; осенью вывози. Маслины осенью окопай кругом воронкой и подложи навозу. Листву тополевою, вязовую и дубовую срезай своевременно; складывай ее, пока не пересохла, на корм овцам. То же и с отавой, и с обкосками с лугов: суши их и складывай.<sup>8</sup> После осеннего дождя сажай репу, сей корма и лупин.

## 6

(1) По каким местам что сажать и сеять, то тут следует замечать так: где есть хорошее жирное поле без деревьев,<sup>1</sup> то следует ему быть хлебным полем. Это же самое поле, если над ним стоят туманы,<sup>2</sup> следует преимущественно засаживать репой и редькой и засеивать просом и могаром. На жирной горячей земле сажай столовые маслины: «ткацкую палочку» крупную, саллентинскую, *orcis*, *rosea*, *сергиеву*, *кольминиеву*, *albicega*; сажай больше всего тот сорт, который слывет в этих местах наилучшим.<sup>3</sup> Этот сорт

маслин рассаживай на 25 или 30 футов. (2) Только то поле следует засаживать масличным садом, которое смотрит на ветер фавоний и открыто солнцу: никакое другое не годится. На земле, которая холоднее и тощее, там следует сажать лициниеву маслину: если ты посадишь ее на жирном и горячем месте, гост<sup>4</sup> будет ничтожным, дерево погибнет от урожая и будет чахнуть от красного мха.

(3) По межам и дорогам сажай вязаы и частью тополи, чтобы иметь листья для овец и волов. И строевой материал, если понадобится, будет у тебя наготове. Если где-нибудь в тех местах есть речные берега или сырое место, то посади там тополи — вершушками — и тростник.<sup>5</sup> Его сажай таким образом: перекопай землю на два заступа в глубину<sup>6</sup> и посади там тростник глазками: один глазок на три фута от другого. (4) Там же сажай и дикую спаржу, из нее вырастет садовая. Спаржа и тростник подходят друг к другу, потому что землю под них копают и сжигают их одновременно, и тень они дают одновременно. Вокруг места с тростником посади греческую иву, чтобы было чем тебе подвязывать виноградники.<sup>7</sup>

Вот что соблюдать относительно поля под виноградник. На том месте, которое слывет для винограда самым лучшим и открыто солнцу, сажай мелкий аминейский виноград и «двойной»; евгению и мелкий, бледно-красный. На месте жирном и над которым стоят испарения, там сажай аминейский крупный, мургентинский, апициев и луканский. Остальные сорта, особенно смешанные, подходят ко всякой земле.<sup>8</sup>

## 7

(1) Подгородному имению больше всего подходит иметь виноградник, где лозы вьются по деревьям: можно продавать и дрова, и хворост,<sup>1</sup> будет и хозяину чем пользоваться. В этом имении следует сажать все, что для него годится: всякую лозу,<sup>2</sup> аминейскую меньшую и бóльшую и апициеву; (2) этот виноград сохраняют в горшке, в выжимках; его также хорошо хранить в сапе, виноградном соку, в лоре.<sup>3</sup> Виноград, который ты развешиваешь — durasina и аминейский крупный, — хорошо сохранится на кузнице: станет изюмом.<sup>4</sup>

(3) Фруктовые деревья: struthea, айву, скантиевую, квириниевую, а также другие прочные сорта, яблоки «винные», гранатник (сюда надо к корню свиной мочи или навоза, чтобы плодам было питание), груши — volaema, анициевы sementiva (они будут хороши, если их залить сапой), тарентские, винные cucurbitiva и прочие сорта — сажай или прививай как можешь больше.<sup>5</sup> Маслины сажай, orchites и rosiae:<sup>6</sup> они превосходно сохраняются, если их зелеными залить рассолом или же побить и положить в лентисковое масло. Или orchites: когда они почернеют и высох-

нут, перетирай с солью пять дней; затем обтряхни соль, поддержи два дня на солнце или же, не соля, положи в дефрут. Рябину заливать сапой или сушить; смотри, чтобы не осталось соку. Так же заготавливай и груши.

## 8

(1) Смоковницу — *marisca* — сажай на глинистом и открытом месте; африканскую, геркуланскую, сагунтскую, зимнюю и черную теллану на длинной ножке — их сажай на месте более жирном или унавоженном.<sup>1</sup>

Если у тебя будет поливной луг, а сухого нет, то не трогай травы, чтобы хватило сена.

(2) Под городом чтоб были посажены всякие овощи, всякие цветы для венков,<sup>2</sup> могоарский лук,<sup>3</sup> мирт свадебный, белый и черный,<sup>4</sup> лавр дельфийский, кирпичный и лесной, орехи лысые, абелланские, пренестинские и греческие.<sup>5</sup> Пригородное имение, особенно если оно у хозяина одно, пусть он так устроит и засадит, чтобы вышло потолковее.

## 9

Ивняк следует сажать по местам, обильным водой, сырым, тенистым, около рек. Сообрази, нужна ива дома или есть ли для нее сбыт.<sup>1</sup>

Поливные луга, если у тебя будет вода, заводи по преимуществу; если воды не будет, то заводи как можно больше сухих. Это такое имение, что его выгодно завести в любом месте.<sup>2</sup>

## 14

Если сдаешь с подряда постройку усадьбы новой от основания, то следует строителю сделать вот что: все стены, как приказано, из щебня на извести;<sup>1</sup> столбы из квадратного камня;<sup>2</sup> все балки, какие нужно; пороги; дверные косяки, притолоки, латы, столбы, ясли волам, зимние и летние фалерские;<sup>3</sup> (2) конюшню;<sup>4</sup> комнаты для рабов;<sup>5</sup> 3 полки для мяса, круглый стол, 2 котла,<sup>6</sup> 10 закуток для свиней, очаг, главную дверь, другую, какую пожелает хозяин;<sup>7</sup> окна; 10 двухфутовых решеток на большие окна, 6 ставен с глазками,<sup>8</sup> 3 скамейки, 5 стульев, 2 ткацких станка для тог;<sup>9</sup> маленькую ступку, чтоб толочь пшеницу, ступу для фуллонов,<sup>10</sup> дверную и оконную облицовку, два пресса. (3) Материал для этой работы и что нужно хозяин предоставит и даст для работы: пилу, отвес (деревья он, конечно, повалит и обтешет; распилит и отделает подрядчик),<sup>11</sup> камень, известь, песок, воду, мятую солому, землю для раствора. Если в усадьбу попадет молния, пусть будет по решению честного человека.<sup>12</sup> Плата за эту работу у честного хозя-

ина, который честно предоставит, что нужно, и по честному расплатится — за каждую черепицу 2 сестерции. (4) Счет по этой крыше ведется так: за одну считается цельная черепица; две нецельных (у которых нет четвертой части) идут за одну; каждая водосточная черепица будет считаться за две; сколько будет над водостоками, каждая будет оцениваться в четыре.<sup>13</sup>

Усадьба с фундаментом высотой от земли в один фут из камня на извести; стены над ним из необожженного кирпича; вставь притолоки и облицовку, какие нужно. (5) Остальное условие, как для усадьбы, выстроенной из щебня на извести. Цена — за каждую черепицу по сестерции; в здоровом месте у честного хозяина плата такая, как указано выше; плата за работу по видимости (?).<sup>14</sup> В зараженном месте,<sup>15</sup> где работать летом нельзя, честный хозяин добавит к плате четверть ее.

## 16

Кто сдает жечь известь из доли, то сдает так: работает, обжигает и вынимает известь из печи обжигальщик и рубит дрова для печи. Хозяин предоставляет камень, дрова для печи<sup>1</sup> и что понадобится.

## 17

Время резать дуб на бревна и на колья всегда около зимнего солнцестояния; остальные деревья, у которых есть семена, время резать, когда семена созреют; деревья, у которых семян нет, время резать тогда, когда кора станет лупиться<sup>1</sup> [пинию], потому что семена у нее [одновременно] есть зеленые и зрелые (эти семена с кипариса и пинии ты можешь собирать круглый год), можно резать круглый год. (2) На том же самом дереве есть орехи двухлетки (оттуда семена выпадут) и одногодки, их, как только они начнут трескаться, и следует собирать.<sup>2</sup> Они начинают созревать во время сева и дозревают за 8 с лишним месяцев. Орехи этого года зелены. Для вяза второй срок резать, когда опадают листья.<sup>3</sup>

## 23

(1) Сделай, чтобы к виноградному сбору было готово все, что нужно: вымыты прессы, починены корзины и осмолены; доли, которые нужно, осмолены. В дождливую погоду<sup>1</sup> чтобы были наготовлены и починены плетушки, намолота крупа, закуплена соленая рыба, посолены опавшие маслины.<sup>2</sup> (2) Собери, когда придет время, несортовой виноград,<sup>3</sup> чтобы рабочим пить «досрочное» вино. Ежедневно дели поровну по долям выжатый сок,<sup>4</sup> соблюдай чистоту. Если понадобится, подбавь в свежий виноградный сок дефрута, сваренного из «самотека»: <sup>5</sup> добавь на мех

$\frac{1}{40}$  часть дефрута<sup>6</sup> или  $1\frac{1}{2}$  фунта соли. (3) Если будешь добавлять толченого мрамора, добавляй по фунту на мех: положи его в урну, размешай с виноградным соком; влей это в долий. Если будешь добавлять камеди, то на мех возьми ее 3 фунта: хорошенько измельчи, положи в корзиночку и повесь ее в долий с виноградным соком; почаще ее встряхивай, чтобы камедь растаяла. (4) Когда добавишь дефрута, толченого мрамора или камеди, то в течение 20 дней почаще помешивай. Виноград дави ежедневно. Сок «обрезной»<sup>7</sup> дели по всем долиям и подбавляй его поровну.

## 25

Когда виноград созреет и будет собран, сохрани первый для своего хозяйства и домочадцев; постарайся, чтобы его собирали совершенно зрелым и сухим, чтобы вино не потеряло своего имени. Свежие виноградные выжимки<sup>1</sup> ежедневно просевай через кроватную сетку или приготовь для этого дела решето. Набей ими осмоленные долии или осмоленный винный чан. Прикажи хорошенько его замазать, чтобы было что давать волам зимой. Немножко отсюда, если хочешь, положи в воду. Будет лора, чтобы пить рабам.<sup>2</sup>

## 26

Когда сбор винограда окончен, прикажи спрятать по своим местам прессы, корзинки, плетушки, канаты, подпорки,<sup>1</sup> скрепы. Долии с вином обтирай дважды в день: держи для этого дела на каждый долий отдельный веничек,<sup>2</sup> чтобы протирать им горла долив. Через 30 дней после сбора<sup>3</sup> замажь долии, если из них будет начисто выловлена виноградная кожура. Если хочешь сцедить вино с отстоя, то для такого дела это самое подходящее время.

## 27

Сей кормовую смесь (осипум),<sup>1</sup> вику,<sup>2</sup> «греческое сено»,<sup>3</sup> бобы, егум<sup>4</sup> на корм волам. Сей корм во второй и в третий раз.<sup>5</sup> Затем сей другие злаки.<sup>6</sup>

Копай на пару ямы для маслин, вязов, виноградных лоз<sup>7</sup> и смоковницы;<sup>8</sup> сажай их, когда сеешь. Если место будет сухое, то сажай маслины во время сева, а у молоденьких, которые были посажены раньше, подрезай тогда же нижние ветки и окапывай деревья воронками.

## 28

(1) Когда будешь пересаживать маслины,<sup>1</sup> вязы, смоковницы, фруктовые деревья, лозы, пинии и кипарисы, то хорошенько вынь их с корнями и чтоб было на них как можно больше земли; об-

вяжи этот ком вокруг, чтобы можно было нести: вели нести в корзине или в корзине. Остерегайся выкапывать и переносить в дождь или ветер: этого надо особенно остерегаться. (2) В яму, когда сажаешь, подложи земли сверху,<sup>2</sup> потом прикрой землей корни до самого конца, хорошенько ее утопчи ногами, затем, как можешь лучше, утопчи колотушками и бревешками; для этого дела это первое. Те деревья, которые будут толще, чем в пять пальцев, ты сажай, срезав верхушку; срез обмажь навозом и обвяжи листьями.

## 29

Навоз дели так: половинную долю вывози на ниву,<sup>1</sup> где будешь сеять корма, и если там будут маслины, то тогда же окопай их воронкой и подложи навозу; затем сей корма. Четвертую долю подложи под окопанные маслины, как придет время, и прикрой навоз землей. Другую четверть сохрани для луга, и как придет время, когда задует фавоний, вывези его в новолуние.<sup>2</sup>

## 30

Волам давай листья вяза, тополя, дуба и смоковницы, пока они у тебя будут. Овцам доставляй зеленые листья, пока они у тебя будут; где собираешься сеять, там и услаждай овец, давай им и листья, пока не поспеют корма. Сухой корм, сложенный на зиму, береги больше всего; сообрази, как долга зима.<sup>1</sup>

## 31

(1) Для сбора маслин<sup>1</sup> надо приготовить все, что нужно: собрать вовремя годные ивовые прутья, чтобы было из чего сплести и чем починить старые корзины; чтобы из чего было наделать сухих скреп, вели положить в навоз или в воду падуб, вяз, орех, смоковницу; из них, когда нужно, и делай скрепы.<sup>2</sup> Вели наделать рычагов падубовых, лавровых, вязовых, чтобы были готовы. (2) Бревно для пресса делай преимущественно из черного граба. Когда будешь корчевать вяз, пинию, орех<sup>3</sup> и прочий строевой материал,<sup>4</sup> выкапывай на ущербе луны<sup>5</sup> после полудня и если нет австра.<sup>6</sup> Время их выкапывать, когда семена у них созреют. Смотри, не вытаскивай и не обтесывай в росу. Какое дерево не имеет семян, то, когда кора на нем станет лупиться, тогда и время его корчевать. Смотри, не работай ни со строевым материалом, ни с вином при австре, разве по необходимости.

Начинай резать лозы и деревья [по которым они вьются] вовремя.<sup>1</sup> Отводи лозы в канавы. Пока сможешь вести вверх лозу, то и веди. Деревья надо резать таким образом: ветки, которые ты оставишь, пусть смотрят в разные стороны,<sup>2</sup> срез будет сделан прямо<sup>3</sup> и ветки оставлены не слишком густо. (2) Пусть лозы хорошо обузлятся; <sup>4</sup> тщательно следи по всем ветвям, чтобы лоза не свисала и не привязывай слишком крепко. Пусть деревья будут хорошо увиты [лозами] и лоз около посажено достаточно. Если понадобится, их можно сбросить с дерева, уложить в землю и через два года отрезать старые [от новых].

(1) Смотри, чтобы за виноградником ухаживали так. Лозу, когда она хорошо обузлится,<sup>1</sup> подвязывай прямо, чтобы она не изгибалась;<sup>2</sup> веди ее все время вверх, насколько сможешь. Плодоносные ветви и «строжей»,<sup>3</sup> как полагается, оставь. Лозу пускай как можно выше и подвязывай так, чтобы она шла прямо; только сильно не затягивай. Так вот ухаживай за ней: во время сева окопай воронкой каждую.<sup>4</sup> (2) Подрезанные лозы окопай<sup>5</sup> и начинай пахать: веди борозду вперед и назад, не останавливаясь. Отводи молодые лозы как можно ранее; проборони виноградник; старые обрезай совсем мало; лучше, если понадобится, уложи в землю и через два года отрежь.<sup>6</sup> Молоденькую лозу пора резать тогда, когда она окрепнет. (3) Если в винограднике будут прогалины, проложи канавки и посади там саженцы;<sup>7</sup> не позволяй канавкам быть в тени и часто перекапывай. В старом винограднике сей кормовую смесь (осипум),<sup>8</sup> если он отошал. Не сей ничего на семена и вокруг каждой лозы подбавь навоза, мякины, виноградных выжимок — чего-нибудь, от чего прибудет сил. (4) Когда виноградник начнет зеленеть, пасынкуй.<sup>9</sup> Молоденькие лозы подвязывай часто,<sup>10</sup> чтобы стебель не надломился; у лозы, которая взберется на поперечину, подвяжи нежные веточки и легонько направь их так, чтобы они смотрели прямо. Когда гроздья начнут становиться пестрыми, подвяжи лозы, прорви листья и прореди гроздья; вокруг лоз разрыхли землю мотыгой.

(5) Иву своевременно нарежь, облупи и свяжи крепкими пучками. Лыко сохраняй; когда оно понадобится для виноградника, положи часть в воду и подвязывай им лозы. Сохраняй прутья, чтобы делать корзинки.<sup>11</sup>

(1) Возвращаюсь к посеву.<sup>1</sup> Какое место будет самым холодным и сырым, там сперва и сей. По самым горячим местам сеять надо напоследок. (2) Смотри, не трогай «гнилой земли».<sup>2</sup>

На красной глине, на легкой черной земле,<sup>3</sup> на тощей, щебенистой и песчаной и на той, которая несырая, там хорошо пойдет лупин.<sup>4</sup> На белой глине, в мокроте, на красной глине и на поле, которое сыро, сей лучше всего двузернянку.<sup>5</sup> Где места будут сухие, нетравные, и открытые, там сей пшеницу.<sup>6</sup>

### 35

(1) Бобы сей по местам сильным и где не бывает больших непогод.<sup>1</sup> Вику и «греческое сено» никак не сей по травяным местам. Siligo<sup>2</sup> и пшеницу следует сеять на открытом высоком месте, которое залито солнцем. Чечевицу сей на щебенистом месте и на глинистом, которое не травяно.<sup>3</sup> (2) Ячмень сей на нови или на таком месте, которое может, не отдыхая, быть под посевом.<sup>4</sup> «Трехмесячницу» следует сеять в таком месте, где ты не смог посеять своевременно и которое можно по тучности засеять без отдыха. Засевай грядку репой,<sup>5</sup> от нее получатся и стебли, и редьку<sup>6</sup> сажай на месте, хорошо унавоженном, или на месте жирном.

### 36

Что удобряет ниву. Голубиный помет надлежит разбрасывать по лугу, по огороду, по ниве.<sup>1</sup> Старательно сохраняй козий, овечий, коровий и всякий прочий навоз. Деревья обрызгивай или поливай амуркой:<sup>2</sup> под большое дерево — амфору, под меньшее — урну, пополам с водой. Прежде окопай неглубокой воронкой.

### 37

(1) Что плохо для нивы. Если обрабатываешь «гнилую землю»;<sup>1</sup> нут, потому что его дергают и потому что в нем есть соль, плох для земли.<sup>2</sup> Ячмень, «греческое сено», ervum — все они высасывают ниву, а также все растения, которые выдергиваются.<sup>3</sup> Масличных косточек на ниву не клади.

(2) Какие злаки удобряют ниву: лупин, бобы, вика.<sup>4</sup>

Из чего навоз сделаешь:<sup>5</sup> из соломы, лупиновых стеблей, мятой соломы, бобовины, мякины, листвы дубовой и падубовой. На ниве выдергивай бузину<sup>6</sup> и цикуту, а вокруг ивняка — высокую траву и осоку; ее подстилай овцам и волам и опавшие листья. Отдели часть [масличных] косточек [от мякоти], брось в чан, подбавь воды, хорошенько все перемешай совком; месиво отсюда подбавь в воронки вокруг маслин; также подбавь золы от косточек. (3) Если лоза бесплодна, нарежь мелко виноградный хворост и там припаши или прикопай его.<sup>7</sup>

Зимой до рассвета<sup>8</sup> делай вот что. Колья, круглые и четырехреберные, теши из жердей, которые ты накануне убрал под крышу

и которые уже обсохли;<sup>9</sup> делай факелы, выноси навоз. Строительного леса не трогай, кроме как в новолуние или когда луна на ущербе.

(4) Корчевать дерево или спиливать его при земле лучше всего в первые семь дней по полнолунию. Вообще смотри, не обтесывай, не режь и не трогай, если можно, дерева, пока оно не обсохнет от изморози или от росы.

(5) Хлеба дважды промотыжь и прополи<sup>10</sup> и оборви овес.<sup>11</sup>

Из обрезанного виноградника и виноградного сада убрать хворост,<sup>12</sup> наделать вязанок и сложить в кучу виноградные ветки и смоковничные дрова для печи<sup>13</sup> и чурки<sup>14</sup> для хозяина.

## 39

(1) В непогоду, когда работать в поле нельзя, выноси навоз в навозную кучу. Хорошенько вычисти хлев, овчарню, двор, усадьбу. Стяни долии свинцом или обвяжи сухими<sup>1</sup> дубовыми прутьями. Любой долий ты можешь назначить для вина, если хорошо его зачинишь, хорошо обвяжешь, заделаешь трещины замазкой и хорошо осмолишь. Замазку для долив делай таким образом: (2) положи фунт воска, фунт камеди и  $\frac{2}{3}$  фунта серы в новую миску,<sup>2</sup> подбавь туда гипса в порошок, чтобы смесь густотой стала, как пластырь. Этим и чини долии. Починив, можешь навести тот же самый цвет таким образом: смешай две части сырой глины с одной частью извести. Наделай из этого кирпичиков, обожги их в печи, истолки и вотри.<sup>3</sup>

В дождь поищи, что можно сделать в усадьбе. Чтобы люди не заленились, наводи чистоту. Сообрази, что если и ничего не делается, то расхода будет все равно нисколько не меньше.

## 40

(1) Весной следует делать вот что: делать канавы и ямы; вспахивать место под плодовой и виноградный питомник; отводить лозы; по местам тучным и сырым следует сажать вязы, смоковницы, плодовые деревья<sup>1</sup> и маслины. Смоковницы, маслины, яблони, груши и лозы следует прививать в новолуние,<sup>2</sup> с полудня, если нет австра.<sup>3</sup> Маслины, смоковницы, груши и яблони прививай таким образом:<sup>4</sup> (2) ветку, которую собираешься привить, обрежь и немного наклони, чтобы стекал сок; когда режешь, смотри, не обдери луба. Возьми себе крепкий сучок, заостри его, нащепи греческой ивы. Собери глины,<sup>5</sup> немножко песка и коровьего помета; все вместе хорошенько вымеси, чтобы стало как можно более вязким. Бери себе нащепанную иву, перевяжи ею обрезанный ствол, чтобы луб не треснул. (3) Когда это сделаешь, всунь очень острый колышек на два пальца вглубь, между дере-

вом и лубом. Затем бери себе черенок того сорта, какой хочешь привить, заостри его с конца наискось на два пальца, сухой сучок, который ты всунул, вынь и туда всунь черенок, которым желаешь привить. Делай, чтобы луб пришелся к лубу,<sup>6</sup> черенок всовывай до того самого места, откуда ты его заострил. То же делай со вторым черенком, с третьим, с четвертым; сколько сортов хочешь, столько черенков и вставляй. (4) Обвяжи пошире греческой ивой; ствол обмажь вымешанной глиной слоем в три пальца толщиной. Сверху прикрой «воловьим языком»;<sup>7</sup> если заждит, чтоб вода не попала на луб. «Язык» привяжи еще лыком, чтобы не упал. После обложи и обвяжи соломой, чтобы не повредил мороз.

## 42

Смоковницы и маслины [прививай] другим способом. Какой хочешь сорт смоковницы или маслины иметь: вынь с дерева садовым ножом луб; другой кусок луба с почкой вынь с той смоковницы, какой сорт хочешь иметь, приложи его на то место, откуда вырезал для другого сорта, и сделай, чтобы кусок пришелся по вырезу. Луб режь длиной в  $3\frac{1}{2}$  пальца, а шириной в 3. Обмажь и прикрой тем же способом, как и прочее.<sup>1</sup>

## 43

(1) Канавы<sup>1</sup> в сыром месте следует делать корытообразными: сверху — шириной в 3 фута, глубиной — 4; внизу — шириной в фут с ладонью. Выстели их камнем; если камня нет, выстели их сырыми ивовыми жердинами, сложенными толстым концом к тонкому; если нет жердин, то вязанками хвороста. Потом сделай ямы [для посадок] глубиной в  $3\frac{1}{2}$  и шириной в 4 фута со стоком воды из ямы в канаву: так и сажай маслины.<sup>2</sup> (2) Канавы для лоз и отводков делай не меньше  $2\frac{1}{2}$  футов в квадрате. Если хочешь, чтобы лоза и маслина, которые посадишь, быстро росли,<sup>3</sup> то следует однажды в месяц лозы по канавам и маслину вокруг окапывать, ежемесячно, пока им не исполнится три года. Таким же образом ухаживай и за другими деревьями.

## 44

Масличный сад начинай обрезать за 15 дней до весеннего равноденствия; с этого дня 45 дней<sup>1</sup> хорошо тебе будет резать. Обрезай таким образом: в том месте, где хорошо уродит, убери все сухое и если что обломал ветер. В том месте, где не уродит, больше подстригай и паши.<sup>2</sup> Хорошенько очисти стволы и сделай гладкими.<sup>3</sup>

(1) Масличные обрубки, которые ты посадишь в яме, нарежь трехфутовые и работай осторожно, чтобы не пострадал луб, когда будешь обтесывать или резать; которые посадишь в питомнике,<sup>1</sup> те делай в фут. Сажай их так: место должно хорошенько перекопать двойным заступом, земля пусть будет мягкой и очень рыхлой. (2) Когда будешь опускать обрубку, дави на обрубку ногой; если мало входит, вгоняй молотком или обушком;<sup>2</sup> смотри, не порви луба, когда вгоняешь. Место, куда опустишь обрубку, не делай сначала колом.<sup>3</sup> Если так посадишь обрубку, как стоял,<sup>4</sup> то он пойдет лучше. (3) Обрубки, когда им три года, тогда только готовы [для пересадки], когда сменится кора. Если будешь сажать в ямах или канавах, то ставь по три обрубка и размести их в разные стороны; над землей пусть торчат не больше как на четыре пальца [положенных поперек]; сажай и глазки.<sup>5</sup>

(1) Питомник<sup>1</sup> устраивай таким образом. Место, как сможешь, наилучшее, очень открытое и очень унавоженное; и землю как можно более похожую на ту, куда пересадить саженцы, и чтобы не слишком далеко носить саженцы из питомника. Это место перекопай двойным заступом, выбери камни, хорошенько кругом огороди и засаживай рядами. Опускай по одному обрубку на квадрат в 1½ фута и вдавливай его в землю ногой. (2) Если вдавить можешь мало, вгоняй молотом или обушком. Из земли саженцы пусть торчат на палец; верхушку обрубка обмажь коровьим навозом, а около обрубка поставь значок и часто рыхли землю, если хочешь, чтобы саженцы быстро росли. Таким образом сажай и другие саженцы.

Тростник сажай так: размещай глазки на три фута.<sup>1</sup> Виноградный питомник таким же образом делай и засаживай.<sup>2</sup> Когда лозе будет два года, срежь ее; когда будет три — вынимай. Если скот будет пастись там, где ты захочешь сажать лозу,<sup>3</sup> трижды срежь ее, прежде чем поместить у дерева; когда у нее будет пять старых узлов, тогда помещай у дерева. Каждый год сажай грядку лука-поррея; каждый год будет у тебя что пересаживать.<sup>4</sup>

(1) Плодовый питомник<sup>1</sup> делай таким же образом, как для маслин. Сажай обрубки каждого сорта.<sup>2</sup> Где будешь сеять кипарисовые семена,<sup>3</sup> перекопай двойным заступом; сей ранней весной. (2) Сделай грядки шириной в пять

футов, подбавь туда мелкого навоза, перемешай его с землей, размельчи комья. Сделай грядку ровную с малой ложбинкой; тогда сей семена густо, как лен; засыпь землей сквозь решето слоем в палец; эту землю разровняй доской или ногами; кругом воткни рассошки, по ним протяни жердины, по ним наложи виноградных веток или плетенок для винных ягод, чтобы они защищали от холода и солнца. Сделай, чтобы человек мог под ними проходить. Часто пропалывай; как только начнет трава расти, выбирай ее. Если будешь вырывать старую траву, вырвешь вместе и кипарисы.

(3) Таким же образом сей и прикрывай семена груш и яблук.<sup>4</sup> Орешки пинии сей таким же образом, можно и как чеснок.<sup>5</sup>

## 49

(1) Старые лозы, если перенести их захочешь на другое место, это можно, только бы они были не толще, чем в руку. Сначала обрежь, не оставляй больше двух почек. (2) Хорошо выкопай, с корнями, выбирай корни целиком и, смотри, не порань корней.<sup>1</sup> Как стояла лоза, так и помести ее в яму или канаву,<sup>2</sup> прикрой землей и хорошенько утопчи. Ставь лозу, подвязывай, пригибай ее, как было раньше, и часто окапывай.

## 50

(1) Луга удобряй<sup>1</sup> ранней весной в новолуние,<sup>2</sup> которые не будешь поливать, когда начнет дуть фавоний. Когда будешь огораживать луга, очисти их и все вредные травы вырой с корнями.<sup>3</sup>

(2) Когда обрежешь виноградник, сложи в кучу дрова и хвост.<sup>4</sup> Прореди ветки на смоковницах, а в винограднике обрежь смоковницу до верхних веток,<sup>5</sup> чтоб лоза по ней не карабкалась. Закладывай питомники и поправляй старые. Это делай раньше, чем начнешь вскапывать виноградник.

Когда жертва будет принесена и съедена,<sup>6</sup> начинай весной пахать. Сначала паши те места, которые будут очень сухими; а которые будут очень жирными и сырыми, те паши под конец, чтоб они пока не затвердели.<sup>7</sup>

## 51

Отведение яблонь и других деревьев.<sup>1</sup> Побег, которые пойдут от дерева при земле, уложи в землю, а верхушку подними, чтобы [отводок] пустил корни; через два года выкапывай и сажай. Смоковницу, маслину, гранатник, айву и все прочие плодовые, лавр, мирт, пренестинские орехи, платан — все это следует отводить от верхушки, вынимать и сажать таким же образом.

(1) Если хочешь что отвести тщательно, то следует отводить в дырявые горшки или плетушки и вместе с ними относить в яму.<sup>1</sup> Чтобы [отводки] пустили корни на деревьях, пробей миску; сквозь дно или плетушку пропусти ветку, какую хочешь, чтоб она пустила корни; в эту плетушку или миску насыпь до полна земли, умни хорошенько и оставь [миску] на дереве. Когда так будет, отрежь ветку под плетушкой. (2) В плетушке вырежь все дно, если будет миска, разбей ее; с этой плетушкой или миской помещай [отводок] в яму. Таким же образом делай с лозой; ее срезай через год и сажай с плетушкой. Таким образом отведешь какой сорт захочешь.

Сено скоси своевременно и, смотри, не запоздай с косьбой.<sup>1</sup> Коси, пока семена не выспеют, и какое сено будет самым хорошим, то сложи отдельно; весной, когда волы будут пахать, чтобы они ели, пока не станешь давать осипум.

(1) Корм волам следует заготовить и давать таким образом. Когда завершишь сев, следует заготовить, собрать и положить в воду желудей.<sup>1</sup> Отсюда следует давать каждому волу на день по полмодию; если они не будут работать, то лучше пусть пасутся или получают по модию виноградных выжимок, которые ты сложил в долей. Днем паси, на ночь задавай одному волу 25 фунтов сена.<sup>2</sup> (2) Если сена не будет, давай листья падуба<sup>3</sup> и плюща. Вымолоченную солому, пшеничную и ячную, мякину от бобовых стеблей, от вики и лупина, а также прочих злаков,<sup>4</sup> — все запасай. Когда будешь убирать солому,<sup>5</sup> то, в которой очень много травы, убери под крышу и посыпь солью; затем давай ее вместо сена. (3) Когда начнешь кормить по весне, давай по модию желудей или виноградных выжимок или по модию вымоченного лупина и по 15 фунтов сена. Когда осипум готов, его прежде всего и давай. Рви руками, и он отрастет; что срежешь, то не отрастет. (4) Осипум давай, пока он не усохнет; такого порядка и держись. Потом давай вику, потом давай могоар, после могоара давай вязовые листья.<sup>6</sup> Если будут тополевые, подмешивай, чтобы вязовых хватило. Когда вязовых нет, давай дубовые и смоковничные. (5) Ничего нет выгоднее, как хорошо ходить за волами.<sup>7</sup> Пасти волов следует только зимой (когда они не будут пахать). Если они едят зелень, то они всегда ее высматривают, и нужно иметь намордники, чтобы они, когда будут пахать, не тянулись к траве.

Дрова хозяину<sup>1</sup> сложи на чердак; масличные чурки, корни — кучей под открытым небом; сделай стожки островерхие.<sup>2</sup>

Хлеб рабам. Кто будет работать, зимой 4 модия пшеницы; летом 4<sup>1/2</sup>; <sup>1</sup> вилику, ключнице, надзирателю,<sup>2</sup> овчару — 3 модия. Колодникам — зимой хлеба 4 фунта;<sup>3</sup> когда начнут вскапывать виноградник — 5 фунтов, до тех пор, как появятся винные ягоды;<sup>4</sup> тогда вернись к 4 фунтам.

Вино рабам. Когда виноград снят,<sup>1</sup> пусть они пьют три месяца лору; в четвертый месяц — по гемине в день, т. е. в месяц 2<sup>1/2</sup> конгия; в пятый, шестой, седьмой и восьмой — в день по секстарию, т. е. в месяц пять конгиев; в девятый, десятый и одиннадцатый — в день три гемины, т. е. амфору [в месяц]; в Сатурналии и Компиталии<sup>2</sup> — с прибавкой по конгию на человека. Всего вина на человека в течение года. . . Колодникам добавляй в соответствии с работой, какую они будут делать: выпить им за год 10 квадраталов — это не слишком много.

Еда рабам. Заготовь впрок как можно больше опавших маслин. Потом зрелых, из которых меньше всего получится масла, их тоже заготовь. Жалей их, чтобы хватило как можно дольше. Когда маслины будут съедены, давай hallex и уксусу. Масла давай на месяц каждому по секстарию; модия соли хватит каждому на год.<sup>1</sup>

Одежда рабам. Тунику весом в 3<sup>1/2</sup> фунта<sup>1</sup> и плащ — через год. Всякий раз, кому будешь давать тунику или плащ, получи сначала старые на лоскутные одеяла. Хорошие деревянные башмаки следует давать через год.

(1) Что есть хороший уход за полем? Хорошо пахать.<sup>1</sup> А вторых? Пахать. А в-третьих? Унавоживать.

Кто в маслиннике землю очень часто и очень глубоко перемешивать<sup>2</sup> станет, тот выпашет самые тонкие корни. Если будет

он пахать плохо, то корни пойдут сверху, станут толстыми и силы маслины уйдут в корни. Когда пашешь хлебную ниву, хорошо и своевременно паши,<sup>3</sup> разными бороздами не паши.<sup>4</sup> (2) Прочий уход: много сажать,<sup>5</sup> тщательно вынимать [саженцы] и вовремя переносить их, захватывать как можно больше земли;<sup>6</sup> когда корни хорошенько засыпешь, хорошенько утоптать землю, чтобы не повредила вода. Если кто спросит, какое время лучше для посадки маслин: на сухом месте — в посев, на тучном — весной.

## 62

Сколько у тебя пар волов, мулов и ослов, столько должно быть телег.

## 64

(1) Когда маслины поспеют, следует их как можно скорее собрать: следует им быть как можно меньше на земле и в амбаре,<sup>1</sup> на земле и в амбаре они гниют. Сборщики хотят, чтобы маслин как можно больше нападало, чтобы им больше собирать; маслоделы, — чтобы они долго были в амбаре, чтобы размякли и легче было жать масло. Не верь, что масла в амбаре может прибавиться.<sup>2</sup> (2) Чем скорее выжмешь масло, тем будет выгоднее: из такого же числа модиев масла будет больше и лучшего качества. Маслина, которая долго была на земле или в амбаре, даст масла меньше и худшего качества. Масло, если можешь, сливай в день дважды, потому что масло будет тем хуже, чем дольше будет вместе с амуркой и с отжимками.

## 65

(1) Зеленое масло<sup>1</sup> делай так. Маслину как можно скорее подбери с земли. Если она испачкана, вымой, очисти от листьев и навоза.<sup>2</sup> На следующий день или на третий, после того как она собрана, жми масло.

Маслину обрывай, когда она будет черна. Чем зеленее маслина, из которой будешь жать масло, тем масло лучше.

(2) Хозяину выгоднее всего жать масло из зрелых маслин. Если, когда собираешь маслину, будут заморозки,<sup>3</sup> жми масло через три-четыре дня. Эту маслину, если хочешь, посыпь солью. В давяльне и в погребе должно быть очень жарко.

## 66

(1) Обязанности сторожа и разливателя. Пусть тщательно охраняет погреб и давяльню; смотрит, чтоб как можно меньше ходили в давяльню и в погреб. Чтоб масло жали, соблюдая всяче-

скую чистоту и опрятность.<sup>1</sup> Нельзя пользоваться бронзовой посудой и косточками;<sup>2</sup> потому, если пользоваться, то масло будет плохого вкуса. Поставь в чан свинцовый котел, чтобы туда лилось масло. Когда работники станут жать рычагами, пусть разливатель сразу же, как только может тщательнее, без передышки берет масло раковинной; пусть остерегается взять амурку.<sup>3</sup> (2) Масло вливай в первый чан, оттуда в другой долей;<sup>4</sup> из этих чанов все время выбирай выжимки и амурку. Когда ты выберешь масло из котла, вычерпай амурку.<sup>5</sup>

## 67

(1) Тоже обязанности сторожа. Кто будет в давяльне, пусть содержит посуду в чистоте и заботится, чтобы маслины были хорошо обработаны и хорошо просохли. Дров в давяльне пусть не рубят. Масло пусть часто дают. Работникам за каждый «факт»<sup>1</sup> пусть выдает [сторож] по секстарию масла, а на светильник<sup>2</sup> — сколько нужно. (2) Выжимки пусть ежедневно выбрасывает, амурке меняет место, пока не дойдет до последнего чана в погребе; корзинки вытирает губкой.<sup>3</sup> Ежедневно маслу меняет место, пока оно не дойдет до [последнего] доля. Пусть тщательно следит в давяльне и погребе, чтобы не крали масла.

## 69

Новые долии для масла пропитывай так: наполни амуркой на семь дней, амурку ежедневно подбавляй. Потом амурку вылей и и высуши [долей]. (2) Когда он высохнет, влей накануне в воду камеди, на следующий день слей воду. Потом нагрей долей меньше, чем если бы ты хотел его осмолить;<sup>1</sup> достаточно быть теплым; нагревай на легком огне; когда в меру нагреется, влей камедь, затем обмажь. Если обмазываешь правильно, то на долей в 50 [амфор] достаточно 4 фунта камеди.

## 70

(1) Лекарство для волов. Если боишься, чтоб не заболели, давай здоровым [такое снадобье]: 3 крупинки соли, 3 лавровых листа, 3 перышка поррея, 3 зубка ульпика,<sup>1</sup> 3 зубка чесноку, 3 зерна ладану, 3 кустика сабинской травы,<sup>2</sup> 3 листа руты, 3 побега брионии, 3 белых бобика, 3 живых угля, 3 секстария вина. Все это следует собрать, растереть и дать, стоя на помосте. (2) Кто будет давать, пусть будет натошак. Три дня трижды пои этим питьем каждого вола. Раздели его так, чтобы когда ты каждому дашь трижды, то истратишь все. Вели чтобы и сам вол, и кто ему давать будет стояли на помосте. Давай из деревянной посудины.<sup>3</sup>

Волу, если начнет хворать, дай сразу одно куриное сырое яйцо; сделай, чтобы он проглотил его целым. На следующий день разотри в гемине вина головку ульпика и заставь выпить; пусть растирает на помосте и дает из деревянной посуды; и сам вол, и кто будет давать пусть стоят на помосте; давай, ничего не поев, ничего не евшему волу.<sup>1</sup>

## 72

Чтобы волы не стерли ног, прежде чем погнать их куда-нибудь в дорогу, смажь им копыта внизу жидкой смолой.

## 73

Когда гроздья начнут становиться пестрыми, ежегодно давай волам лекарство, чтобы они были здоровы. Увидишь где змеиную кожу, подними и спрячь, чтоб не искать, когда понадобится. Эту кожу с мукой, солью и диким тимьяном<sup>1</sup> разотри вместе в вине и давай пить всем волам. Позаботься, чтоб летом волы всегда пили хорошую чистую воду: важно, чтоб были здоровы.

## 74

Вымешанный хлеб делай так: хорошенько вымой руки и кадушку. Муку всыпь в кадушку, подбавляй понемногу воды и превосходно вымеси. Когда хорошенько вымесишь, раскатай и пеки под миской.<sup>1</sup>

## 75

Жертвенный пирог<sup>1</sup> делай так: пусть хорошенько разотрет в ступке 2 фунта творогу; когда хорошенько разотрет, всыпь фунт белой пшеничной муки, или если хочешь, чтоб была нежнее, то только  $\frac{1}{2}$  фунта *similago*<sup>2</sup> и хорошенько перемешай с творогом, добавь одно яйцо и хорошенько вместе перемешай. Скатай из этого хлеб, подложи листьев и потихоньку пеки на горячем очаге под миской.

## 76

Обертух<sup>1</sup> делай так: белой пшеничной муки на испод 2 фунта: на слои — муки 4 фунта и алики<sup>2</sup> первого сорта 2 фунта. Алику всыпь в воду; когда она станет совсем мягкой, переложил в чистую кадушку и хорошо высуши, затем вымеси руками; когда будет хорошо вымешена, всыпай туда понемножку 4 фунта муки.

Из этого делай слои<sup>3</sup> и кладь в плетушку, чтобы подсохли. Когда подсохнут, выложи их на чистое место. (2) Когда будешь делать отдельные слои, то, когда вымесишь, потрогай их тряпочкой в масле, оботри кругом и смажь; когда слои будут [готовы], хорошо нагрей очаг, где будешь печь, и миску. Затем высыпь 2 фунта муки и вымеси ее; из этого сделай тонкий испод. Всыпь в воду овечьего творога 14 фунтов, не кислого и совсем свежего, вымочи его, трижды перемени воду. Вынь и понемножку хорошо отожми руками; совсем сухой высыпай в кадушку. (3) Когда хорошо отожмешь весь творог, [всыпь] в чистую кадушку, вымешай руками и разомни как только можно. Затем возьми чистое сито для муки и протри творог через сито в кадушку. Потом положи 4½ фунта хорошего меда; хорошо перемешай его с творогом. Потом уложи на чистой доске, величиной в 1 фут, «пояс»;<sup>4</sup> подложи вниз лавровых смазанных маслом листьев и делай обертух. (4) Сначала кладь на весь испод отдельные слои; затем смазывай слои из кадушки; слои добавляй по одному, каждый смазывай, пока не переведешь всего творога с медом. Сверху положи несколько слоев; затем стяни [края] испода, укрась; очаг разогрей в меру;<sup>5</sup> тогда поставь обертух, покрой горячей миской, покрой сверху и вокруг горячими углями. Смотри, пропеки хорошо, не торопись. Открывай, чтобы посмотреть, два-три раза. Когда испечется, сними и смажь медом; это будет обертух в полмодия.<sup>6</sup>

## 84

Сладкую запеканку делай так: полфунта муки, 2½ фунта творога, ¼ фунта меда и одно яйцо смешай вместе, как на жертвенный пирог. Смажь маслом глиняный горшок. Когда все хорошо перемешаешь, положи в горшок; горшок покрой миской. Смотри, хорошо пропеки в середине, где теста всегда больше. Когда испечется, вынь горшок, смажь медом, посыпь маком. Поставь немного под крышку, потом сними, Подай в горшочке и [дай] ложечки.

## 85

Пунийскую кашу<sup>1</sup> вари так: положи в воду фунт алики, смотри, чтобы она хорошенько размокла. Вывали ее в чистое корыто, туда же — 3 фунта свежего творога, полфунта меда, одно яйцо; хорошенько все вместе перемешай. Переложи в новый горшок.

## 88

(1) Соль белую делай так.<sup>1</sup> Чистую амфору с отбитым горлышком налей чистой водой и поставь на солнце. Опусть туда корзиночку с обыкновенной солью; время от времени ее встря-

хивай и подсыпай соли. Делай это ежедневно по несколько раз до тех пор, пока соль уже два дня как не будет распускаться. (2) Вот что будет знаком: опусти в воду сухую рыбешку или яйцо: если поплывет, то это такой рассол, куда можно класть хоть мясо, хоть сыр,<sup>2</sup> хоть рыбу. Этот рассол вылей в таз или блюдо; поставь на солнце. Держи на солнце, пока все не огустеет; получишь самая лучшая соль. В облачную погоду и ночью убирай под крышу; ежедневно, когда будет солнце, выставляй на солнце.

## 89

Кур и гусей откармливай так. Пусть запрет молодых кур, которые впервые снесли; полет водой мелкую или простую ячную муку; наделает катышков; опустит их в воду и всовывает в клюв. Пусть ежедневно понемногу подбавляет; по zobу судит, достаточно ли. Кормит дважды в день; в полдень дай пить; вода пусть не стоит дольше часа. Таким же образом корми гуся, только сначала давай пить дважды в день и дважды еду.<sup>1</sup>

## 91

Ток делай так: место, где будешь делать, перекопай. Потом хорошо полей амуркой и дай впитаться. Потом хорошо разбей земляные комья, затем уровняй и убей трамбовкой. Потом опять полей амуркой и дай высохнуть. Если так сделаешь, то ни муравьи не повредят, ни трава не вырастет.<sup>1</sup>

## 92

Чтобы в пшенице не завелось червя и чтобы ее не трогали мыши: разведи глину амуркой, подбавь немного мятой соломы, дай хорошенько размокнуть и хорошенько вымеси; обмажь весь амбар этой густой смесью. Потом обрызгай амуркой все, что смазал.<sup>1</sup> Когда высохнет, ссыпай туда хлеб, после того как он остынет: червя не заведется.<sup>2</sup>

## 93

Если маслина не приносит плодов, окопай ее воронкой. Потом положи вокруг [дерева в воронке] солому. Потом смешай амурку с водой в равных частях. Затем полей маслину кругом; под очень большое дерево достаточно урны смеси; под деревья меньшие — в соответствии. И если это же будешь делать у плодоносных деревьев, то и они станут лучше; под них соломы не добавляй.<sup>1</sup>

Чтобы со смоковницы плоды не опадали зелеными, сделай все, как для маслины, и больше того: когда весна подходит, хорошо окучь дерево. Если так сделаешь, и плоды не осыпятся зелеными, и смоковницы не будут шершавыми и станут более плодоносными.

(1) Чтобы в винограднике не заводилось гусениц,<sup>1</sup> спрячь амурку, дай отстояться, влей в бронзовую посудину 2 конгия, потом повари на легком огне, часто взбалтывая палочкой, пока не станет густой, как мед. Потом возьми третью часть битумина<sup>2</sup> и четвертую серы; истолки то и другое по отдельности в ступке. Потом всыпай мелким-мелким порошком в горячую амурку, одновременно мешай палочкой и опять вари под открытым небом; если будешь варить в помещении, когда добавлены битумин и сера, все вспыхнет. Когда загустеет, как клей,<sup>3</sup> оставь стынуть. Смазывай этим лозу: верхушку и под ветвями: гусеница не заведется.

Чтобы на овцах не было парши, спрячь амурку, дай отстояться, смешай между собой в равных частях [ее], отвар лупина и гущу от хорошего вина. Потом, когда острижешь овец, смажь их целиком и оставь два-три дня пропотеть. (2) Затем вымой в море; если морской воды нет, приготовь соленой воды, вымой ею. Если так будешь делать, то овцы у тебя не запаршивеют, шерсти будет больше и лучшего качества; клещи не будут беспокоить. Этим же пользуйся для всякой скотины, если она запаршивеет.<sup>1</sup>

Вскипяченной амуркой<sup>1</sup> мажь ось, и ремни, и обувь, и все кожи; сделаешь их лучше.<sup>2</sup>

(1) Чтобы моль не трогала одежды. Увари амурку до половины; смажь этим дно сундука,<sup>1</sup> и снаружи, и ножки, и углы. Когда это просохнет, складывай одежду. Если так будешь делать, моль не повредит. (2) И если так же смажешь всю деревянную утварь, то она не будет трухляветь, и когда ее натрешь, она

станет блестящее. Так же смазывай и всю бронзовую посуду, но прежде хорошенько оботри. Потом, когда смажешь и когда захочешь пользоваться, оботри. Посуда будет блестеть, и ржавчина на нее не сядет.

99

Если хочешь сохранить винные ягоды в целости, ссыпь их в глиняную посудину; смажь ее вскипяченной амуркой.

100

Если будешь вливать масло в новый метрет,<sup>1</sup> обмой его сначала амуркой, сырой, какая она есть,<sup>2</sup> и долго ее в нем взбалтывай, чтобы [метрет] хорошо пропитался. Если это сделаешь, метрет не будет впитывать масла и сделает масло лучше, и сам метрет будет прочнее.

102

Если вола или какое другое животное укусит змея, разотри в гемине старого вина ацетабул мелантия,<sup>1</sup> который врачи зовут смирнским, влей через ноздри, а к месту укуса приложи свиного навоза. И то же самое сделай человеку, если случится нужда.

103

Вола, чтобы были здоровы и в теле, и если есть переборчивые в еде, то, чтобы ели жаднее, поливай амуркой корм, который будешь задавать: сначала понемножку, пока привыкнут, потом побольше. Изредка давай пить смешанную пополам с водой. Будешь так делать, каждый четвертый и пятый день, тогда и вола будут больше в теле и болезнь не пристанет.<sup>1</sup>

108

Если хочешь испробовать, прочно вино или нет, всыпь в новую чашечку пол-ацетабула крупной ячневой крупы и влей секстарий того вина, которое хочешь испробовать, и поставь на угли: пусть дважды или трижды вскипит. (2) Тогда процеди это, крупу выбрось, вино выставь на воздух. На следующий день утром отведай: если будет тот же вкус, что и в доли, знай, вино прочное; если будет кисловато, прочным не окажется.

Уничтожить плохой запах в вине. Обломок толстой чистой кровельной черепицы хорошенько раскали на огне; когда раскалится, осмоли его, привяжи на веревочку, тихонько опусти обломок в долией на самое дно и оставь долией на два дня замазанным. Если плохой запах уничтожится, это превосходно; если нет, делай [то же] почаще, пока не уничтожишь плохой запах.

Если хочешь узнать, подлита вода в вино или нет, сделай маленькую посудинку из плюща. Влей туда того вина, в котором, ты думаешь, есть вода. Если вода будет, вино вытечет, вода останется, потому что посуда из плюща вина не держит.<sup>1</sup>

Если хочешь приготовить вина, которое наладит желудок, то после сбора винограда, когда лозы окапывают воронкой, окопай воронкой и отметь столько лоз, сколько, считаешь, тебе для этого дела вина хватит. Корни у них подрежь и очисти. Истолки в ступке корни черной чемерицы; эти корни уложи вокруг лозы, а также старого навоза, старой золы и две части земли наложи вокруг корней лозы [в воронке]. Сверху набросай земли. (2) Виноград этот собирай отдельно. Если хочешь сохранить это слабящее вино, чтоб оно состарилось, храни; не смешивай с другим вином. Бери из этого вина по киафу, смешивай с водой и пей перед обедом; вреда оно не принесет и желудок работать заставит.

Вино от болей в бедре делай так: мелко нарежь можжевельной древесины, толстой, в полфута; вскипяти ее в конгии старого вина. Когда остынет, разлей по бутылкам и потом пей это: по киафу вина натошак, поможет.<sup>1</sup>

Собак днем следует держать взаперти, чтобы ночью они были злее и неусыпнее.

От дизентерии и если желудок не устанавливается и будут беспокоить лентец и глисты: возьми 30 горьких гранат,<sup>1</sup> истолки, всыпь в кувшин и влей 3 конгии темного терпкого вина. Посуду замажь; через 30 дней открой и пользуйся; пей натошак гемину<sup>2</sup>.

Обмазать жилье.<sup>1</sup> [Возьми] земли самой глинистой, белой или красной, налей туда амурки, положи мятой соломы. Оставь на четыре дня размокать; когда хорошенько размокнет, поруби лопатой. Когда порубишь, обмазывай; так ни дождевые струи<sup>2</sup> не повредят, ни мыши не прогрызут дыр, ни трава не вырастет, ни обмазка не потрескается.

(1) Туники и прочие вещи где покупать. В Риме:<sup>1</sup> туники, тоги, плащи, лоскутные одеяла, деревянные башмаки. В Калах и Минтурнах:<sup>2</sup> плащи с капюшонами, железные изделия, серпы и ножи, лопаты, кирки, топоры, наборную сбрую, удила,<sup>3</sup> цепочки; в Венафре лопаты; в Суэссе<sup>4</sup> и в Лукании телеги; молотильные доски в Альбе и Риме; долии, чаны, черепицу из Венафра.<sup>5</sup> (2) Для тяжелой земли хороши будут римские рала, для рыхлой земли — кампанские; самые лучшие ярма будут римские; самый лучший лемех будет съемный.<sup>6</sup> Трапеты в Помпеях, Ноле,<sup>7</sup> у стены Руфрия.<sup>8</sup> Ключи, замки в Риме. Ведра, кувшины для масла, кувшины для воды, кувшины для вина и прочую бронзовую посуду в Капуе<sup>9</sup> и Ноле. Кампанские корзинки хороши.<sup>10</sup> (3) Канаты для подъема [пресса], всякое изделие из спарта в Капуе. Римские корзины в Суэссе и Казине; самые лучшие будут в Риме.

На каких условиях сдавать уход за нивой. Под Казинном и Венафром пусть [хозяин] отделяет корзиной на хорошем месте восьмую долю, на довольно хорошем — седьмую, на третьем месте — шестую; если будет делить модием зерно — пятую. Под Венафром самое лучшее поле: пусть отделяет корзиной девятую долю. Если мелют сообща, то издольщик получит на мельнице ту же часть, из какой части [работал]. Ячмень пусть отделяет модием — пятую часть, бобы модием — пятую часть.<sup>1</sup>

Уход за виноградником издольщику. Пусть хорошо смотрит за именем, виноградником, где лозы вьются по деревьям, за хлебной нивой. Издольщику сено и корма, чтобы достаточно было волам, которые там находятся. Все остальное сообща.<sup>1</sup>

(1) Поле очищать шествием следует так: вели обвести кругом<sup>1</sup> поросенка, ягненка и теленка с такими словами: «Поручаю тебе, Маний,<sup>2</sup> с помощью божией и в добрый час обойти шествием сим имение мое, поле и земли мои в той части, в коей повелишь ты обвести животных или обнести<sup>3</sup> их, и позаботиться об очищении». (2) Предварительно возлей вином Янусу и Юпитеру, говори так: «Марс-отец,<sup>4</sup> молюсь тебе и прошу тебя, буди благ и милостив ко мне, к дому и к домочадцам моим: сего ради повелел я обойти шествием сим вокруг поля, земли и имени моего; да запретишь, защитишь и отворишь болезни зримые и незримые, недород и голод, бури и ненастье; да пошлешь рост и благоденствие злакам, хлебу, лозам и посадкам; (3) да сохранишь здоровыми и невредимыми пастухов и скот; да пошлешь здравие и преуспеяние мне, дому и домочадцам нашим. Сего ради и ради очищения имения, земли и поля моего и свершения очищения, как я сказал, почтен буди сими животными-сосунками. Марс-отец, сего дела ради буди почтен сими животными-сосунками». (4) Тут же пододвинь ножом пирог и лепешку и предложи их в жертву. Когда зарежешь поросенка, ягненка и теленка, скажи так: «Сего ради почтен буди животными, коих тебе в честь заклать должно». Тут запрещает называть Марса, а также ягненка и теленка.<sup>5</sup>

Если все жертвы окажутся с пороками,<sup>6</sup> помолись так: «Марс-отец, если тебе в тех животных-сосунках что неуютно, то я приношу во искупление сих животных». Если будет сомнение в одной или двух жертвах, помолись так: «Отец Марс, тот поросенок был тебе неуютен; посему приношу во искупление сего поросенка».

(1) Какие обязанности вилки,<sup>1</sup> позаботься, чтоб их выполняла. Если ее тебе дал в жены хозяин, будь ею доволен. Сделай, чтоб она тебя боялась. Пусть не слишком роскошествует. С соседками и другими женщинами как можно меньше имеет дела, ни в дом, ни к себе не зовет;<sup>2</sup> на обед никуда не ходит. без дела не слоняется. Жертв не приносит и не поручает, чтобы кто за нее принес без ведома хозяина или хозяйки: знай, что хозяин приносит жертву за всех рабов. (2) Будет опрятна; усадьбу подметает и держит в опрятности; очаг ежедневно чисто обметет, прежде чем идти спать. В календы, иды, ноны<sup>3</sup> и когда будет праздничный день, возложит венок на очаг и в те же дни почтит домашнего Лара чем может. Позаботится иметь сваренную пищу тебе и рабам. (3) Имеет много кур и яиц.<sup>4</sup> У нее есть сухие груши, рябина, винные ягоды, изюм, рябина в сапе, груши и виноград

в долях, «воробьиная» айва, виноград в виноградных выжимках и в кувшинах, зарытых в землю; пренестинские орехи свежие в кувшине, зарытые в землю; скантиевы яблоки в долях и другие [сорта],<sup>5</sup> которые обыкновенно прячут [впрок], и лесные.<sup>6</sup> Все это ежегодно тщательно прячет [впрок]. Умеет делать хорошую муку и мелкую крупу.

Сбор маслин следует сдавать с подряда таким образом: пусть собирает все маслины правильно по указанию хозяина, или кого он поставил надсмотрщиком, или кому он маслины продал. Маслины пусть не обрывает и не сбивает без ведома хозяина или надсмотрщика; если кто сделает противно этому, то за собранное им самим в этот день никто ему не уплатит и должен не останется.<sup>1</sup> (2) Кто маслины собирает, все пусть поклянутся хозяину или надсмотрщику, что они сами маслин не крали и никого не покрывали при сборе маслин из имения Л. Манлия. Кто из них не принесет такой клятвы, то за все, что он соберет, никто за это денег не даст и должен не останется. Пусть поручится [подрядчик], что маслины собираются правильно по указанию Л. Манлия. Лестницы как были даны, так пусть и вернет, кроме тех, которые сломаются от старости; если не будут [возвращены], будет вычтено по указанию.<sup>2</sup> (3) Если от действий подрядчика хозяину будет убыток, пусть заплатит: [сумма] будет вычтена [из денег, которые хозяин должен выплатить подрядчику] по решению честного человека. Пусть предоставит, сколько нужно, сборщиков и обрывателей; если не предоставит, будет вычтено; за сколько будет нанято или сдано с подряда, настолько меньше должен останется [хозяин]. Из имения дров и маслин пусть не выносит; кто соберет маслины и вынесет, за каждый вынос будет вычтено по 2 сестерции и долга не будет. (4) Все чистые маслины будет мерять модием для маслин. Пусть предоставит 50 постоянных человек; пусть предоставит две части обрывателей. Пусть никто не вступает, чтобы сбор маслин и приготовление масла были сданы с подряда дороже, кроме [человека], которого сразу же он [подрядчик] назовет своим компаньоном; если кто противно этому делает, то, если хозяин или надсмотрщик пожелают, пусть все компаньоны поклянутся, [что этот человек — член их общества]. (5) Если они так не поклянутся, за эти собранные маслины и сделанное масло никто не даст [денег] и должен не будет тому, кто не поклялся. Добавки: за 1200 модиев добавляется соленых маслин 5 модиев, чистого масла 9 фунтов; за весь сбор маслин: уксуса 5 квадранталов. Если соленых маслин не получили, пока маслины собирали, то за каждый модий будет дано по 5 сестерций.<sup>3</sup>

(1) Приготовление масла следует сдавать с подряда по такому договору: пусть делает правильно по указанию хозяина или надсмотрщика, кто об этом деле позаботится. Если понадобится шесть прессов, пусть работает. Людей пусть поставит тех, которые угодны будут или надсмотрщику или [тому], кто покупает масло. Если наняты будут рабочие или работа сдана будет с подряда [хозяином], за это пусть заплатит [подрядчик] или вычтено будет [из платы ему].<sup>1</sup> (2) Масла пусть не берет, чтобы употреблять или сбывать, а только то, которое даст надсмотрщик или хозяин; если возьмет, то за каждый раз вычтено будет 40 сестерций и в долг не поставлено. Рабочие, которые будут жать масло, все пусть поклянутся хозяину или надсмотрщику, что они из имени Л. Манлия и никто другой с их попустительства ни масла, ни маслин не крал. (3) Кто из них так не поклянется, какая часть его будет, все будет вычтено и в долг не поставлено. В компаньоны пусть никого не берет, если не укажут ему [человека] хозяин или надсмотрщик. Если от действий подрядчика хозяину будет убыток, вычтено будет по решению честного человека. Если требуется зеленое масло, пусть делает. Добавится ему масла и соли для его потребы, сколько будет достаточно, и два викториата за каждый пресс.<sup>2</sup>

На каком условии следует продавать зимнее пастбище.<sup>1</sup> Где продаешь, укажи межи. Пастбищем пусть начинает пользоваться с сентябрьских календ; с сухого луга пусть уйдет, когда начнет цвести груша; с поливного луга тогда пусть уходит, когда сосед верхний и нижний пошлет [воду],<sup>2</sup> или пусть назначит в обоих случаях определенный день; с прочего пастбища пусть уйдет в мартовские календы. (2) За хозяином, когда будет пасти покупатель, удерживается право пасти две пары волов и одного мерина; удерживается право хозяина пользоваться овощами, спаржей, дровами, водой, прохожей и проезжей дорогой.<sup>3</sup> Если покупатель, или пастухи, или скот нанесут хозяину убыток, пусть вы платит по указанию честного человека; если хозяин, или его рабы, или скот нанесут покупателю убыток, пусть будет выплачено по указанию честного человека. Пока денег не обеспечит, скот и рабы, которые там будут, пусть остаются в залог. Если будет об этих делах спор, пусть суд пойдет в Риме.

(1) Семена кипариса когда собирать, сеять, отводить и каким образом засаживать кипарисовую рощу, об этом Маний Перценний ноланец таким образом рассказал: (2) семена тарентского

кипариса следует собирать весной; [дерево] рубить, когда ячмень пожелтеет. Когда соберешь семена, поставь их на солнце, очисти, спрячь их сухими, чтобы сухими вынуть. Сей весной в [таком] месте, где земля будет самой мягкой (какая зовется pulla) и где вода поблизости. Это место унавозь сначала хорошенько козьим или овечьим навозом, затем переверни двойным заступом; землю перемешай хорошенько с навозом, очисти от травы и дерна, хорошенько размельчи землю. (3) Сделай грядки шириной в 4 фута; делай со впадинами, чтобы могла удержаться вода. Между ними сделай ровки, чтобы ты смог выпалывать с грядок траву; когда грядки будут сделаны, сей семена густо, как обычно сеется лен. Засыпь их землей через решето, насыпь земли на полпальца; хорошо разровняй ее доской, руками или ногами. (4) Если не будет дождя и земля захочет пить, пусти потихоньку воду на грядки; если не будет у тебя, откуда пустить, наноси воды и потихоньку поливай. Всякий раз, как понадобится, давай воду. Если появится трава, смотри, выполи траву; выпалывай траву совсем нежной и сколько раз потребуется. Летом полагается делать, как сказано, и когда семена посеяны, прикрыть их соломой; когда начнут прорастать, убрать ее.<sup>1</sup>

# Варрон

## СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

### *Книга первая*

#### 2

В праздник сева я пришел в храм Земли по приглашению храмового служителя, как называть его научились мы от наших отцов, или служки, как поправляют нас нынешние умники.<sup>1</sup> Там я наткнулся на Г. Фундания, моего тестя, на Г. Агрия, римского всадника, поклонника Сократа, и на П. Агразия, откупщика. Они рассматривали нарисованную на стене карту Италии.<sup>2</sup> «Вы почему здесь? — говорю я. — Праздник сева привел вас сюда на досуге, как всегда бывало, наших отцов и дедов?». — (2) «По той же, думаю, причине, — отвечает Агрий, — что и ты: нас пригласил храмовый служитель. А если это так, судя по твоему кивку, то придется тебе посидеть вместе с нами до его возвращения. Его вызвал эдил, который ведаёт этим храмом, и он еще не пришел обратно, но оставил человека попросить нас, чтобы мы его подождали. Хотите тем временем действовать по старой поговорке: „Римлянин побеждает сидя на месте“». — «Хорошо», — говорит Агрий, и, вспомнив слова: «до порога самая длинная дорога»,<sup>4</sup> он направился к скамейкам, а мы следом за ним.

(3) Когда мы сели, заговорил Агразий: «Вы, изъездившие столько стран, скажите, видели вы землю, обработанную лучше, чем Италия?». — «Я думаю, — ответил Агрий, — нет страны, которая была бы так обработана вся целиком.<sup>5</sup> Во-первых, земной шар делится Эратосфеном<sup>6</sup> в полном согласии с природой на две части: южную и северную, (4) и нет сомнения, что северная часть здоровее южной, а которая здоровее, та и плодороднее. Вот и следует признать, что в Италии гораздо удобнее заниматься земледелием, чем в Азии, во-первых, потому, что она находится в Европе, а во-вторых, потому, что эта часть Европы умереннее, чем лежащая вглубь за ней. Там стоит почти вечная зима, и неудивительно, что между северным кругом и полюсом есть страны, где солнца не видно шесть месяцев подряд. В океане в той сто-

роне, говорят, нельзя даже плавать, потому что море замерзло».<sup>7</sup>

(5) Фунданий: «Хм, и ты думаешь, что там может что-нибудь родиться и можно что-нибудь вырастить? Правильно сказал Пакувий: „Если вечно солнце или вечно ночь, то от огненного пара или от холода гибнут все земные плоды?“<sup>8</sup> Я и здесь, где ночь и день равномерно приходят и уходят, не смог бы жить в летние дни, не раскалывая я их сном в полдень, словно дерево привоем.<sup>9</sup>

(6) А там, в этом шестимесячном дне или ночи, каким образом можно что-нибудь посеять, взрастить или сжать? И, наоборот, есть ли полезное растение, которого нет в Италии, — больше того, которое не оказывается здесь превосходным? Какую двузернянку сравню я с кампанской? Какую пшеницу с апулийской? Какое вино с фалернским? Какое масло с венафрским? Не засажена ли Италия деревьями так, что кажется сплошным фруктовым садом? (7) Разве Фригия, которую Гомер называет *ἀμπέλοβεσσα*, больше покрыта виноградниками? Или пшеницей Аргос, который тот же поэт называет *πολύπυρον*?<sup>10</sup> В какой стране один югер приносит по десять и по пятнадцать мехов вина, как в некоторых местностях в Италии? Разве М. Катон не пишет в своих „Началах“ так: „Галло-Римской названа область, которая роздана подушно и находится по сю сторону от Аримина и по ту от области пиценов. В этой области по некоторым местам с одного югера получают по десять мехов вина“.<sup>11</sup> А разве в Фавентинской области<sup>12</sup> нет лоз, которые он же называет „трехсотницами“, потому что югер дает там триста амфор?». Тут он посмотрел на меня: «Марций Либон, твой префект фабров,<sup>13</sup> рассказывал, что в его фавентинском имении лозы дают именно такое количество вина. (8) Италийские люди обращали внимание в хозяйстве прежде всего, по-видимому, на два пункта: обернутся ли их издержки и труды доходом и здорово ли место или нет. Если одно из этих условий выпало, а человек все равно хочет вести хозяйство, то он рехнулся и его надо отдать на попечение родным. Никто в здравом уме не захочет тратиться и расходоваться на хозяйство, если видит, что расходы его не окупятся; или видит, что урожай, который он может получить, вырастет затем, чтобы погибнуть в этом зараженном месте. (9) Думаю, впрочем, что тут есть люди, которые могут все это объяснить лучше: я вижу, идут Г. Лициний Столон и Гн. Тремелий Скрофа; предки одного внесли закон о размерах имения (закон, запрещающий римскому гражданину иметь больше пятисот югеров, это закон Столона), а он сам тщательным ведением хозяйства утвердил за своим родом прозвище Столонов: в имении у него не найдешь ни одного волчка, потому что он выкапывал вокруг деревьев побеги, идущие от корней; их зовут *stolones*. Из этого же рода происходил Г. Лициний, который, будучи народным трибуном спустя 365 лет после изгнания царей, первый вывел народ для принятия законов из комиция на семиюгерный

надел форума.<sup>14</sup> (10) А другой — это твой коллега, который был членом комиссии двадцати по разделу кампанских земель: Гн. Трёмелий Скрофа, человек, обладающий всеми достоинствами; его считают самым сведущим в хозяйстве римлянином». <sup>15</sup> — «А разве не по справедливости? — говорю я. — Его имения обработаны так, что многим приятнее глядеть на них, чем на некоторые царски отделанные здания! К нему в усадьбу приезжают поглядеть не на картинные галереи, как к Лукуллу,<sup>16</sup> а на хранилища для фруктов. Его сады, говорю, — сколок с верхнего конца Священной Дороги, где за фрукты платят золотом».<sup>17</sup>

(11) Тем временем они подошли к нам, и Столон спрашивает: «Что это? Мы пришли, когда обед уже съели? Не видно и Л. Фундилия, который нас пригласил». — «Успокойтесь, — говорит Агрый, — не только не вынуто еще яйцо, которым кладут конец заездам квадриг в цирке, но мы не видели и того яйца, которым обычно открывается обеденное торжество».<sup>18</sup> (12) Итак, пока вы его вместе с нами не увидите и пока не придет храмовый служитель, объясните нам, что является целью земледелия: польза, удовольствие или то и другое. Говорят, что знатоком в земледелии являешься сейчас ты; раньше им был Столон». — «Сначала, — говорит Скрофа, — нужно определить, касается ли земледелие только того, что сеют в поле, или занято оно и тем, что выращивают в деревне, например овцами и крупным скотом. (13) Я вижу, что те, кто писал о земледелии и по-пунийски, и по-гречески, и по-латыни, забрели дальше, чем следовало». — «Я по крайней мере, — говорит Столон, — думаю, что не следует им подражать во всем. Гораздо лучше поступили те писатели, которые отвели себе меньшую область и выключили то, что не относится к их предмету. Все отрасли скотоводства, например, которые у большинства не отделены от земледелия, подлежат скорее ведению пастуха, чем земледельца. (14) Поэтому и распорядители, приставленные к тому и к другому делу, различаются по своим наименованиям: один зовется виликом, другой — старшим пастухом. Вилика ставят надзирать за обработкой земли, и его имя происходит от слова *villa*, потому что он свозит в усадьбу урожай и он же вывозит его на продажу. Селяне поэтому и сейчас говорят не *via*, а *vehā* по причине перевозок и называют место, куда они везут и откуда везут, не *villa*, а *vella*. Так же о тех, кто живет извозом, говорится, что они *velaturam facere*». — (15) «Конечно, — говорит Фунданий, — скотоводство — это одно, а земледелие — другое, но они смежны; и во флейте ведь правая труба не то же, что левая, и, однако, они как-то объединены между собой, потому что одна наигрывает мелодию песни, а другая ей вторит».<sup>19</sup> — (16) «Можешь добавить, — говорю я, — что, по словам Дикеарха, ученейшего мужа,<sup>20</sup> пастушеская жизнь и вела начальную мелодию, а земледельческая ей вторила. Он показал нам, какой была первоначально жизнь в Греции; в давние времена было так:

люди вели пастушескую жизнь и даже не умели пахать землю или сажать и обрезать деревья; после уже, по прошествии времени, взялись за обработку земли. Поэтому земледелие только вторит пастушеской жизни: оно стоит ступенькой ниже: так левая труба помещается под отверстиями правой». — (17) «Ты флейтист, — говорит Агрый, — ты отнимаешь не только всех животных у хозяина, но и животинку у рабов, которым хозяева разрешают ее держать. Ты даже уничтожаешь арендные договоры, в которых мы пишем: „колону запрещено пасти на засаженном участке козью породу“, а даже астрология пустила коз на небо, недалеко от Тельца». — (18) «Смотри, Агрый, — говорит Фунданий, — не скажи невпопад: в договорах ведь пишется „некоторый скот“. Некоторые животные — ведь сущий яд для земледелия, как вот эти самые козы. Они общипывают и портят все молодые посадки, особенно же лозы и маслины. (19) Поэтому, исходя из соображений разных, и установлено вести на закланье к алтарю одного бога козью породу, а другому богу такой жертвы не приносить; один из ненависти не желает и видеть козу, а другой именно желает видеть ее гибель. Так и случилось, что отцу Либеру, нашедшему виноградную лозу, режут козлов в наказание за их вины; Минерве же, напротив, не режут никого из козьей породы, потому что маслина, обгрызенная козой, говорят, становится бесплодной: козья слюна для ее плодов — яд. (20) Поэтому в Афинах и не пускают коз на Акрополь (разве что для обязательного жертвоприношения), чтобы коза не дотронулась до масличного дерева, которое, говорят, впервые там выросло». — «Нет ни одного животного, — говорю я, — до которого земледелию было бы дело, кроме тех, которые помогают обработать поле, т. е. могут пахать в упряжке». — (21) «Если это и так, — говорит Агразий, — то каким образом можно убрать из имения скот, когда навоз, который так полезен, дают стада?». — «В таком случае, — говорит Агрый, — поскольку мы решили, что для земледелия надобно иметь рабов, то и торговля ими является отраслью земледелия. Ошибка в том, что скот может и быть в имении, и приносить доход в этом имении, но отсюда не следует, что им ведаёт наука о земледелии. Тогда бы ей следовало заняться другими предметами, не имеющими ничего общего с землей; бывает же, например, что в имении есть много ткачей, устроены ткацкие мастерские, а также есть и другие ремесленники». «Итак, — говорит Скрофа, — отделим от земледелия скотоводство, а если кто захочет, то и кое-что другое». — (22) «Ужели, — говорю я, — следовать мне книгам Сазерн, отца и сына,<sup>21</sup> и считать, что вопрос о том, как следует разрабатывать глинища, больше относится к земледелию, чем разработка серебряных или других рудников, которые, конечно, окажутся в каком-нибудь имении. (23) Ни каменоломни, однако, ни песчаные карьеры не относятся к земледелию, как не относятся к нему глинища. Это

не значит, что их не надо разрабатывать в том имени, где это удобно, и не надо получать от них дохода: если, например, имение лежит при дороге и место это удобно для путников, то надо выстроить здесь гостиницу; как бы ни была она, однако, доходна, она не имеет отношения к земледелию. Не всякий доход, полученный хозяином благодаря имению или даже в имении, следует относить за счет земледелия, а только тот, который принесла засеянная земля». — (24) «Ты, — подхватил Столон, — завидуешь такому писателю и придираешься к глинищам, чтобы только опустить и не похвалить некоторые превосходные замечания, целиком относящиеся к земледелию». (25) Скрофа улыбнулся; он был знаком с этими книгами и презирал их; Агразий же думал, что только он их знает, и попросил Столона привести такие замечания. Тот начал: «Он в таких словах пишет о том, как выводить клопов: „Положи змеиный огурец в воду и вылей ее, где захочешь: ни один клоп не появится. Или же смажь ложе смесью из бычьей желчи с уксусом“». (26) Фунданий смотрит на Скрофу: «Это правда, что он говорит? Это написано в книге о земледелии?». — «Клянусь Геркулесом, так же как и следующее: если ты хочешь свести волосы, то он велит положить в воду желтую лягушку и, уварив эту воду до одной трети, мазать этим тело». — «Лучше скажи, — говорю я, — о том, что в этой книге больше имеет отношения к здоровью Фундания: у него ведь часто так болят ноги, что весь лоб собирается в морщины». — «Пожалуйста, скажи, — говорит Фунданий, — я предпочитаю слушать о своих ногах, чем о том, как нужно сажать свекольную рассаду». <sup>22</sup> Столон улыбнулся. «Скажу, — говорит, — теми же самыми словами, какими он это сам записал (я слышал это о Тарквене: когда у человека стали болеть ноги, то, кто его вспомнит, того можно вылечить): „Я тебя вспоминаю, вылечи мои ноги. Земля, болезнь держи, здоровье, здесь подожди в моих ногах“. Он велит пропеть это трижды девять раз, коснуться земли, плюнуть, петть натошак». <sup>23</sup> «Много, — говорю, — и других диковинок найдешь ты у Сазерны, все это не имеет ничего общего с земледелием и должно быть поэтому выброшено». — «Как будто, — говорит он, — у других писателей не найдется ничего такого? Разве в книге самого великого Катона о земледелии нет множества подобных же сведений, например, каким способом делать пирог, как печь лепешки, каким образом солить ветчину». — «А ты не помнишь, — говорит Агрый, — что он пишет: „если хочешь на пиру много выпить и поесть с удовольствием, то нужно прежде съесть листиков пять сырой капусты, прилитой уксусом“».

Я рассказал о четырех пунктах, связанных с землей, и о других четырех, касающихся округа, но имеющих отношение к хозяй-

ству. Теперь расскажу о средствах, которыми возделывают землю. Некоторые считают, что это люди и те, кто людям помогает и без кого невозможно возделывать землю. Другие производят тройное деление: есть орудия говорящие, бессловесные и немые. К говорящим относятся рабы, к бессловесным — волы, к немым — телеги. (2) Все поля возделываются людьми: рабами, свободными или теми и другими; свободные работают или сами на себя, как большинство бедняков, которые трудятся вместе со своим потомством, или нанимаются за плату — большие работы, например сбор винограда и сенокос, выполняют нанятые свободные рабочие и те, кого у нас называли *обаегатii*,<sup>1</sup> их и сейчас очень много в Азии, Египте и Иллирике. Обо всех рабочих я скажу вообще так: нездоровые места лучше обрабатывать руками наемников, а не рабов; а в здоровых местах людей следует нанимать на большие сельские работы, например на уборку урожая: на съемку винограда или на жатву. (3) О том, каковы должны быть рабы. Кассий пишет так: надó приобретать людей, которые могут работать, возрастом не моложе 22 лет, способных выучиться сельским работам. Заключить об этом можно по тому, как они выполняли другие приказания, а у вновь приобретенных также из расспросов о том, чем они занимались у прежнего хозяина.

Рабы не должны быть ни робки, ни дерзки.<sup>2</sup> (4) Распоряжаться ими должны люди грамотные, с некоторым образованием, честные, возраста старшего, чем работники, о которых я говорил: их будут скорее слушаться, чем тех, кто младше годами. Кроме того, распорядителями следует обязательно ставить людей, сведущих в сельском хозяйстве: они ведь должны не только приказывать, но и работать сами, чтобы им в работе подражали и чтобы каждый видел, что человек этот распоряжается по праву, так как знаний у него больше. (5) Нельзя позволить им держать людей в повиновении бичом, а не словом, если словом можешь достичь тех же результатов.<sup>3</sup> Не следует покупать много рабов одной и той же народности: это и бывает преимущественно причиной домашних неурядиц.<sup>4</sup> Рвение у начальников следует подогревать наградами; позаботиться, чтобы у них была кое-какая собственность,<sup>5</sup> дать им для сожителства рабынь, от которых будут дети. От этого становятся они вернее и больше привязываются к имению. Семьи эпирских рабов пользуются такой доброй славой и так ценятся именно благодаря этой кровной связи. (6) Надо расположить к себе начальников оказанием им некоторого почета; с работниками, которые выделяются из остальных, следует совещаться относительно того, какие работы надо выполнять: при таком обращении они начинают думать, что хозяин их не презирает и как-то с ними считается. (7) Прилежнее к работе они становятся, если хозяин щедрее оделяет их пищей, не скупится на одежду, позволяет отдохнуть и дает некоторые льготы, например разрешает пасти в имении свою скотину и т. д. Таким же образом

успокаивают тех, кому была поручена какая-нибудь тяжелая работа или кого подвергли строгому наказанию, и восстанавливают у них охоту к работе и благожелательность к хозяину.

Говоря о рабах, Катон соображается с двумя обстоятельствами: с определенными размерами имения и с его культурами. Он составил для маслинников и виноградников два как бы нормативных списка.<sup>1</sup> В одном указано, что следует завести в маслиннике размером в 240 югеров. Он говорит, что при этих размерах следует иметь 13 рабов: вилика, вилику, пять чернорабочих, троих пахарей, одного погонщика ослов, одного свинопаса, одного овчара. Другой список он составил для виноградников в 100 югеров: он говорит, что тут должно быть 15 работников: вилик, вилика, десять чернорабочих, пахарь, погонщик ослов, свинопас. (2) Сазерна пишет, что на 8 югеров достаточно одного человека: он должен вскопать их за 45 дней, хотя обработать один югер можно за 4 дня; 13 дней он кладет на нездоровье, ненастье, лень, небрежность. Ни тот, ни другой не оставили нам достаточно четких норм. (3) Если бы Катон хотел это сделать, то он должен был бы дать такие числа, к которым в соответствии с размерами имения, большими или меньшими, мы могли бы что-то прибавлять или что-то от них отнимать. Кроме того, вилика и вилику он не должен был ставить в общее число рабов: если у тебя в маслиннике будет меньше 240 югеров, ты все равно не сможешь иметь меньше одного вилика, а если у тебя имение будет вдвое обширнее, а то и больше, то тебе все-таки не нужно держать двух или трех виликов: (4) придется в соответствии с увеличившимся размером имения прибавлять только чернорабочих и пахарей, да и то лишь в том случае, если земля в имении вся единообразна. Если же она настолько разнообразна, что ее пахать нельзя, потому что она вся в буграх и усеяна крутыми холмами, то и волов, и пахарей потребуется гораздо меньше. Не говорю уже о том, что предложенный им размер в 240 югеров не является ни единицей измерения, ни принятой мерой (таковой является центурия, т. е. 200 югеров). (5) 40 югеров составляют шестую часть его маслинника: если их отнять от 240 югеров, то я не вижу, каким образом, исходя из его расчета, я отниму шестую часть от 13 рабов; а если я уберу вилика и вилику, то каким образом я отниму от 11 шестую часть. Он же говорит, что для виноградника в 100 югеров требуется 15 рабов: следовательно, если у хозяина имеется центурия, половина которой будет под маслинником, а половина под виноградником, то он должен иметь двух виликов и двух вилик — это смешно! Поэтому число рабов надо определять иным способом, давая предписания общего характера.

(6) Тут большей похвалы заслуживает Сазерна, который говорит, что на обработку каждого югера одному работнику достаточно 4 дней. Если, однако, это достаточно было в имени Сазерны в Галлии, то это не значит, что так будет и в гористом имени в Лигурии. Поэтому ты лучше всего узнаешь, сколько рабов и остальных орудий тебе надо приобрести, если внимательно присмотришься к трем пунктам: (7) какого характера соседние поместья и какой они величины; сколько человек обрабатывают каждое; при какой добавке рабочих или при каком уменьшении их числа хозяйство пойдет лучше или хуже.<sup>2</sup> Природа ведет нас в земледелии двумя путями: путем опыта и путем подражания. В глубокой древности земледельцы дошли до многого, исследуя и пробуя; дети их в значительной степени им подражали. (8) Мы должны делать и то и другое: и подражать другим, и кое в чем действовать иначе, но на основании опыта, чтобы поступать не наобум, а по основаниям разумным: что получится, например, если мы перекопаем землю глубже или мельче, чем другие. Так сделали те, кто мотыжил землю во второй и в третий раз и кто перенес прививку смоковниц с весеннего времени на летнее.<sup>3</sup>

## 29

В первый промежуток между фавонием и весенним равноденствием<sup>1</sup> занимаются следующими работами: засаживают всякие питомники; подрезают деревья, по которым вьются лозы [arbuta]; унавоживают [stercorari] луга;<sup>2</sup> окапывают лозы; обрезают корни, находящиеся на поверхности земли;<sup>3</sup> расчищают луга;<sup>4</sup> сажают иву; мотыжат нивы. «Нивой» (seges) называется вспаханная и засеянная земля; «подем» (arvum) — участок, который вспахан, но еще не засеян; «новью» (novalis) — участок, который был раньше засеян, но еще не «обновлен» новой вспашкой. Когда землю пашут в первый раз, то говорят, что ее «надрезают», когда вторично, то «разбивают» (при первой вспашке обычно выворачиваются большие комья); о вторичной вспашке говорится, что она «разбивает» землю. Когда пашут в третий раз уже после посева, то про волов говорится, что они *lirant*, т. е. с помощью дощечек, добавленных к лемеху, одновременно и прикрывают посеянный хлеб, забирая его в гребни, и проводят бороздки, по которым стекает дождевая вода. Некоторые, у кого нивы не так обширны, как например в Апулии, и хозяйство полевое, после этого еще боронят мотыгами, разбивая оставшиеся на гребнях крупные комья. Углубление, которое рало делает лемехом, называется «бороздой». Земля, поднимающаяся между двумя бороздами, называется рога, потому что она «предлагает» (porricit) хлеб. Так, давая богам внутренности жертв, говорили, что их «предлагают» (porricere).<sup>5</sup>

Слово «жатва» (*messis*) в собственном смысле употребляется применительно к тем растениям (главным образом к хлебам), которые мы сжинаем (*metimur*): от этого слова оно и произведено. Есть три способа жать хлеб. В Умбрии серпом подрезают солому у самой земли и пучок, как он срезан, кладут на землю. Когда их наберется много, их опять перебирают и с каждого срезают только колосья. Колосья бросают в корзину и отсылают на ток; солому оставляют на ниве, где ее сгребут в кучу. (2) По-другому жнут в Пицене, где у жнеца имеется деревянная кривая палочка, на конце которой насажена железная пилочка. Она захватывает пучок колосьев и обрывает их, оставляя солому стоять на ниве; ее скосят после.<sup>1</sup> Третьим способом жнут под Римом и в большинстве мест: солому, захваченную вверху левой рукой, срезают посередине; от этого слова — *medium*, — думаю, и произведено слово *messis*. Солому, которую не захватила рука жнеца и которая осталась в земле, скашивают после; солому же, которая осталась с колосом, переносят корзинами на ток. (3) Там она лежит на открытом месте у всех на глазах (*palam*), почему, может быть, и названа *palea*. Некоторые думают, что слово *stramentum*, так же как и *stamen*, произведено от *stare*; другие думают, что от *stratus*, потому что ее подстилают скоту (*substernere*). Когда нива поспела, ее надо жать; югер поля, где легко работать, жнец, говорят, может сжать, пожалуй, за день. Сжатые колосья должны быть снесены корзинами на ток.

## 52

Колосья, самые крупные и самые хорошие, следует положить на току отдельно, чтобы иметь самые лучшие семена;<sup>1</sup> зерна из колосьев выбивают на току. У одних для этого запрягают трибулу. Это доска, в которую снизу набивают камней или гвоздей; на нее садится возница или кладется большая тяжесть; упряжка животных тащит ее, и таким образом колосья вымолачиваются. Молотят и так называемой «пунийской повозочкой», на оси которой надеты маленькие зубчатые колесики; в ней сидит человек и погоняет впряженных животных. Так делают в Восточной Испании и по другим местам. (2) У других хлеб вымолачивает стадо вьючных животных: его пускают на ток и подгоняют его палками. Своими копытами животные вымолачивают колосья.<sup>2</sup> Вымолоченные зерна следует провеять при легком ветре с помощью корзин или лопат. Тогда самая легкая часть вымолоченного хлеба, которая называется «мякиной» и «ухоботьем», отлетает дальше за ток, а зерно, будучи тяжеловесным, попадает уже чистым в корзину.

Когда жатва закончена, следует продать сбор колосьев<sup>1</sup> или собрать солому<sup>2</sup> домашними силами; а если опавших колосьев мало и рабочие дорожи, то пустить на жнивье скот.<sup>3</sup> Самое главное -- это следить, чтобы расходы не превысили дохода.

## Книга вторая

### 2

«Так как мы закончили наш урок и определили темы для рассуждения о скотоводстве, то теперь вы, эпироты, в свою очередь дайте нам отчет по каждому вопросу: посмотрим, что могут пастухи из Пергамиды и Маледа».<sup>1</sup> (2) Аттик, который звался тогда Титом Помпонием, а теперь зовется Квинтом Цецилием,<sup>2</sup> но сохраняет прежнее прозвище, говорит: «Думаю, мне начинать первому: вы как будто все обратили на меня свои взоры. Я расскажу о стадах, которые человек завел первоначально. Ты ведь говоришь, что из диких животных люди первыми поймали и приручили овец.<sup>3</sup> Овец, во-первых, надо покупать хороших, в таком возрасте, когда они не вовсе состарились, но уже и не ягнята: одни еще не могут, а другие уже не могут дать приплод. Лучше, конечно, тот возраст, у которого впереди надежда, а не смерть. (3) Что касается экстерьера, то овца должна быть крупной, шерсть иметь обильную и мягкую, в густых плотных завитках по всему телу, особенно же на шее и на затылке, и даже живот у нее должен быть волосатый. Овец, не имеющих этого признака, наши предки называли арисае и отвергали их. Ноги у овцы должны быть коротенькие; хвосты, смотрите, чтоб в Италии были длинные, а в Сирии короткие. Прежде всего надо озаботиться тем, чтобы иметь скот от хорошего семени. (4) Об этом можно судить по двум признакам: по экстерьеру животного и по его потомству. По экстерьеру: лоб у барана густо оброс шерстью; витые рога идут вниз, к носу; глаза серые, с желтизной; уши заросли шерстью; баран сам крупный, грудь, лопатки и бедра у него широкие; хвост широкий и длинный.<sup>4</sup> Нельзя, чтобы у него был черный или пестрый язык; от баранов с таким языком рождаются ягнята черные или пестрые.<sup>5</sup> По потомству судят, глядя на ягнят, красивые ли они. (5) При покупке мы действуем по правилам, предписанным законом. Тут одни делают больше оговорок, другие меньше; некоторые, сговорившись относительно цены на овец, требуют, чтобы двое ягнят, родившихся позже положенного срока, шли за одну овцу, а две овцы, у которых нет зубов по старости, считались бы за одну. За вычетом этого, старая формула остается в силе: когда покупатель сказал: „они куплены мной за такую-то цену“ — и прода-

вец ответил: „да“, то покупатель, выложив деньги, требует от него ответа по древней формуле: (6) „обещаешь ли по всей правде, что вот эти овцы, о которых идет дело, совершенно здоровы, как бывает здорова овечья порода (кривая на один глаз, глухая и *mina*, т. е. с лысым животом, не в счет), что они происходят не из больного стада и что ими можно владеть по праву?“. После этого стадо еще не переходит к другому хозяину, пока деньги не отсчитаны; покупатель может поднять дело против продавца по закону о купле-продаже, если тот не передает ему стада, хотя денег не вернул; так же может судиться с покупателем и продавец, если покупатель не уплатил ему стоимости овец.

(7) Тут же расскажу я и о других четырех пунктах: о выпасе, о приплоде, о воспитании молодняка и о болезнях овец. Во-первых, надо позаботиться, чтобы овцам круглый год была хорошая еда и в усадьбе, и за ее пределами; <sup>6</sup> хлевы надо поставить в подходящем месте так, чтобы в них не дуло, и обратить их лучше к востоку, чем к полудню. Пол там, где овцы стоят, нужно выровнять и сделать покатым, чтобы его легко было подмести и содержать в чистоте. От сырости на полу у овец портятся не только шерсть и копыта, но и появляется чесотка. (8) Через каждые несколько дней нужно подстилать им свежие ветки, чтобы лежать им было мягче и они были бы чище: тогда у них и аппетит лучше.<sup>7</sup> Надо сделать особые загородки, куда ты сможешь отдельно запирать овец, которые вот-вот обьягнутся, а также больных. Это главным образом правила для стад, которые живут при усадьбе. (9) Для тех, которые пасутся вдали от жилья, на горных пастбищах, пастухи забирают с собой, кроме прочей утвари, еще плетенки и сети, из которых и делают в уединенном месте загоны. Пасутся овцы по местам, широко и далеко раскинутым; зимние пастбища часто отстоят от летних на много миль». — «Я, — говорю, — это знаю, у меня стада зимовали в Апулии, а летовали в Реатинских горах; между этими двумя местами, как коромысло между корзинами, проходит скотопронная дорога, соединяющая отдаленные пастбища.<sup>8</sup> (10) Стада, если они пасутся на одном и том же месте, выходят на пастбище в разное время: летом их выгоняют на рассвете, потому что росистая трава вкуснее, чем в полдень, когда она уже суха. Когда солнце взошло, овец гонят на водопой, чтобы, передохнув, они опять бодро начали пастись. (11) Около полудня, когда начинается зной, их загоняют под тенистые скалы и раскидистые деревья, пока жара не спадет. Вечером их опять пасут до солнечного заката. Пасут этот скот, гоня его так, чтобы солнечные лучи падали на них сзади: голова у овец очень слаба. Спустя немного времени после захода солнца овец сзывают на водопой и опять пасут, пока не стемнеет: трава теперь опять становится вкусной. Эти правила особенно соблюдаются от восхода Вергилий и до осеннего равноденствия.<sup>9</sup> (12) Полезно по двум причинам выго-

нять овец на жнивье: они наедаются опавшими колосьями, а перетертая их ногами солома и навоз увеличат урожай будущего года.<sup>10</sup> Разница между выгоном на пастбище в зимнее и весеннее время заключается в том, что овец выпускают, только когда сойдет иней; пасут целый день и считают достаточным прогнать на водопой только один раз в полдень.<sup>11</sup>

(13) Вот то, что касается выпаса; что касается приплода, об этом я скажу. Баранов, которых ты будешь случать, надлежит за два месяца отделить от овец и кормить их пощедрее. Если им давать ячмень, когда они возвращаются с пастбища в хлевы, то сил у них прибавится. Лучшее время для случки — от захода Арктура до захода Орла;<sup>12</sup> ягнята, зачатые позднее, мелки и слабосильны. (14) Овца ходит суягной 150 дней. Таким образом, она обьягнится в конце осени, когда воздух в меру тепел и только-только появляется молодая трава, вызванная к жизни первыми дождями. Пока длится случное время, нужно поить овец одной и той же водой: от перемены воды шерсть у ягнят будет в пятнах<sup>13</sup> и вообще плод пострадает. Когда все овцы зачали, баранов следует опять отделить, потому что они пристают к суягным и вредят им. Нельзя случать овец, которым меньше двух лет: ягнята от них никуда не годятся, и сами они слабеют; для случки нет лучшего возраста, чем трехлетний.<sup>14</sup> Чтобы отпугнуть баранов, овцам привязывают к детородным частям корзиночки из ситника или чего другого; легче их уберечь, если пасти отдельно.

(15) Что касается воспитания молодняка, то на время окота овец загоняют в хлевы (для этой цели устроены отдельные) и только что родившихся ягнят держат около огня, пока они не окрепнут. Дня два-три овец оставляют тут же, чтобы ягнята научились распознавать маток и наедались бы досыта. Затем матки отправляются пастись со стадом, а ягнята остаются; маток приводят к ним вечером; те кормят их молоком, и их опять разделяют, чтобы ночью матки не растоптали ягнят. То же делают и утром до ухода маток на пастбище: пусть ягнята будут от молока сытенькими. (16) Когда пройдет дней десять, набивают кольев и к ним привязывают лыком или какой-нибудь веревочкой ягнят подалеже один от другого, чтобы они, бегая целый день вместе, как-нибудь не ободрали себе в таком нежном возрасте членов. Если ягненок не берет материнского вымени, его нужно подтолкнуть к нему, смазать ему губы коровьим маслом или свиным салом и дать почувствовать на губах вкус молока. Еще через несколько дней им, перед уходом на пастбище и когда они возвращаются, бросают молотой вики или нежной травы. (17) Так их воспитывают, пока им не исполнится четыре месяца. Некоторые в это время маток не доят; еще лучше поступают те, кто не доит их вовсе, потому что тогда они принесут и больше шерсти, и больше ягнят. Отлучив ягнят от маток, надо всячески стараться, чтобы они не зачахли от тоски. Их следует ублажать хорошим

кормом и следить, чтобы они не страдали от холода и зноя. (18) Погнать ягненка в стадо можно только тогда, когда он забудет вкус молока и перестанет тосковать по матери.<sup>15</sup> Холостить ягнят следует не моложе пяти месяцев и не раньше, чем сломятся жары или холода.<sup>16</sup> Баранчиков, которых желательно оставить, выбирают из приплода от маток, которые обычно ягнятся двойнями.<sup>17</sup> Таким же в основном будет уход и за «одетыми овцами», каковы тарентские и аттические, которых по причине превосходного качества их шерсти покрывают кожами, чтобы шерсть не пачкалась, а то ее нельзя будет ни выкрасить как следует, ни вымыть, ни обстричь.<sup>18</sup> (19) За чистотой их ясель и хлевов следят старательнее, чем у простых овец. Хлевы вымащивают камнем, чтобы нигде не застаивалась моча. Им задают их любимый корм: смоковничные листья, мякину, виноградные отжимки, отруби, но в меру, чтобы не держать их впроголодь и не перекормить: то и другое вредит питанию тела, а содействует ему больше всего бобовник и „мидийская трава“: от них овцы очень быстро жиреют, и у них появляется молоко.<sup>19</sup>

(20) Много есть наставлений относительно их здоровья; они, как я сказал, имеются в записи у старшего пастуха, и он берет с собой, что нужно для лечения. Остается сказать о числе овец в стаде; у одних хозяев оно больше, у других меньше: тут нет естественного предела. Мы в Эпире почти все делаем так, чтобы при сотне простых овец держать одного человека, а при сотне „одетых“ — двоих».

#### 4

«Кто выйдет из гавани родной, италийской, и расскажет о свиньях? Само прозвище, впрочем, указывает, что говорить о них надлежит скорее всего Скрофе».<sup>1</sup> — «По-видимому, ты не знаешь, — говорит Тремеллий, — почему я называюсь Скрофой. Пусть же благодаря тебе и они об этом узнают. Да будет тебе известно, что род мой получил свое прозвище не от свиней, и я не происхожу от Эвмея.<sup>2</sup> Первым, кого прозвали Скрофой, был мой дед. Он служил квестором у претора Лициния Нервы в Македонии, и тот оставил ему до своего возвращения командование войском. Враги, рассчитывая, что вот им случай одержать победу, стали теснить лагерь. (2) Дед, уговаривая воинов взять оружие и выйти на врага, сказал, что он быстро, как свинья поросят, разбросает врагов, что и сделал. В этом сражении он разбил врага наголову и прогнал его, так что претор Нерва за это дело получил титул императора, а дед мой нашел себе прозвище и стал называться Скрофой. Ни прадед мой, ни прочие предки мои из Тремеллиев не назывались Скрофами, а я ведь в нашем роду седьмой подряд преторий.<sup>3</sup> Я не отказываюсь, впрочем, рассказать о свиньях, что знаю. (3) С раннего возраста я прилежно за-

нимался хозяйством, а свиньи и для меня, и для вас, великие скотоводы, — предмет одинаково близкий. Кто из нас хозяйничает в имении так, чтобы не иметь свиней, и кто не слышал, как отцы наши называли лентяем и мотом человека, у которого в кладовке висела ветчина от мясника, а не из собственного имения?

Итак, кто хочет иметь хорошее свиное стадо, тот должен выбрать свиней, во-первых, хорошего возраста, а во-вторых, хорошего экстерьера (т. е. с крупными статьями, за исключением головы и ног), лучше одномастных, чем пестрых. Пусть такими же приметам обладают и кабаны, только шея у них должна быть толстая.<sup>4</sup> (4) О хорошей породе свиньи судят по ее виду, по ее потомству и по ее родине: видом свинья и кабан должны быть красивы, потомство должно у них быть многочисленное, родина находится в тех местах, где водятся свиньи крупные, а не мелкие. (5) Покупают их обычно по такой формуле: „ручаешься ли ты, что эти свиньи здоровы, что ими можно владеть по праву, штрафа за них не полагается<sup>5</sup> и взяты они не из большого скота?“. Некоторые еще добавляют: „хорошо переносили лихорадку и понос“.

Для пастбища этим животным годится место топкое, потому что они любят не только воду, но и грязь. Волки, говорят, добыв свинью, тащат ее к воде, потому что зубы у них не в состоянии перенести температуру свиного мяса. (6) Животные эти питаются преимущественно желудями, затем бобами, ячменем и прочим хлебом: от него они не только жиреют, но и мясо их приобретает приятный вкус. Пастись летом выгоняют их поутру и, пока еще не жарко, загоняют в тенистое место, преимущественно такое, где есть вода; после полудня, когда жара спадает, их опять пасут. Зимой выгоняют пастись не раньше, чем сойдет изморозь и растает лед. (7) Перед спариванием кабанов надо за два месяца отделить от свиней. Лучшее время для случки от фавония до весеннего равноденствия; свинье хорошо опороситься летом: она ходит супоросой четыре месяца и опоросится тогда, когда земля будет изобиловать кормом. Спаривать свинок нельзя до года, а лучше подождать, пока им будет 20 месяцев, чтобы они опоросились уже в двухлетнем возрасте. Начав приносить приплод, они, говорят, дают его — и хороший — до семилетнего возраста. (8) Во время случки свиней загоняют в топкие болотистые пределы, чтобы они валялись в топях: это у них так же восстанавливает силы, как у человека мытье. Когда все свиньи зачнут, кабанов опять надо отделить. Кабан начинает покрывать самку с восьмимесячного возраста и остается в силе до трех лет; затем силы его идут на убыль, пока он, наконец, не попадет к мяснику: это ведь посредник между свиной и народом.

(9) Свинья по-гречески называется ὄστρον; когда-то называли ее οὐστρον от слова θύειν, что значит „приносить в жертву“. Первыми

животными, которых стали приносить в жертву, были, по-видимому, свиньи; следы этого видны в том, что на мистериях Цереры приносят в жертву свинью; при заключении мира и союза убивают свинью; у древних царей и знатных мужей в Этрурии брачная церемония начиналась с того, что новобрачные приносили в качестве своей первой жертвы свинью.<sup>6</sup> (10) Древние латины, а также греки в Италии делали, по-видимому, то же самое. И у нас женщины, особенно кормилицы, называют у девушек признак их пола *porcus*, а гречанки — *choeros*, определяя таким образом указание на способность вступить в брак. Свиньи, говорят, самой природой предназначены для пиршеств; им и душа дана вместо соли, чтобы сохранять мясо.<sup>7</sup> Лучшие и самые большие свиные окорока делают галлы. Вот доказательство, что они превосходны: и сейчас еще ежегодно из Галлии привозят в Рим комацинскую и каварскую ветчину и грудинку. (11) О величине галльских окороков Катон пишет такими словами: „В Италии инсубры заготавливают по три-четыре тысячи окороков; к весне свинья у них настолько заплывает жиром, что не может уже сама ни держаться на ногах, ни ходить. Если хозяин хочет переправить куда свиней, то он кладет их на телегу“.<sup>8</sup> Атилий, испанец, человек очень правдивый и осведомленный во многих научных вопросах, рассказывал, что в Западной Испании, в Лузитании, закололи свинью и послали от нее сенатору Л. Волумнию<sup>9</sup> кусок мяса с двумя ребрами; он весил 23 фунта; у этой свиньи от кожи до костей было фут и три пальца». — (12) «Когда мне, — говорю я, — в Аркадии рассказали вещь не менее удивительную. я помню, что я пошел поглядеть на свинью, которая от толщины не только не могла встать, но в теле ее землеройка, выев мясо, устроила себе гнездо и вывела детенышей. Слышал я, что то же случилось и в Венетии».<sup>10</sup>

(13) «Плодовитую свинью узнают, пожалуй, уже по первому помету, так как следующие не будут много отличаться от первого. Выращивают поросят (уход за ними называется *porculatio*) таким образом: в течение двух месяцев их оставляют при матках; затем, когда они уже могут пастись, отделяют. Поросята, родившиеся зимой, будут хилыми вследствие холодов и потому что матки гонят их от себя: молока у них мало, и поросята ранят им вымя зубами. Каждая матка должна кормить только своих поросят в своем закутке; чужих она не отгонит, а если свои и чужие поросята будут без разбора сосать ее, то она станет менее плодovитой. (14) Природа разделила им год пополам: свинья поросится дважды в год; четыре месяца она ходит супоросой и два кормит поросят. Закутку следует делать высотой фута в три, а шириной немного более; такой высоты от земли, чтобы супоросая свинья, если пожелает выскочить, не скинула бы. Высота должна быть такой, чтобы свинарь мог легко оглядеть сверху,<sup>11</sup> не придавила ли матка поросенка, и чтобы ему легко было вычи-

стить логово. В закутках должны быть дверь и порог высотой в один фут с ладонью, чтобы поросята не могли перескочить через него, когда мать выходит из закутка. (15) Свиляр, чистя закутки, должен всякий раз набросать в каждую закутку песку или чего другого, что впитывает влагу. Когда свинья опоросится, силы ее надо поддерживать пищей, более обильной, чтобы она легче могла дать много молока. Им обычно дают около двух фунтов ячменя, размоченного в воде; некоторые, если нет ничего другого, эту порцию удваивают и дают ячмень утром и вечером. (16) Поросят, отнятых от матки, некоторые называют *delici*;<sup>12</sup> они уже не именуется „сосунками“. Сосунки на десятый день считаются чистыми, почему в старину и назывались *sacres*: только с этого возраста, говорят, они уже годились для жертвоприношений. Поэтому у Плавта в „Менехмах“ одно действующее лицо, сочтя другого за сумасшедшего и думая, что ему для исцеления следует принести жертву (дело происходит в городе Эпидамне), спрашивает: „Почем у вас тут *porci sacres*?“.<sup>13</sup> Если имение может доставить виноградные выжимки и веточки от гроздьев, то обычно им это и дают. (17) Утратив имя „сосунков“, поросята начинают называться *nefrendes*, потому что не могут еще „трощить“ (*frendere*), т. е. разгрызать бобы. *Porcus* — слово греческое и уже темное; теперь говорят *choeros*.<sup>14</sup> Когда свиньи опоросятся, их стараются поить дважды в день ради молока. Говорят, свинья должна принести столько поросят, сколько у нее сосков: если принесет меньше, значит, она недостаточно плодovита, если принесет больше, то это что-то предвещает. (18) Записано такое древнейшее предзнаменование: свинья Энея в Лавинии принесла 30 белых поросят. Предзнаменование это исполнилось: через 30 лет жители Лавиния основали город Альбу.<sup>15</sup> Память об этой свинье и поросятах сохранилась и посейчас: медные изображения их и сейчас выставлены в общественных местах, а тело свиньи, лежащее в рассоле, показывают жрецы. (19) Первоначально свинья может кормить восемь поросят; когда они подрастут, то опытные хозяева обычно убирают половину их, потому что у свиньи не хватит на всех молока и весь помет не сможет вырасти и окрепнуть. Первые десять дней после опороса матку выводят из закутка только напиться. Через десять дней ее выпускают пастись поблизости от усадьбы, чтобы она могла часто возвращаться и кормить поросят. (20) Когда они подрастут, им позволяют следовать за матерью на пастбище, а дома их отделяют от маток и кормят отдельно, чтобы они отвыкли от матери-кормилицы; за десять дней это достигается.

Свиляр должен приучить стадо делать все по трубному сигналу. Запертым двери открывают по звуку трубы; пусть выйдут к тому месту, где длинной полосой рассыпан ячмень: так его пропадет меньше, чем если его насыпать кучей, и к нему легче подойти большому количеству поросят. Говорят, что их созывают

трубным сигналом затем, чтобы, разбредшись по лесам, они не потерялись.<sup>16</sup>

(21) Холостить кабанчиков лучше всего, когда им исполнится год и во всяком случае не моложе шести месяцев;<sup>17</sup> холощенные кабанчики меняют свое название на другое: они уже не *verres*, а *maiales*.

Что касается здоровья свиней, то я, примера ради, приведу только один совет: если у свињи не хватает молока для сосунков, то следует им до трехмесячного возраста давать поджаренную пшеницу (от сырой расстраивается желудок) или вымоченный в воде ячмень. (22) Что касается числа, то считают, что на стадо в сто свиней достаточно десяти кабанов; некоторые еще уменьшают это число. Стада держат по величине неодинаковые: я считаю средним стадо в сто штук; некоторые это число увеличивают и держат стадо в полтора-два штуки. Стадо поросят некоторые удваивают; другие собирают стадо еще большее. На меньшее стадо надо меньше и тратиться, потому что свинару потребуется меньше подпасков. Потому хозяин устанавливает величину стада, сообразуясь со своей выгодой, а не с числом кабанов, которое у него имеется; его надо брать, сообразуясь с природой».<sup>18</sup>

## 10

Он огляделся кругом, не пропустил ли чего. «Это молчание, — говорю я, — вызывает на сцену другого актера. В этом действии осталось рассказать, сколько надо иметь пастухов и каких». Коссиний: «Для крупного скота нужны люди взрослые, для мелкого можно взять даже юнцов. Те и другие, если им приходится постоянно бродить по горным тропам, должны быть крепче тех, кто живет в имении и ежедневно возвращается в усадьбу. (На дальних пастбищах можно видеть молодежь и притом вооруженную; в имении скот пасут не только мальчики, но даже девочки). (2) Пастухи должны быть на пастбище целый день; пасти скот сообща, ночевать же, наоборот, должен каждый у своего стада. Все они подчинены одному старшему пастуху: он должен быть возрастом старше других и опытнее остальных — тому, кто и по годам, и по знаниям стоит на первом месте, остальные будут повиноваться охотнее. (3) Годами, однако, он не должен быть настолько стар, чтобы старость мешала ему нести его работу. И старикам, и детям нелегко переносить и трудные горные дороги, и подъемы по горным суровым крутизнам, а это приходится терпеть пастухам, которые сопровождают стада, особенно если это стада крупного рогатого скота и коз, которым по нраву пасти в лесах и по скалам. Людей надо выбирать крепких, быстроногих, проворных, ловких, таких, которые могут не только следовать за скотом, но и отбиться от зверей и разбойников; которые могут навьючить на животное тяжелую кладь, могут первыми кинуться

на врага, могут метнуть дротик. (4) Не у всякого народа есть способность к пастушескому делу: ни бастул, ни турдул не годятся для него,<sup>1</sup> а галлы — пастухи превосходнейшие, особенно хороши они как табунщики. Для законного владения пастухом нужно обладать одним из следующих шести условий: наследование по закону; передача в законной форме путем манципации от лица, имевшего на это законное право; уступка тем лицом, которое могло уступить и сделало это в том месте, где полагалось; фактическое использование раба; покупка военнопленного; покупка с аукциона конфискованного имущества. (5) При покупке раба принято или отдавать с ним его имущество, или же исключать его из продажи. Обычно дается ручательство, что раб здоров, невиновен в воровстве или причинении убытка. Если он продан не путем манципации, то продавец обещает уплатить двойную цену раба или, если так условлено, ординарную.<sup>2</sup>

Днем пастухи должны есть отдельно, каждый при своем стаде; вечером все, находящиеся в распоряжении одного старшего пастуха, — за общим столом. Старший пастух должен позаботиться о том, чтобы взято было с собой все необходимое для скота и для пастухов; главным образом то, что требуется для питания людей и для лечения животных. Для перевозки им даются от хозяина вьючные животные: одним — кобылы, другим вместо кобыл — такие животные, которые могут нести вьюки.

(6) Что касается рождения детей у пастухов, то для тех, которые все время остаются в имении, это просто, потому что в усадьбе у них имеются сожительницы-рабыни и пастух не станет искать возлюбленной за пределами имения. С пастухами же, которые живут на горных и лесных пастбищах и прячутся от дождя не в усадьбе, а в наскоро сложенных хижинах, полезно, по мнению многих, сочетать женщин, которые следовали бы за стадами, приготавливали бы пастухам еду и привязали бы их к месту.

(7) Женщины эти должны быть крепки и не безобразны, из тех, которые во многих местах не уступают в работе мужчинам. Таких можно видеть по всему Иллирику; они могут пасти скот, носить к очагу дрова, варить пищу, содержать в порядке утварь, сложенную в хижине. (8) О вскармливании детей я скажу одно: в одном лице соединяются у них и мать, и кормилица». Тут он посмотрел на меня: «Я слышал, как ты рассказывал, что в Либурнии<sup>3</sup> ты видел матерей, которые одновременно несли дрова и кормили грудных младенцев, иногда одного, иногда двойню; по сравнению с ними наши родильницы, которые ряд дней валяются под пологам от комаров, кажутся презренными выродками».

(9) «Совершенно верно, — отвечал я, — больше того: в Иллирике часто бывает так: беременная женщина, когда приходит время родов, отходит недалеко от места работы и, разрешившись там, приносит ребенка; можно подумать, что она его не родила, а нашла. Удивительно и другое: по их обычаю разрешается жен-

щинам часто лет двадцати (они называют их также девушками) сходиться до свадьбы с кем угодно, бродить без провожатого и иметь детей».

(10) «Что касается болезней людей и животных, которые можно лечить без врача, то у старшего пастуха должны на этот предмет иметься записи. Неграмотный человек не годится на это место, потому что он никоим образом не сможет составить правильный отчет о хозяйском стаде. Число пастухов устанавливают по-разному: у одних норма более жесткая, у других более мягкая.<sup>4</sup> (11) Я ставлю одного пастуха на 80 простых овец. Аттик же — на 100. При больших овечьих стадах — а у некоторых имеются стада тысячные — уменьшить число людей легче, чем при маленьких, таких как у Аттика и у меня. У меня в стаде 700 голов, у тебя, по-моему, было 800, причем, как и у меня, десятую часть составляли бараны. При табуне кобылиц в 50 голов состоят два человека, и в тех местах, где принято загонять кобылиц в стойла, как это часто бывает в Апулии и Лукании, каждый из них имеет для себя обвезженную лошадь».

ЕСТЕСТВЕННАЯ ИСТОРИЯ

*Книга четырнадцатая*

1

(1) До сих пор мы говорили о чужеземных растениях,<sup>1</sup> которые не могут освоиться ни с одним местом, кроме своей родины, и на чужой земле не принимаются; теперь поговорим о тех, которые есть везде, но матерью которых может называться лишь Италия. Пусть только знатоки учтут, что сейчас мы будем говорить только об их природных свойствах, но не об уходе за ними,<sup>2</sup> хотя от ухода зависит значительнейшая часть этих свойств. (2) Я не могу достаточно надивиться тому, что забыты даже имена некоторых растений, упоминаемых писателями. Кто не считает, что после того, как Рим объединил все земли своей державной властью, жизнь улучшилась? Прочный мир обеспечил обмен товарами и общение между людьми; то, что раньше было неизвестно, стало теперь общедоступно. (3) Но клянусь Геркулесом! Людей, которые бы знали многое из того, о чем рассказывали в старину, не оказывается. Насколько плодотворнее были искания древних и насколько счастливее были они в своей работе! Тысячу лет назад, когда литература только еще возникала, Гесиод первый стал наставлять земледельцев, и у него оказалось немало последователей. Труда от этого нам прибавилось: приходится исследовать не только то, что открыли впоследствии, но и то, что было открыто в древности и о чем не сказано ни слова по лености и забывчивости. (4) Разве причины этой язвы иные, чем общие причины язв всего мира? Пришли на смену другие обычаи, другим у людей занят ум; в чести только то, что помогает наживе.

Первоначально власть народа и мысли его ограничены были пределами, в которых он жил; убожество жизни вынуждало упражнять умственные дарования. Бесчисленных царей чтили произведениями искусства; эти богатства горделиво выставляли они напоказ, считая, что ими утвердят они свое бессмертие. Поэтому жизнь тогда была богата трудом и воздаянием за него. (5)

А потомкам раздвинувшиеся границы и великие богатства пошли во зло. С тех пор, как в сенаторы начали выбирать за богатство, ставить судей за богатство, а магистрата и военачальника стало больше всего украшать богатство, с тех пор, как наибольшим влиянием и силой стал пользоваться человек бездетный,<sup>3</sup> лезть стала доходнейшим занятием и единственной радостью — приобретение. Исчезло то, что придавало цену жизни; все искусства, получившие от величайшего блага название свободных,<sup>4</sup> стали учить рабскому угодничеству: только этим угодничеством и можно продвинуться. (6) Тут действуют по-разному и в разных случаях, но молятся все об одном: как бы разбогатеть. Даже лучшие люди предпочитают развивать чужие пороки, а не свои добродетели. Клянусь Геркулесом! Жить — значит утопать в роскоши; настоящей жизни нет!

(7) Мы же, однако, займемся исследованием того, что позабыто; незначительность некоторых вопросов не отпугнет нас, как не отпугнула и от повествования о животных, хотя Вергилий, поэт величайший, уклонился по этой причине от рассказа об огороде и его дарах и ограничился только обрыванием цветов. Его превознесли и прославили, хотя он назвал только пятнадцать сортов виноградных лоз, три сорта маслины, столько же сортов груш, а из яблок упомянул лишь одно, ассирийское; все остальное он опустил.<sup>5</sup>

## 2

(8) С чего лучше начать, как не с виноградной лозы? Первенство за Италией здесь бесспорно,<sup>1</sup> и перед этим богатством тускнеют все блага других земель, даже тех, где растут ароматы! Да разве есть запах слаще, чем запах цветущего виноградника!

(9) Лозы у древних за свою величину справедливо причислялись к деревьям.<sup>2</sup> В Популонии видим статую Юпитера, вырезанную из одной лозы и за столько веков ничуть не повредившуюся, а в Массилии — статую пантеры. В Метапонте храм Юноны стоял на колоннах из виноградной лозы; в Эфесе на крышу храма Дианы и посейчас поднимаются по лестнице, сделанной, как говорят, из одной-единственной кипрской лозы: на Кипре они достигают особенной величины. Нет древесины более долговечной; думаю, однако, что все это сделано из дикой лозы.<sup>3</sup>

## 3

(10) Рост лоз сдерживают ежегодной обрезкой; всю силу их устремляют в побеги или же заставляют спуститься в отводки; только вина ради позволяют им подняться над землей и расти по-разному в соответствии с характером климата и свойствами почвы. В Кампании их сочетают с тополями;<sup>1</sup> обняв супруга, лоза

поднимается вверх: хватаясь за ветви своими шаловливыми руками, изгибаясь во все стороны, она достигает вершины дерева на такой высоте, что виноградарь нанимается, оговорив в условии, что хозяин похоронит его на свой счет. (11) Рост лозы ничто не останавливает, и я видел, как одна лоза своими ветвями и гибкими побегами обвивала целые портики, усадьбы и особняки. Валериан Корнелий счел особо достопамятным следующее обстоятельство: в Риме в портике Ливии одна лоза превратила дорожку для прогулок в сплошную тенистую беседку; притом она еще дает ежегодно двенадцать амфор вина.<sup>2</sup> (12) Лозы всюду поднимаются выше вязы. Пирров посол, Киней, удивляясь их высоте в Ариции, остроумно подшутил над терпкостью тамошнего вина, сказав, что мать его по заслугам висит на таком высоком кресте.<sup>3</sup> В Италии за Падом есть дерево, которое зовется *gimropolinus* и также *orulus*: виноградные ветви заполняют его круглые и просторные ярусы;<sup>4</sup> старый ствол лозы, поднявшись до развилки, раскидывает молодые веточки по прямо идущим ветвям дерева. (13) Другие лозы высотой с человека среднего роста стоят, ошестинившись кольями, на которые опираются (это *vineaе*); есть такие, что неукротимо расползаются... заполняя середину атриев.<sup>5</sup> Столько различий в одной только Италии! В некоторых провинциях лоза стоит самостоятельно, без всяких подпорок;<sup>6</sup> она образует круглую крону, и ствол ее толстеет за счет роста. (14) По другим местам, например в Африке и кое-где в Нарбонской провинции, этому препятствуют ветры: там лозе не разрешается расти выше «пальцев»: она всегда имеет такой вид, словно ее только что посадили, расстилается по земле, как трава, и впитывает сок земли своими гроздьями, которые поэтому в центре Африки превосходят величиной грудных детей.<sup>7</sup> Нет вина более кислого, но нет и винограда более вкусного: отсюда, может быть, и пошло его название: *durus acinus*.<sup>8</sup> (15) Бесчисленные сорта винограда, различающиеся величиной, цветом и вкусом ягод, разнятся еще больше качеством вин. Один виноград блещет пурпуром; другой сверкает розовым цветом и отливает зеленым; белый и черный — цвета обычные. Словно груди, вздувается «коровье вымя»; у «фиников» ягоды длинные и вытянутые.<sup>9</sup> Природа позабавилась, поместив в очень крупных ягодах маленькие зернышки, которые спорят по сладости с ягодами; их называют *leptorrages*.<sup>10</sup> (16) Есть виноград, который хорошо зимует; его подвешивают к потолку. Другие сорта сохраняются только в собственном тепле: их кладут в глиняные горшки, а эти последние ставят в долины, набитые виноградными отжимками, пускающими сок. Есть виноград, который, как и вино, становится вкуснее от дыма кузниц;<sup>11</sup> вкусы Тиберия доставили особую славу продымившемуся в африканских печах. Раньше в качестве закуски подавали ретийский виноград из Веронской области. От слова «терпение» получил свое название и «претерпевший» виноград.<sup>12</sup> (17)

Виноград сохраняют и в виноградном соку: он «упивается» собственным вином. Один сорт набирается сладости, будучи залит вскипяченным виноградным соком; другой дожидается новых плодов, оставаясь на лозе-матери и сквозя через стекло; терпкая смола, которой смазывают кончик кисти,<sup>13</sup> сообщает виноградным ягодам такую же стойкую прочность, как и в долиях и амфорах. (18) Выведены лозы, вино от которых само по себе отдает смолой: сорта табурнский, сотанский и гельвик прославили Виенскую область;<sup>14</sup> знамениты, впрочем, стали они недавно и во время Вергилия были еще неизвестны, а от кончины его прошло 90 лет. (19) А разве, попав в лагерь, лоза в руке центурионов не становится символом полновластия? Не ведет, обещая щедрую награду, медленно от чина к чину к званию примипила? Не облагораживает ли даже наказание за проступки? И ведь виноградники научили, как вести осаду.<sup>15</sup> В приготовлении лекарств вино занимает очень большое место, и само, в чистом виде, оказывается целебным средством.<sup>16</sup>

#### 4

(20) Пересчитать сорта лоз считал возможным один Демокрит, объявивший, что все греческие ему известны. Остальные писатели заявили, что количество их неисчислимо и бесконечно;<sup>1</sup> на сортах вин это обнаруживается еще вернее. Мы назовем отнюдь не все, а только наиболее замечательные, так как их почти столько же, сколько и областей. Поэтому достаточно будет назвать самые знаменитые лозы или те, которые обладают каким-нибудь чудесным свойством.

(21) Первое место дается аминейским лозам за прочность их вина, которое от старости становится только лучше. Имеется пять их видов; из них «настоящая, мелкая», отцветает благополучнее, хорошо переносит дожди и плохую погоду, не то, что «большая», которая, однако, в виноградном саду страдает от них меньше, чем в винограднике. (22) «Близнецы», получившие такое название от неизменно двойных гроздьев, дают вино очень кислое, но исключительно крепкое. Для «меньшего близнеца» губителен австр; остальные ветры ему благоприятны, например на Везувии и Суррентских холмах. В остальных местах Италии эту лозу пускают только по деревьям. Пятый вид — аминейская «шерстистая»: она настолько одета пухом, что нечего нам удивляться серам или индусам. Из аминейских она поспекает первой, и виноград этот очень скоро начинает гнить.<sup>2</sup>

(23) За ними следуют номентанские лозы; древесина у них красная, почему некоторые и называли эти лозы «красненькими». Они менее плодоносны; отжимок и отстоя в вине дают чрезвычайно много; превосходно выдерживают заморозки и страдают

больше от засухи, чем от дождя, больше от жары, чем от холода. Поэтому в холодных и сырых местах им отдается первенство.<sup>3</sup> Плодороднее лоза с более мелкими ягодами и листом, меньше изрезанным.

(24) Апианским лозам имя дали пчелы, особо до их ягод лакомые. Есть два их вида, покрытые пухом; разница между ними в том, что один поспевает скорее, хотя и второй не очень отстает. Они приживаются и по холодным местам, но ни один сорт не начинает от дождя так быстро гнить. Вино от них, сначала сладкое, с годами приобретает терпкость. В Этрурии эту лозу особенно любят.<sup>4</sup>

(25) Вот и все благороднейшие лозы, уроженки Италии; остальные пришельцы. «Гречанка» с Хиоса или Фасоса не уступает аминейским по своим превосходным качествам; ягода у нее очень нежная, а вся кисть настолько мала, что сажать ее стоит только на самой жирной почве.<sup>5</sup> «Евгению» прислали холмы Тавромения — само имя указывает на ее высокие качества, но сохранила она их только в Албанской округе: пересаженная в другое место, она сразу же вырождается.<sup>6</sup> Некоторые лозы так любят свою родину, что, покинув ее, покидают там и свою славу и не остаются сами собой в чужом месте. (26) Такова участь ретийской и аллобругской лозы, которую мы выше назвали «смолистой»: у себя дома это благородные сорта, по другим местам их нельзя узнать.<sup>7</sup> Они, впрочем, плодородны и возмещают качество количеством: «евгения» — в местах очень знойных, ретийская — в умеренных, аллобругская — в холодных; ягода у нее черного цвета и поспевает на морозе. (27) Вина от перечисленных видов, даже и от черных, в старости приобретают белый цвет. Прочие лозы ничем не славятся; иногда, впрочем, в силу свойств климата или почвы их вина не портятся от старости: так бывает с вином от феции и битуринской лозы; она цветет одновременно с фецией, но ягоды на ней сидят реже, цвет же у обеих никогда не осыпается, потому что они быстро отцветают и не боятся ни ветров, ни дождей; в холодных местах они, однако, лучше, чем в жарких, и в сырых лучше, чем в засушливых.<sup>8</sup>

(28) *Visulla* отличается скорее крупными, чем частыми, гроздьями; переменной погоды она не переносит, но хорошо выдерживает ровный холод или зной. Мелкий сорт ее лучше. В выборе почвы она прихотлива: на жирной гниет, на плохой не растет вообще; она капризно ищет средней и поэтому дружит с Сабинскими холмами. Виноград у нее некрасив с виду, но приятен на вкус; если его не оборвать сейчас же, как он поспевает, он осыпается, не начав даже гнить. От града он защищен крупными и твердыми листьями.<sup>9</sup>

(29) Замечательны по своему цвету *helvolae*; он переливается у них от пурпурного к черному, почему некоторые и называют их *varianae*. Предпочтительнее более темный сорт; оба урожайны

через год, но вино лучше, когда урожай меньше.<sup>10</sup> Два сорта *regiae* различаются величиной ягод; древесины у них много; ягоды очень хорошо сохраняются в горшках; листья похожи на сельдерейные.<sup>11</sup> В Дуррахии превозносят балиску; в Испании эту лозу называют «кокколобис»; гроздья у нее редкие, она хорошо переносит зной и австр; вино от нее ударяет в голову, дает его она много. (30) В Испании различают два ее вида: один с продолговатыми ягодами, другой с круглыми; урожай с них снимают последним. Чем кокколобис слаще, тем вино лучше. И терпкое, впрочем, становится в старости сладким, а сладкое приобретает терпкость и может тогда поспорить с албанским.<sup>12</sup> Говорят, что при болезнях мочевого пузыря нет питья полезнее. (31) *Albuelis* дает урожая больше у верхушки дерева, а *visulla* — внизу его, поэтому, посаженные возле тех же самых деревьев, они в силу своей разной природы обе вместе богаты хозяина.<sup>13</sup> *Inerticula*, так называли из черных лоз ту, о которой справедливее было бы сказать, что она «трезвенница»: от нее особенно хорошо старое вино, безредное при своей крепости; это единственная лоза, вино от которой не опьяняет.<sup>14</sup>

(32) Остальные лозы хороши только своей урожайностью, в первую очередь *helvennasa*. Есть два ее вида: «большая», которую иногда называют «длинной», и «малая», именуемая *marcus*, менее плодовая, но дающая вино, на вкус более приятное. Ее отличают по круглым листьям; у обеих древесины хрупкая.<sup>15</sup> Под них необходимо подставлять подпорки, иначе они подломятся под собственным урожаем. Они любят ветер с моря и боятся росы. (33) Нет лозы, которая шла бы хуже в Италии: ягод дает мало, они мелкие, гнить начинают еще на лозе; вино от нее не держится дольше одного лета; нет, однако, и другой, которая бы так осваивалась с тощей почвой. Грецин, который иногда списывал Корнелия Цельза,<sup>16</sup> думает, что она не может прижиться в Италии не в силу своих природных качеств, а потому, что здешние виноградаря жадно заставляют ее растить все новые побеги. Этим ее плодovitость истощается, и только очень жирная почва может помочь истомленному растению. Говорят, что на ней не появляется «угля»: <sup>17</sup> это великое преимущество, если только правда, что есть лоза, над которой климат не имеет власти.

(34) *Sponia*, которую иногда называют *sponea*, переносит зной и наливается от осенних дождей; больше того, это единственная лоза, которую питают туманы; поэтому и подходит для нее Равенская область.<sup>18</sup> *Vennuncula* принадлежит к числу лоз, которые благополучно отцветают; ее виноград очень хорош для хранения в горшках. Кампанцы предпочитают называть эту лозу *surgula*; по другим местам ее зовут *scarula*, а в Таррацине — *numisiana*.<sup>19</sup> Она не имеет собственных свойств и целиком зависит от той земли, где растет; в суррентской посуде, однако, и вплоть до самого Везувия вино от нее очень крепкое.<sup>20</sup> (35) Там в чести больше

всего *murgentina*, уроженка Сицилии, которую иногда называют помпейской; плодovита она лишь на хорошей земле, как и *hogsonia*, дающая урожай только в Кампании.<sup>21</sup> *Argesaca*, которую Вергилий называет *argitis*, наоборот, сама улучшает землю, не боится ни дождей, ни старости, но вино с нее держится едва один год; виноград для стола плох, но урожайность чрезвычайная.<sup>22</sup> И *mettica* живет долго и не боится влияния небесных светил; ягоды у нее черные, вино от старости становится темно-желтым.<sup>23</sup>

(36) Вот те виды лоз, которые растут повсюду, остальные — или местные сорта, или выведены от вышеупомянутых путем прививок. Только в Этрурии растет *tudernis*, во Флоренции — *sorina*, в Арретии — *talrona*, *etesiaca* и *conseminia*. Черная *talrona* дает белое вино. *Etesiaca* — обманщица: чем больше у нее урожай, тем лучше вино, но — удивительное дело! — исчезает плодovитость, исчезает и качество.<sup>24</sup> *Conseminia* — сорт черный; вино с нее почти не держится, а виноград сохраняется очень долго; его снимают на 15 дней позже, чем весь остальной; это сорт урожайный, но столовый.<sup>25</sup> (37) Листья у него так же, как у дикого винограда, перед листопадом меняют свой цвет на кроваво-красный. Это бывает и у других лоз, и всегда это признак очень плохого сорта. *Hirtiola* — лоза Умбрии, Пицены и Меванской области; *rutula* — Амитернской. В тех же краях растет и *bananica* — обманщица, которую, однако, там очень любят.<sup>26</sup> (38) Помпейцы называют свою лозу по имени своего города, хотя в Клузии ее больше; <sup>27</sup> тибурцы называли свою тоже по имени города и недавно вывели еще *oleaginea*, получившую имя за сходство с маслиной; это последняя из выведенных до сего времени лоз. *Vinaciol'u* знают только сабины, *salventin'u* — только обитатели Гавра.<sup>28</sup> Я знаю, что лозы, пересаженные из Фалернской области, называются «фалернскими», но они повсюду очень быстро вырождаются. Выведен был и суррентский сорт с очень сладким виноградом. (39) С *carpios*, *biconiates* и *tharguria* на холмах Фурий снимают виноград не раньше, чем наступят заморозки.<sup>29</sup> *Parian'u* любят в Пизе, а в Мутине — черную *perusini'u*; вино с нее в течение четырех лет становится белым.<sup>30</sup> Удивительно, что там есть лоза, поворачивающаяся по солнцу (ее поэтому зовут *streptis*); <sup>31</sup> в Италии любят галльскую лозу, а за Альпами — пиценскую. Вергилий упомянул фассосскую, мареотийскую, *lageae* <sup>32</sup> и еще много заморских сортов, которых нет в Италии.

(40) Есть лозы, замечательные не вином, а виноградом; *ambrosia*, вид — *duracinae* — виноград с нее сохраняется без всякой посуды, прямо на лозе, — настолько он не боится ни холодов, ни зноя, ни непогоды. Лоза эта не нуждается ни в дереве, ни в кольях; она держится собственной силой, не то что *dactylis*, тонкая, как палец.<sup>33</sup> Затем из крупногодных сортов — *columbina* и особенно «пурпурные», прозванные *bimammiae*, так как у них сидят на гроздьях не ягоды, а другие гроздья; (41) *tripedaneae*, получив-

шие имя по своему размеру; *scripula* со сморщенными ягодами; та, которую в приморских Альпах называют ретийской, непохожая на упомянутую с похвалой: <sup>34</sup> она низенькая, ягоды у нее сидят одна к одной, дают они вино скверное, но такой нежной кожицы нет ни у одного сорта. В ягоде находится одно крохотное зернышко (его зовут *chius*); в грозди — одна-две очень крупные ягоды.<sup>35</sup> Есть еще черная аминейская лоза, ее зовут «сирийской», а также «испанская» — из плохих сортов это лучшая.<sup>36</sup>

(42) Беседки обсаживают столовыми сортами: это белые и черные *duracinae*, *bumasti* такой же окраски и еще не упомянутые нами *aegia*, родосская и *uncialis*, названная будто бы по весу своих ягод; затем *picina* — самый черный сорт; *stephanitis*: природа, играя, придала ее грозди форму венка, в котором ягоды перемежаются с листьями; *foenses*, скороспелый сорт, хорошо раскупаемый за свой приятный вид, легко переносящий перевозку.<sup>37</sup> И, наоборот, неприятно даже глядеть на *cinerea*, *gabuscula* и *asinusca*; <sup>38</sup> несколько лучше *alopesis*, похожая на лисий хвост.<sup>39</sup>

(43) Александрийской называется лоза, растущая около идейских Фалакр, низенькая, с ветвями в локоть, с черными ягодами величиной в боб, в которых находится мягкое, крохотное зернышко, с маленьким и круглым листом без разрезов.<sup>40</sup> Семь лет назад в Нарбонской провинции в Альбе Гельвии вывели лозу, цветущую за один день, почему за нее можно и не беспокоиться; ее зовут *carbunica*, и вся провинция теперь ее сажает.<sup>41</sup>

## 5

(47) Наше время дало мало виноградарей, в совершенстве знакомых со своим делом. Тем более нельзя обойти их молчанием: пусть люди узнают о той награде, за которой всегда и больше всего гонятся. (48) Великую славу приобрел Ацилий Сфенел, простой отпущенник: у него в Номентанском округе было под виноградником не больше 60 югеров, которые он продал за 400 000 сестерций.<sup>1</sup> (49) Громкая слава шла и о Ветулене Эгиале, тоже отпущеннике, который жил в Кампании, в деревне под Литерном; она еще росла от общего к нему расположения: он работал как раз на той самой земле, где жил в изгнании Африкан.<sup>2</sup> Наиболее же прославился благодаря тому же Сфенелу Реммий Палемон, знаменитый грамматик.<sup>3</sup> Лет двадцать назад он купил за 600 000 сестерций в том же Номентанском округе имение на свертке, в десяти милях от города.<sup>4</sup> (50) Всем известно, как дешево все пригородные имения, а там в особенности: он и приобрел поместье, по нерадивости заброшенное, с землей, ничем не выделявшейся среди самых плохих имений. За хозяйство он взялся не из душевного благородства, а прежде всего из тщеславия, этой прекрасно известной черты своего характера. Сфенел заново засадил виноградники и, пока Реммий разыгрывал из себя

сельского хозяина, превратил этот виноградник в совершенное чудо: не прошло и восьми лет, как он продал урожай на лозах за 400 000 сестерций.<sup>5</sup> (51) Все сбегались посмотреть на кучи гроздьев в этих виноградниках, а соседи оправдывали свою лень ссылками на глубокие знания хозяина. Напоследок Анней Сенека, первый человек своего времени по образованности и влиянию (оно-то и погубило его), вовсе не склонный восхищаться пустяками, настолько был пленен этим именем, что не устыдился признать превосходство Палемона, хотя терпеть его не мог и знал, как он расхвастается: он заплатил ему за эти виноградники, за которыми был уход десять лет, вчетверо больше. (52) Стоило бы так поработать в Цекубской и Сетинской областях, так как и потом югер часто давал по семь мехов,<sup>6</sup> т. е. по 140 амфор вина. Да не подумает кто-либо, что тут мы превзошли старину: Катон ведь писал, что с югера получали по десять мехов.<sup>7</sup> Вот убедительное доказательство, что ни оскверненное море,<sup>8</sup> ни товары с берегов Красного или Индийского моря не принесут купцу больше, чем заботливо лелеемый родной деревенский угол.

## 6

(53) По свидетельству Гомера, в самой глубокой древности знаменито было маронейское вино из приморской Фракии.<sup>1</sup> Не будем передавать всех басен и различных рассказов о его происхождении; упомянем только, что Аристей<sup>2</sup> был первый в том племени, в котором стали смешивать с вином мед: оба вещества обладают от природы дивным вкусом. Гомер сообщает, что к одной части маронейского вина следует примешивать двадцать частей воды.<sup>3</sup> (54) Оно до сих пор сохраняет у себя на родине неодолимую силу и крепость: Муциан, трижды консул и писатель современный, был в тех местах и узнал, что один секстарий этого вина смешивают с восьмью секстариями воды;<sup>4</sup> оно черного цвета, ароматное, от старости загустевает. Прамнийское вино, которое прославил тот же Гомер, и сейчас в чести; оно от лоз, растущих под Смирной<sup>5</sup> около храма Матери богов. (55) Других знаменитых вин не было, но качеством всех своих вин прославился год консульства Опимия<sup>6</sup> (в этот год убит был трибун Г. Гракх, мутивший народ): такой благодатной под действием солнца была погода в этом 633-м году от основания города. До сих пор хранятся эти вина; им уже почти двести лет, и они превратились в нечто вроде горьковатого меда — таково свойство вина в глубокой старости, — пить их в чистом виде нельзя и нельзя уничтожить водой их неодолимую горечь;<sup>7</sup> зато малейшая их подмесь исправляет другие вина. (56) Положим по ценам того времени стоимость амфоры в 100 сестерций; добавим 6% с этой суммы (это процент законный и умеренный) — окажется, что 160 лет

спустя, при Г. Цезаре, сыне Германика, одна унция вина стоила сестерций.<sup>8</sup> Мы показали это на ярком примере, рассказав в нашей биографии поэта Помпония Секунда о том обеде, который он дал принцепсу.<sup>9</sup> Столько денег недвижно лежит по нашим винницам! (57) Ничто так не растет в цене, как вино до своего двадцатого года, и ничто после этого срока не приносит такого убытка, ибо цена на него уже не поднимается. Редко случалось до сих пор, чтобы кто-нибудь — разве что прожигатель жизни — давал за *testa*<sup>10</sup> вина тысячу сестерций. Только жители Виены ценят свое вино,<sup>11</sup> приправленное смолой (мы говорили о таких винах), дороже, да и то лишь на своем рынке и, видимо, из чувств патриотических. Считают, что это вино, если его пить холодным, холоднее остальных вин.

## 8

(59) Кто не знает, что одни вина приятнее других и что вина того же самого разлива различны: одно оказывается лучше, потому ли, что лучше его тара, или по чистой случайности? Поэтому пусть каждый судит сам, какое вино поставить на первое место. (60) Юлия Августа считала, что своими 86 годами обязана пудинскому вину; другого она не пила. Лоза, дающая его, растет около Адриатического залива, недалеко от Тимава, на каменистом холме;<sup>1</sup> дыхание морского ветра позволяет вызреть такому количеству винограда, которое дает мало амфор вина; для лекарств оно считается самым пригодным. Я готов думать что это то самое вино с Адриатического залива, которое греки превознесли похвалами под именем *praetutianum*.<sup>2</sup> (61) Божественный Август и почти все следующие за ним принцепсы предпочитали всем винам сетинское, узнав по опыту, что оно спасает от несварения. Оно с лозы, растущей повыше Аппиева Форума.<sup>3</sup> Раньше славилось благородное цекубское вино; получали его с лоз, росших у Аминкланского залива в болотистых тополевых рощах. Вина этого теперь нет: и хозяева нерадивы, и места не хватает, а самая большая помеха — это канал, который Нерон хотел сделать судоходным от Байского озера до самой Остии.<sup>4</sup>

(62) Вторым шло вино из Фалернской области и особенно из Фаустинова округа: вино это создали уход и забота. Теперь они не в обычае: хозяева гонятся скорее за количеством, чем за качеством. Фалернский округ начинается от Кампанского моста влево, если идти в Урбану, Суллову колонию, причисленную недавно к Капуе; Фаустинов округ — мили за четыре от поселка Цедиция, а поселок этот отстоит в 6 милях от Синуессы.<sup>5</sup> Нет сейчас вина более знаменитого; это единственное, которое горит. (63) Есть три его сорта: крепкое, сладкое, легкое. Некоторые различают так: с вершин холмов — кауцинское вино, со склонов — фаустиново, у подножия — фалернское. Следует упомянуть,

что виноград, дающий эти прославленные вина, на вкус неприятен.

(64) Третье место занимают разные вина из Альбы, соседки Рима, очень сладкие и редко приобретающие крепость, а также суррентские (лозы, дающие их, нельзя подвязывать к деревьям), особенно полезные для выздоравливающих, так как они легки и обладают целебными свойствами. По словам Тиберия, врачи сговорились прославлять суррентское вино, хотя по существу это только превосходный укус; Г. Цезарь, его наследник, называл его хорошими обмывками. С этим вином соперничают массивик и вина с горы Гавра, со стороны, обращенной на Путеолы и Байи.<sup>6</sup> (65) Статанские вина из мест, смежных с Фалернской областью, несомненно занимали когда-то первое место и воочию показали, что для всякой области есть свое время и для всего свой час успеха и час заката. Им стали предпочитать соседние каленские вина, фунданские из виноградников и виноградных садов, а из соседних к Риму мест — велитернские и привернатские.<sup>7</sup> Сигнийское вино, обладая исключительной терпкостью, хорошо закрепляет желудок и относится к числу лекарств.<sup>8</sup>

(66) Четвертое место на общественных угощениях заняли во времени божественного Юлия мамертинские вина (он первый, как это явствует из его писем, создал им имя). Родина их в Сицилии, около Мессаны; из них особенно хвалят потуланское, названное по имени виноградаря, выведшего эти лозы рядом с Италией. Воздают честь и сицилийским винам из Тавромения, которые очень часто выдают за мамертинские.<sup>9</sup>

(67) Из остальных вин назовем: у Верхнего моря — вина из Претутии, Анконы и так называемое пальмовое, получившее имя от пальмы, случайно выросшей в том же самом месте; во внутренних областях — вина из Цезены и меценатово; в Веронской области — ретийское, уступающее, по словам Вергилия, только фалерну; в глубине Адриатического залива — вино из Адрии; у Нижнего моря — латиниево, из Грависки и Статонии.<sup>10</sup>

(68) В Этрурии лучшее вино из Луны; в Лигурии — из Генуи; между Пиренеями и Альпами — из Массилии. Последнее бывает двух сортов: одним, более густым, исправляют другие вина; его называют «сочным». Вина из Бетерр пользуются славой только в Галлии.<sup>11</sup> Об остальных нарбонских винах ничего нельзя сказать в точности: там есть целые заведения, где вино насыщают дымом. Только бы не клали вредных трав и снадобий. Торговец ведь подделает цвет и вкус вина даже с помощью алое.<sup>12</sup>

(69) В Италии и места, далекие от Авзониева моря, не обойдены славой; есть свое вино в Таренте, в Сервитии, в Консентии, Темпсе и Баббии; есть луканское, лучшее из Фурий.<sup>13</sup> Всех их знаменитее вино из Лагары (это недалеко от Грумента), прославленное тем, что им излечился Мессала Потит.<sup>14</sup> Кампания недавно создала имя новым винам: в результате работы или слу-

чайно, но в четырех милях от Неаполя появилось тробелльское вино; возле Капуи — кавлинское и в округе того же имени — требуланское; трифолинским среди простых вин Кампания всегда славилась.<sup>15</sup> (70) Помпейские вина за десять лет достигают своего совершенства, старость им ничего не прибавит.<sup>16</sup> Их находят вредными, потому что голова от них болит до шести часов следующего дня. Все эти примеры, если не ошибаюсь, ясно показывают, что значение имеют родина лозы и земля, на которой она растет, а никак не сорт винограда. Излишне поэтому и пересчитывать виды лоз, если одна и та же лоза дает в разных местах разное вино. (71) В Испании леетанские лозы славятся урожайностью; тонким вкусом — вина из Тарракона и Лаврона: вина с Балеарских островов можно сравнить с первыми винами Италии.<sup>17</sup> Я знаю, что я многое пропустил, и большинство поставит мне это на вид, потому что у каждого свой вкус, и куда ни пойдешь, всюду повторяется та же самая история: (72) отпущенник божественного Августа, опытейший судья в вопросах гастрономии, выбиравший вина для стола, сказал гостю императора об одном местном вине, что вкус его ему ннове и оно не из лучших, но Цезарь другого пить не станет. Не буду отрицать, что есть и другие вина, достойные упоминания, но мною названы те, о которых современники судят единодушно.

### 13

(87) Рассказывая об этом, я вдруг подумал, что благородных вин, заслуживающих имени вина, во всем мире существует около 80, и две трети из этого числа принадлежат Италии, а она и так впереди всех стран. Изыскания мои идут вглубь: не сразу стали известны наши вина: они начали приобретать славу после 600-го года от основания города.<sup>1</sup>

### 14

(88) Ромул совершал возлияния молоком, а не вином; об этом свидетельствует установленный им чин жертвоприношения, соблюдаемый и по сегодняшней день. Вот закон следующего царя Нумы: «Вином костра не поливай». Всякому ясно, что это предписание объясняется недостатком вина. Этим же законом возлияние богам вином с необрезанной лозы объявлено нечестием: он придумал, как заставить производить обрезку пахарей, знавших только свои нивы и не спешивших рисковать собою в виноградном саду. М. Варрон пишет, что Мезентий, царь Этрурии, послал рутулам помощь против латинов за вино, которое имелось тогда в Лации.<sup>1</sup>

(89) Пить его женщинам в Риме не разрешалось. Мы нашли среди других примеров рассказ о жене Эгнатия Метения, кото-

рую муж забил палкой до смерти за то, что она выпила вина из долиа; Ромул его оправдал. Фабий Пиктор пишет в своих «Анналах»,<sup>2</sup> что родные уморили голодом матрону за то, что она вскрыла ящичек с ключами от винницы. (90) По мнению Катона, родственники целовали женщин, чтобы узнать, не пахнет ли от них теметом. Так называли тогда вино, отсюда и слово *temulentia*.<sup>3</sup> Гн. Домиций в бытность свою судьей заявил, что, по его мнению, жена без ведома мужа выпила вина больше, чем полагается для здоровья, и оштрафовал ее на все приданое.<sup>4</sup> В течение долгого времени на вино были скупы. (91) Л. Папирий, полководец, отправляясь в поход против самнитов, дал обет принести Юпитеру в случае победы кружечку вина. Среди даров упоминаются секстарины молока, но никогда — вино. По словам Катона, он, отправляясь морем в Испанию, откуда вернулся с триумфом, не пил другого вина, чем гребцы. До такой степени не походил он на тех людей, которые даже гостям подают иное вино, чем то, которое пьют сами, или же устраивают такую подмену в разгаре пира.<sup>5</sup>

## 17

(96) О том, какие вина славились во времена его юности, М. Варрон рассказывает так: «Л. Лукулл мальчиком никогда не видал в доме у своего отца, чтобы на званом обеде греческое вино подавалось больше одного раза; сам же он, вернувшись из Азии, раздал народу больше ста тысяч бочонков.<sup>1</sup> Г. Сентий, которого мы знали претором,<sup>2</sup> говорил, что хиосское вино появилось у него в доме впервые, когда врач предписал ему, сердечнику, его пить; Гортензий оставил своему наследнику больше 10 000 бочонков этого вина». Вот что говорит Варрон. (97) А разве Цезарь, диктатор, празднуя свой триумф, на пиру не раздавал фалерн амфорами, а хиосское бочонками? Он же, справляя триумф над Испанией, угощал хиосским и фалернским, а на пиру в третье свое консульство — фалернским, хиосским, лесбосским и мамертинским: тогда впервые было подано четыре сорта вина. Остальные сорта, следовательно, приобрели известность уже потом, около 700 года.<sup>3</sup>

## 18

(98) Я не удивлюсь, что уже много веков назад выдумали почти неисчислимое количество разных настоек, о которых мы теперь и скажем; все они употребляются в медицине. О том, как делается *отрhасiум*, мы говорили в предшествующей книге по поводу благовоний.<sup>1</sup> Из цветов дикой виноградной лозы (она зовется *labrusca*) делают *oenanthium*:<sup>2</sup> два фунта этих цветов вымачивают в бочонке виноградного сока; через тридцать дней на-

питок готов. Корнем дикой лозы и ее ягодами пользуются для выделки кож. (99) Ягоды ее, только что завязавшиеся, обладают исключительным лекарственным свойством: они понижают у большого жар, потому что, как говорят, обладают очень холодной природой.<sup>3</sup> Часть их погибает от жары; оставшиеся называются «равноденственными». Они никогда не поспевают все разом; если, не дождавшись, пока они совсем высохнут, дать их в сыром виде курам, то у них пропадет всякая охота к винограду.<sup>4</sup>

## 20

(113) Есть вино, приготовленное только из воды и меда. Для него велят в течение пяти лет хранить дождевую воду. Люди, более осведомленные, сразу же уваривают ее до одной трети, добавляют третью часть старого меда и затем по восходе Пса выставляют эту смесь на 40 дней на солнце. Другие разливают ее через 10 дней и плотно закупоривают. Называется этот напиток *hydromeli*; и старая, он приобретает вкус вина; лучше всего он во Фригии.<sup>1</sup>

## 24

(120) Следует сказать и о том, чем приправляют вино: греки, например Эвфроний, Аристомах, Коммиад и Гикесий,<sup>1</sup> создали здесь целую науку со своими правилами. В Африке смягчают его терпкость, кладя гипс, а по некоторым ее местам — известь. В Греции придают ему крепости глиной, мрамором, солью или морской водой; кое-где в Италии — канифолью (*stapula*).<sup>2</sup> У нас и в соседних провинциях вошло в обычай класть в виноградный сок камедь. По некоторым местам вливают отстой от прошлогоднего вина или уксус. Лекарство готовят и из самого виноградного сока: (121) его кипятят, чтобы он стал за счет крепости слаще. Говорят, что дольше года такое вино не стоит.<sup>3</sup> В некоторых местах делают сапу и ею уничтожают крепость вина. И для этого вина и для всякого другого берут осмоленную посуду, о приготовлении которой будет сказано в ближайшей книге.<sup>4</sup>

## 27

(132) Способ сохранения вина очень различен в зависимости от климата. В Альпийской области вина хранят в деревянных бочках с обручами и не дают ему замерзнуть даже в жестокие холода, разводя огонь. Редко, правда, но все-таки видели, как бочки лопались и вино стояло ледяными глыбами; это своего рода знамение, так как вино по природе своей не может замерзать;<sup>1</sup> от холода оно только застывает. (133) В странах с более мягким климатом его наливают в долии, которые закапывают в землю целиком или отчасти — в зависимости от местоположе-

ния; так предохраняют вино от влияния климата. В других местах защитой ему служат крытые помещения. Дают и следующие советы: одной стороной или по крайней мере окнами обращать винницу к аквилону и во всяком случае на равноденственный восток.<sup>2</sup> Поблизости не быть ни навозным кучам, ни древесным корням, ничему, что дурно пахнет: вино легко принимает всякий запах — ни в коем случае ни садовой, ни дикой смоковницы. (134) Между долями оставлять промежутки, чтобы порча от одного не распространялась на другой: вино заражается чрезвычайно быстро. Важна и форма доливов: пузатые и широкогорлые хуже.<sup>3</sup> Осмолить их следует сразу же по восходе Пса, после чего обмыть морской или соленой водой, посыпать золой от виноградных веток или глиной; обтерев, окурить миррой; почаще делать это и в самих винницах.<sup>4</sup> Доли со слабым вином закапывать в землю; с крепким — держать на воздухе. (135) Никогда не наливать долия доверху; оставшееся место натереть вином из изюма, или дефрутом с примесью шафрана, или сапой с истолченным в порошок ирисом. Этим же надо смазывать и крышки доливов, добавляя только мастики или бруттийской смолы. Открывать доли можно только в ясный день, при австре и в полнолуние нельзя. (136) Если на вине белая плесень, это хорошо; появление красной — плохой признак, если только само вино не красного цвета; худо, если доли нагрелись, а крышки запотели. Вино, которое быстро зацветает и впитывает запахи, простоит недолго.<sup>5</sup> Дефрут и сапу варить только в тот день, когда на небе нет луны, — в иной нельзя, — брать посуду свинцовую, а не медную, в огонь подбрасывать грецкие орехи: они поглощают дым.<sup>6</sup> В Кампании самые благородные вина ставят в бочонках под открытым небом; считается, что лучше всего подвергать их действию солнца, луны, дождя и ветров.

## 28

(137) Если хорошенько вдуматься, нет ведь области, где трудились бы больше, словно природа не дала воды, напитка самого здорового, который пьют все остальные существа; мы же насильно поим вином и скотину.<sup>1</sup> Стоит положить столько усилий, столько труда и расходов, чтобы получить напиток, от которого человек теряет голову, неистовствует, совершает тысячу преступлений и который столь сладостен, что многие люди видят в нем единственную радость жизни. (138) Мало того: чтобы выпить вина больше, мы процеживаньем делаем его слабее;<sup>2</sup> выдумывают средства, возбуждающие жажду; принимают яды, чтобы только пить; некоторые сначала глотают цикуту, чтобы сама смерть заставляла пить; другие — порошки из пемзы и такое, о чем и упоминать совестно.<sup>3</sup> (139) Люди поосторожнее жарятся в банях, и мы видим, как их выносят оттуда замертво;<sup>4</sup> есть такие, что не

могут дожидаться минуты, чтобы улечься на ложе и снять тунику; голые, задыхаясь, сразу хватают огромные сосуды; словно похваляясь своей силой, вливают их в себя целиком, чтобы тотчас же вызвать рвоту и опять пить,<sup>5</sup> и так во второй и в третий раз, будто родились они, чтобы зря тратить вино; будто вылить его можно не иначе, как из человеческого тела! Вот для чего эти чужеземные упражнения, валянье в грязи,<sup>6</sup> хвастливое выгибание мостом! Известно ведь, что все это возбуждает жажду! А какие за выпивкой ссоры, какие сосуды со сценами разврата! Слово пьянство само по себе мало учит разврату! Разврат заставляет пить; опьянение награждается и — о боги — его покупают! Один, съев столько же, сколько и выпив, получает за свое пристрастие к вину награду по закону;<sup>7</sup> другой пьет столько кубков, сколько выпало очков. (141) И тогда жадные взоры приторговывают замужнюю женщину, осоловелые предают мужа, тогда тайное выходит наружу. Одни вслух заявляют о своих завещаниях, другие выбалтывают смертоносные тайны и не могут удержать слов, которые войдут им в горло, — сколько людей так погибло! По пословице — истина в вине. А тем временем в лучшем случае люди не видят, как встает солнце, и укорачивают свою жизнь.<sup>8</sup> (142) Вот почему бледны и обвислы щеки, гноятся глаза, руки дрожат и опрокидывают полные чаши — вот оно немедленное наказание! И сон, тревожимый фуриями, бессонница по ночам и, наконец — полная награда за пьянство, — чудовищный разврат и наслаждение злом. На следующий день изо рта пахнет, как из доля, все забыто, памяти как не бывало! И люди заявляют, что они ловят жизнь на лету; мы ежедневно теряем вчерашний день, а они теряют и завтрашний. (143) При Тиберии Клавдии, 40 лет тому назад, было принято пить натошак и предварять еду вином.<sup>9</sup> Это тоже чужеземный обычай и выдумка врачей, всегда создающих себе авторитет каким-нибудь новшеством. (144) Парфяне добывают себе этой доблестью славу; Алкивиад ею создал у греков громкое себе имя, а у нас Новеллий Торкват медиоланец заслужил свое прозвище (он прошел все должности от претуры и до проконсульства): он одним духом мог выпить три конгия — отсюда и его прозвище. Тиберий принцепс, на старости лет суровый, а подчас и жестокий, смотрел на него, как на чудо. (145) В молодости он сам был весьма склонен к вину; полагали, что он поручил Л. Пизону ведать городом потому, что тот зарекомендовал себя непрерывной в течение двух дней и двух ночей пьянкой у самого принцепса. Рассказывали, что Цезарь Друз в этом больше всего походил на отца Тиберия.<sup>10</sup> (146) Торкват пользовался редкой славой (пить вино — это тоже искусство, имеющее свои законы) — язык у него не заплетался; во время попойки он не облегчал себя ни рвотой, ни другими отправлениями организма; утром строго обходил посты; залпом делал очень большой глоток, а затем пил очень много глотками маленькими, не

сопел, не плевался и не оставлял ни капли вина, чтобы звонко выплеснуть его на пол: точно соблюдал правила, чтобы не попасть в ловушку, подстраиваемую опьянением.<sup>11</sup> (147) Тергилла в лицо упрекал Марка, сына Цицерона, за его обычай разом выпивать по два конгия и за то, что, напившись, он швырнул скифом в Марка Агриппу. Вот что делает пьянство. Может быть, впрочем, Цицерон захотел перепить убийцу своего отца М. Антония. (148) Тот до него изо всех сил держался за первое место среди пьяниц; он даже издал книгу о своем пьянстве: осмеливался защищать себя и действительно, — по крайней мере на мой взгляд, — показал, сколько зла внесло в мир его пьянство. Он изрыгнул эту книжку незадолго до битвы при Акции; из нее сразу видно, что он уже пьян кровью граждан и поэтому еще больше ее жаждет. У этого порока есть непреложный закон: привычка к вину увеличивает жадность к нему; известны слова скифского посла, что парфяне тем больше хотят пить, чем больше они выпили.<sup>12</sup>

## 29

(149) У народов запада есть свой опьяняющий напиток. Его готовят разными способами из вымоченных зерен в Галлии и Испании. Имена ему дают разные, но способ приготовления его один и тот же. В Испании умеют готовить эти напитки так, что они стоят долго. В Египте придумали делать такое же питье из хлебных зерен. В мире нет места, где бы не пили; такие напитки поглощают в чистом виде, не ослабляя их силы водой, как вино.<sup>1</sup> Клянусь Геркулесом! Земля эта казалась предназначенной только для хлебов. О, изобретательность порока! Нашли способ пьянеть от воды!

(150) Есть две жидкости, особенно приятные человеку: вино для питья и оливковое масло для натирания; оба превосходных продукта дают деревья. Масло необходимо, и люди немало поработали, чтобы его получить. С вином были они еще изобретательнее: об этом говорят 185 сортов вина, а если сосчитать еще его виды, то окажется их почти вдвое больше, тогда как сортов масла значительно меньше; о нем будем говорить в следующей книжке.

## *Книга пятнадцатая*

### 1

(1) Маслина, писал около 440 г. от основания Рима Теофраст, один из знаменитейших греческих ученых, не может расти дальше, чем на расстоянии сорока тысяч шагов от моря, а Фенестелла утверждал, что при Тарквинии Приске, т. е. на 173 г.

жизни Рима, ее вообще не было в Италии, Испании или Африке. Теперь она перешла через Альпы и достигла середины Галлий и Испаний.<sup>1</sup> (2) В 505 г. от основания Рима, при консулах Аппии Клавдии, внуке Аппия Слепого, и Л. Юнии 12 фунтов масла стоили один асс, а в 680 г. М. Сей, сын Луция, курильный эдил, доставлял римскому народу круглый год масло по ассу за десять фунтов.<sup>2</sup> (3) Это не покажется столь удивительным, если знать, что 22 года спустя, в третье консульство Гн. Помпея, Италия посылала масло в провинции.<sup>3</sup> Гесиод, считавший, что человек прежде всего должен обучиться земледелию, утверждал, что нет никого, кто и посадил бы маслину и снял бы с нее урожай: так медлило тогда это дерево с урожаем.<sup>4</sup> Теперь маслины приносят плоды в школе; после пересадки с них на второй год снимают ягоды.<sup>5</sup>

## 2

Фабриан утверждает, что маслина не идет ни в очень холодных, ни в очень жарких местах.<sup>1</sup>

(4) Сорта маслин Вергилий назвал три: орхиты, ради и позии,<sup>2</sup> заметив при этом, что маслина не хочет ни мотыги, ни ножа — вообще никакого ухода.<sup>3</sup> Несомненно, и для этого дерева наибольшее значение имеют почва и климат, но и оно требует подрезки одновременно с лозами и любит также и подчистку.<sup>4</sup>

(5) Урожай с них соответствует уходу; приготовление свежего масла требует уменья еще большего. Одна и та же маслина дает разное масло: лучше всего оно из ягоды зеленой, еще не начавшей созревать,<sup>5</sup> причем первые струи из-под пресса особенно хороши, следующие все хуже и хуже, все равно, давят ли маслины в корзинах или — это недавняя выдумка — заключив отжимаемую массу между тонкими дощечками.<sup>6</sup> (6) Чем спелее ягода, тем жирнее масло и тем неприятнее. Самое лучшее время для съемки, когда они только начали чернеть (их называют тогда «друпами», а греки — «дрипетидами»): масла будет много и притом хорошего.<sup>7</sup> И здесь, впрочем, имеет значение, достигнута ли зрелость в давяльне или на ветках; поливали дерево или же ягода полна только своим соком и не пила ничего, кроме небесной росы.

## 3

(7) Масло не то, что вино: старея, оно становится противным на вкус и держится самое большее один год. Природа, если мы пожелаем вдуматься, оказалась и здесь предусмотрительной: нет необходимости пить вино, рожденное, чтоб опьянять, а приятная горьковатость, приобретаемая им в старости, даже побуждает его

хранить; она не пожелала беречь масло и сделала его по необходимости общеупотребительным и доступным.<sup>1</sup>

(8) Первое место в обладании этим благом получила во всем мире Италия, главным образом благодаря Венафрской области и той ее части, которая дает лициниевое масло: лициниева маслина пользуется особой славой.<sup>2</sup> Первенство это масло получило потому, что особенно подходит по своему запаху для духов; получило также и по суду изысканного вкуса. Кроме того, лициниевых маслин не трогает ни одна птица. После Италии рядом идут Истрия и Бетика.<sup>3</sup> Провинции, впрочем, дают масло почти одинакового качества, за исключением Африки, страны хлебной; природа уступила ее целиком Церере и достаточно прославилась урожаями; в масле и вине только что не отказала.<sup>4</sup> За вычетом этих сведений все преисполнено заблуждений: мы покажем, что ни в одной [хозяйственной] области нет такого числа ошибок.

(9) Маслина состоит из косточки, масла, мякоти и амурки.<sup>5</sup> Это горькая водянистая жидкость; поэтому в засуху ее очень мало, а по сырым местам в изобилии. Масло и есть собственный сок маслины, и это особенно ясно на незрелых ягодах, как мы и показали на омфации.<sup>6</sup> Масло прибывает с восхода Арктура в 16-й день до октябрьских календ; затем начинают разрастаться косточка и мякоть. Если тогда пойдут обильные дожди, то масло превращается в амурку.<sup>7</sup> От ее цвета маслина чернеет; когда чернота только показалась, это значит, что амурки еще очень мало; а раньше ее и вовсе не было.

(10) Люди заблуждаются, принимая за начало зрелости то, с чего начинается порча; заблуждаются, думая, что масла становится больше по мере разрастания мякоти; на самом же деле весь сок уходит на мякоть, а внутри увеличивается древеснистая косточка.<sup>8</sup> Деревья же как раз тогда и начинают поливать, и от такого ухода или от частых дождей масло пропадет,<sup>9</sup> если только не наступит ясная погода, при которой мякоть уменьшится. Вообще же, как думает и Феофраст, масло создает жара, почему в давальнях и погребях требуется большой огонь.<sup>10</sup> (11) В третьей ошибке виновата скупость: во избежание расходов на съемку ждут, чтобы маслины опали сами. Хозяева, соблюдающие тут середину, сбивают плоды жердями во вред деревьям и в убыток для следующего года. Потому и было очень древнее предписание сборщикам маслин: «не обрывай маслину и не бей по ней». (12) Кто действует очень осторожно, те ударяют тростинками по веткам слегка и сбоку. Сбивая почки, мы вынуждаем дерево приносить урожай через год, равно как и в том случае, если ждем, чтобы маслины осыпались сами:<sup>11</sup> оставаясь на дереве дольше своего времени, они отбирают от будущих плодов пищу и занимают их место.<sup>12</sup> Доказательством служит тот факт, что если маслины не собрать до фавония, то они набираются новых сил и опадают с трудом.

(13) Итак, по прошествии осени (по недостатку рабочих, а не по вине природы) собирают первые маслины:<sup>1</sup> поэию, самую мясистую из маслин, затем орхиты, наиболее богатые маслом, наконец, «радиус». Так как они очень нежны, то амурка очень быстро их заполняет и заставляет осыпаться. Съемку твердых маслин, которые не боятся сырости и поэтому очень мелки, откладывают даже на март месяц: это лициниевы, коминиевы, контиевы, сергиевы, которые у сабинян зовутся «царскими»;<sup>2</sup> они чернеют не раньше, чем задует фавоний, т. е. за шесть дней до февральских ид. (14) Считается, что теперь они созрели, а так как масло из них самое лучшее, то плохая практика получает даже как будто разумное основание: утверждают, будто от холода масло приобретает остроту, а спелость ягод обеспечивает его обилие. На самом деле высокое качество этого масла зависит не от срока съемки, а от вида маслин: загнивание от амурки в них идет медленно. Подобное же заблуждение заставляет держать собранные маслины на деревянном настиле и отправлять их под пресс не раньше, чем они запотеют; между тем всякая задержка уменьшает количество масла и увеличивает количество амурки.<sup>3</sup> Поэтому, говорят, обычно из одного модия не выжмешь больше шести фунтов.<sup>4</sup> Амурку никто не меряет, чтобы узнать, насколько ее с каждым днем прибывает в маслинах того же самого сорта.

(15) Вообще же думать, что масла прибывает по мере того, как раздувается маслина, это заблуждение, неискоренимое и всеобщее. Что количество масла совершенно не зависит от величины ягоды, доказательством тому служат маслины, которые называются у одних «царскими», у других «майоринами», у третьих «баббиями»: они самые крупные, а масла дают совсем мало.<sup>5</sup> И в Египте от очень мясистых маслин масла немного; в сирийском Десятиградии маслины чрезвычайно мелкие, не крупнее каперсов, славятся своей мякотью.<sup>6</sup> (16) Поэтому для еды заморские маслины предпочитают итальяйским (по качеству масла они им уступают); из итальяйских же — пиценские и сидицинские.<sup>7</sup> Их главным образом приправляют солью и, как и остальные маслины, заливают амуркой и сапой; некоторые маслины едят с собственным их маслом и в чистом виде, без всяких приправ. Колимбады плавают в рассоле. Их бьют и приправляют зелеными травами.<sup>8</sup> Совершенно незрелые маслины, если их полить кипятком, приобретают спелость; удивительно, что маслины впитывают сладкий сок и приобретают чуждый им вкус. (17) Есть пурпурные маслины; у поэии этот цвет, как у винограда, переливается в черный. Кроме названных уже сортов, есть еще *superbae*. Есть и очень сладкие, которые, высухнув сами по себе, оказываются слаще изюма;<sup>9</sup> они очень редки: есть в Африке и около Эмериты в Луситании.<sup>10</sup>

(18) Само масло спасают от загустения солью. Если разрезать у маслины кору,<sup>11</sup> то масло станет ароматным. Других способов делать его вкуснее нет (не то, что с вином), и различий в масле тоже не так много: существует самое большее три его сорта.<sup>12</sup> У жидкого запах острее, но и он, даже у самого лучшего масла, держится недолго.

5

(19) Маслу по его природе свойственно согревать тело и защищать его от простуды, а также охлаждать жар в голове.<sup>1</sup> Греки, отцы всех пороков, раздавая масло в гимназиях, довели его употребление до излишества. Известно, что магистрат, ведавший гимназией, продал масляных оскребков на 80 тысяч сестерций.<sup>2</sup> Римляне по своей величавости почтили маслину большей частью: в июльские иды ею венчают отряды конников, а также тех, кто справляет овацию.<sup>3</sup> Афины увенчивают победителей венком из садовой маслины, Греция в Олимпии — из дикой.

10

(37) Рядом [с шишками пинии] по величине стоят плоды, которые мы называем *cotonea*, а греки — *cydonia*; привезены они с острова Крит.<sup>1</sup> Под их тяжестью ветви гнутся; они мешают расти дереву, их родившему. Сортов их много: *chrysomela*, с бороздками, золотистого цвета; более бледные, прекрасного запаха именуются «местными». Воздается честь и неаполитанскому сорту. (38) Айва более мелкая: *struthea* — с ароматом более сильным, поздняя и *mustea* — скороспелая. Прививкой простой айвы к *struthea* вывели особый сорт — мульвиев, единственный, плоды которого можно есть даже в сыром виде.<sup>2</sup> Их помещают в спальнях, где собираются на утренний прием, и кладут на статуи, знающие, как мы проводим свои ночи.<sup>3</sup> Есть еще мелкая дикая айва, из *struthea* самая ароматная; растет в живых изгородах.<sup>4</sup>

11

(39) «Яблоками»<sup>1</sup> мы называем, хотя это совсем другой вид, персики и гранаты; последних названо девять сортов. У них плод находится внутри под кожурой; у персиков деревянистая косточка в самой мякоти плода. Есть груши, именуемые «фунтовыми»; величину их подтверждает наименование веса.

12

Первое место среди персиков<sup>1</sup> принадлежит *duracina*.<sup>2</sup> Галльские и азийские названы по своим народам. (40) Азийские посевают, когда осень уже прошла;<sup>3</sup> «скороспелки» — летом; они

появились в последние 30 лет, и первоначально их продавали по динарию штука.<sup>4</sup> Из Сабинии приходят *supernatia*; *popularia* растут повсюду.<sup>5</sup> Эти безвредные плоды требуются для больных; штука, бывало, стоила 30 сестерций. Нет плодов более дорогих, и это удивительно, потому что ни одни так скоро не портятся. Сорванные могут пролежать самое большое два дня: они вынуждают торопиться с продажей.

(41) Затем идет огромное множество слив: пестрые, у которых черный цвет переливает в белый, названные «ячными» по сопутствию этому злаку; другие такого же цвета, но более поздние и крупные, прозванные «ослиными» за свою дешевизну.<sup>6</sup> Есть черные, восковые — они лучшие — и пурпурные; есть и чужеземные, армянские, единственные, отличающиеся ароматом. Слива, выведенная от прививки к ореху,<sup>7</sup> сбивает с толку: ее плоды сохраняют свой природный облик, но вкусом они похожи на плоды дерева, их усыновившего; они и называются по обоим — «орехо-сливы». (42) Их, а также персидские сливы, «восковые» и дикие сохраняют впрок, как виноград, в кадках вплоть до нового урожая; остальные быстро созревают и стремительно исчезают.<sup>8</sup> Недавно в Бэтике начали прививать сливу к яблоням — это «яблочные сливы» — и к миндалю: получают «миндальные сливы». У этих последних в косточке находится миндальное зернышко: нет плода, удвоенного более удачно.<sup>9</sup> (43) Среди чужеземных деревьев упомянуты были дамасские сливы, названные по Дамаску в Сирии;<sup>10</sup> они давно уже растут в Италии, но косточка в них крупнее, а мякоти меньше, и, высыхая, они никогда не сморщиваются: им нехватает родного солнца. Одновременно можно назвать и их землячку — туха:<sup>11</sup> она начинает появляться теперь и в Риме, привитая к рябине.

### 13

(44) Персик, — конечно, пришелец и в Малой Азии, и в Греции, как это видно из самого его имени: его привезли из Персии.<sup>1</sup> Дикая же слива, как известно, растет повсюду, и меня поэтому особенно удивляет, что у Катона нигде нет упоминания об этом плоде, тем более что он объясняет, как сохранять впрок и некоторые лесные плоды.<sup>2</sup> (45) «Персидское дерево» прижилось поздно и с трудом; на Родосе, например, оно ничего не приносит, а Родос был первым местом, приютившим его после Египта. Рассказ о том, что в Персии его плоды ядовиты и причиняют жестокие мучения и что персидские цари пересадили это дерево в Египет как орудие казней, а оно на египетской земле переродилось, — басня. Писатели более точные рассказывают это о персее, дереве совершенно другом, похожем на красноватую туху и не желающем нигде расти, кроме Востока.<sup>3</sup> (46) Ученые отрицают, однако, что и она была перевезена из Персии пыток ради;

по их словам, персею посадил в Мемфисе Персей, и поэтому Александр в честь своего предка и постановил, чтобы ею венчали победителей. Листья на ней не опадают, и одни плоды сразу же сменяются другими.<sup>4</sup> Что все сорта слив появились после Катона,<sup>5</sup> это будет ясно.

14

(47) Яблок имеется много сортов. О померанцах мы говорили, когда речь шла о померанцевом дереве, которое греки называют «мидийским» по имени его родины.<sup>1</sup> Пришельцами оказываются также унаби и *tuberes*, недавно появившиеся в Италии; последние — из Африки,<sup>2</sup> а первые — из Сирии. Секст Папиний, которого мы видели консулом,<sup>3</sup> первый привез оба эти растения в конце правления божественного Августа.<sup>4</sup> Их сажали в лагерях; плоды у них похожи больше на ягоды, а на насыпях они особенно декоративны; у нас ведь целые леса взбираются на крыши!<sup>5</sup> *Tuberum* есть два сорта: белый и сирийский,<sup>6</sup> названный по своему цвету. (48) Есть растение, которое никак не может освоиться в Италии и растет только в Веронской области; его называют «пушистым»: плоды его покрыты пушком, и хотя пуха очень много и на *struthea*, и на персиках, но только этим плодам дал он свое имя. Ничем другим они не замечательны.<sup>7</sup>

15

(49) Почему может надоесть поименное перечисление остальных сортов, если они увековечили память своих создателей, словно ими совершен был какой-то подвиг? Здесь обнаружится, если не ошибаюсь, как изобретателен человеческий ум в прививках, а также и то, что нет такой мелочи, которая не могла бы создать человеку славу. Итак, есть яблоки, выведенные Матием, Цестием, Маллием, а также Скавдием. Аппий из рода Клавдиев привил к этим последним айву и вывел сорт, прозванный «аппиевым».<sup>1</sup> (50) Запахом они в айву, величиной со скавдиевы яблоки, цветом красные. Да не подумает кто-нибудь, что тут имеет значение блеск родового имени: есть сцептиевы яблоки, названные по выведшему их отпущеннику; они замечательны своей круглой формой. Катон называет еще квининиевы и скантиевы; последние, по его словам, надо хранить в долях. Совсем недавно получили признание мелкие, очень вкусные яблочки — петизиевы.<sup>2</sup> Родину свою прославили америйские<sup>3</sup> и греческие. Остальные сорта получили свое название от разных причин: (51) «близнецы» связаны братской близостью и никогда не завязываются поодиночке;<sup>4</sup> сирийские — по своему цвету; *melaria* — по своему родству; *mustea* — по своей скороспелости (их называют теперь

«медовыми» за медовый вкус);<sup>5</sup> orbiculata — по форме правильно вычерченного шара (яблоки эти впервые появились в Эпире, о чем свидетельствуют греки, называющие их «эпирскими»); orthomastia — по сходству с грудями; по отсутствию семян — spadona; так называли этот сорт белги.<sup>6</sup> (52) У melifolia имеется один листок, иногда и второй, прорезывающийся сбоку, в середине яблока. Рappucea очень быстро съеживаются и морщатся. Pulmonea спесиво надуты.<sup>7</sup> Есть яблоки кроваво-красного цвета: они выведены путем прививок к шелковице. У всех яблок краснеет сторона, бывшая на солнце. Есть лесные яблоки неприятного вкуса, с более острым запахом.<sup>8</sup> Их отвергают за свойственную им кислоту, столь сильную, что меч о них тупится. Есть очень дешевые яблоки, имя которым дала мука;<sup>9</sup> они появляются первыми и торопят со съемкой.

## 16

(53) По такой же причине заклеямили мелкий, самый ранний сорт груш прозвищем «гордых». Крустуминские груши<sup>1</sup> все считают самыми вкусными; за ними следуют фалернские,<sup>2</sup> отличающиеся таким обилием сока (он зовется «молоком»), что об этих грушах можно сказать, что их пьют. Есть и другой их сорт черного цвета — дар Сирии.<sup>3</sup> Остальные сорта называются в разных местах по-разному. (54) Судя по названиям, принятым в Риме, прославили своих создателей следующие сорта: децимиев и выведенный от него так называемый псевдодецимиев; долабеллов с очень длинной ножкой; помпониев, по прозвищу «грудастый»; лицериев; севиев и выведенный от него, но отличающийся длиной своей ножки турраниев;<sup>4</sup> фавониев красный, немного покрупнее «гордых»; латериев; анициев, зимний, приятного кислотатого вкуса. Тибериевыми называют груши, которые особенно нравились императору Тиберию; они на солнце больше зарумяниваются и становятся крупнее, только в этом их отличие от лицериевых.

(55) По своей родине названы сорта: америйский, самый поздний пицентийский. . . мелкий, александрийский, нумидийский, греческий — к нему относится и тарентский, — сигнийский, который иногда называют по цвету «кирпичным». Также по цвету названы сорта «ониксовый» и «пурпурный»; по запаху — «мировой», «лавровый» и «нардовый»; по времени поспевания — «ячный»; по форме шейки — «ампуловый». Есть груши «кориолы», «бруттиевы», горлянковые, названные так по сходству с горлянкой, с кислотатым соком. (56) Неизвестно, по какой причине получили название такие сорта, как «варварский», «венерин», называемый «ярким», «царский», или «сидячий», с кро-

хотной ножкой, «патрициев», *rosita*, зеленый и продолговатый. Кроме того, Вергилий упоминает еще *volaeata*, следуя Катону, который называет и «посевную», и «винную».<sup>5</sup>

## 17

(57) В этой области давно уже дошли до вершин; люди не останавливались ни перед какими опытами: по словам Вергилия, к земляничному дереву прививали орех, к платану — яблоню, к вязу — вишню.<sup>1</sup> Ничего больше и придумать нельзя; действительно уже давно не появляется ни одного нового плода. По предписаниям религиозным нельзя смешивать путем прививок все растения, равно как и прививать колючий кустарник, так как «искупить молнию» — дело нелегкое: объявлено, что сколько сортов привито, столько же молний образуется при одном ударе грома.<sup>2</sup>

(58) У груш форма коническая. Поздние сорта, «греческий», «ампуловый» и «лавровый», до самой зимы висят на дереве и зреют от мороза, как америйские и скавдиевы яблоки. Груши сохраняют впрок так же, как виноград, и столькими же способами: только их да еще сливы кладут в кадки. Из плодов только груши обладают свойствами вина, и врачи также запрещают их больным. Их варят в вине с водой, и они служат приправой к хлебу;<sup>3</sup> так используют, кроме них, только айву, простую и *struthea*.

## 18

(59) Вот общие советы относительно хранения всяких плодов: кладовые с полками делать в холодном и сухом месте; окошки на северную сторону в ясный день открывать; австру преградить доступ, вставив в окно слюду, хотя и от дыхания аквилона яблоки сморщиваются и теряют вид.<sup>1</sup> Яблоки после осеннего равноденствия снимать не раньше, чем луне пойдет 16-й день, и не позже 28-го,<sup>2</sup> в погоду недождливую и не раньше первого часу; опавшие класть отдельно, раскладывать на цельной соломе или на мякине, причем редко, чтобы воздух равномерно проходил между рядами. Америйские яблоки держатся всего дольше, «медовые» всего меньше.

(60) К айве надо преградить всякий доступ воздуха или же сварить ее в меду, а то положить в него.<sup>3</sup> Гранаты подержать в кипящей морской воде, чтобы они стали твердыми; три дня сушить на солнце, не позволяя осесть на них ночной росе; затем подвесить, а перед употреблением обмыть пресной водой.<sup>4</sup> М. Варрон советует хранить их в долях с песком, еще зелеными класть в горшки с выбитым дном, засыпать землей, преградив доступ воздуха, и обмазать ножку смолой: так они станут даже

крупней, чем если бы оставались на дереве.<sup>5</sup> Остальные плоды завернуть каждый особо в смоковничные листья, только не в опавшие, и положить в плетенки или же обмазать горшечной глиной.<sup>6</sup>

(61) Груши в глиняной осмоленной посуде, перевернутой вверх дном, закапывать в ямы. Тарентские снимать самыми последними; анициевы сохранять и в *passum*;<sup>7</sup> рябину держать в ямах, в посуде, перевернутой вверх дном, с крышкой, замазанной гипсом; посуду эту закопать в солнечном месте на глубину в два фута. Хранить можно и в долях, как виноград, вешая веточки между виноградных кистей.

(62) Из писателей, более близких к нашему времени, некоторые идут в своих заботах дальше и советуют деревья и лозы,<sup>8</sup> плоды с которых предназначены для хранения, обрезать сразу же, как луна пойдет на убыль, после трех часов дня, в ясную погоду и при суховеях; съемку производить в сходное время по сухим местам раньше полной зрелости и обязательно в новолуние, виноградные гроздья с крепкой веточкой вешать в новом, осмоленном долии, отщипнув щипчиками виноградины, которые могут испортить другие ягоды, всякий доступ воздуха преградить крышкой и гипсом. Рябину и груши сохранять так же, смазывая у всех ножки смолой.

(63) Долии держать подальше от воды. Некоторые сохраняют виноград вместе с веткой, концы которой втыкают в головки морского лука; другие опускают его в долии с вином, но так, чтобы грозди вина не касались; у некоторых яблоки плавают в вине, налитом в глиняные блюда: считается, что они приобретут таким образом и винный запах. Некоторые предпочитают хранить все в просе, большинство же — в яме глубиной в два фута, дно которой устлано песком: ее закрывают глиняной крышкой и засыпают землей.

(64) Некоторые обмазывают виноградные кисти гончарной глиной, и, когда она высохнет на солнце, развешивают их; перед употреблением глину смывают.<sup>9</sup> Таковую же глину для обмазки плодов замешивают на вине. Самые благородные сорта яблок таким же образом покрывают коркой из гипса или воска, но если они не дозрели, то они продолжают расти и разрывают известковую оболочку. Кладут их всегда на ножку. Другие срывают их с веточками, вставляют веточки в сердцевину бузины и закапывают, как выше описано.<sup>10</sup>

(65) Другие каждому яблоку и каждой груше назначают свою особую глиняную посудину и эти посудинки, осмолив их крышки, еще прячут в долии; иногда заворачивают плоды в шерсть и кладут в коробочки, которые обмазывают глиной с мякиной; другие также поступают с глиняными блюдами, а иногда насыпают в яму песок, а затем заваливают ее сухой землей.<sup>11</sup> Некоторые обмазывают айву понтийским воском и затем погружают ее в мед.<sup>12</sup> (66) Колумелла советует виноград в тщательно засмоленной глиняной посудине<sup>13</sup> погружать в колодезь или цистерну. В приморской Лигурии вблизи от Альп грозди, вы-

сушеные на солнце, обворачивают пучками ситника и кладут в кадки, которые замазывают гипсом. Греки пользуются для этого листьями платановыми, виноградными или смоковничными, сохнувшими один день в тени; обернув в них грозди, они перекаладывают их в кадке виноградными отжимками. Таким образом сохраняется косский и беритский<sup>14</sup> виноград — сорта первые по своей сладости. (67) Некоторые, чтобы получить такой виноград, сняв гроздь, сразу же окунают их в щелок, затем сушат на солнце, а когда он завянет, опускают в горячую воду, опять сушат на солнце, заворачивают в листья, как было сказано выше, и плотно укрывают виноградными выжимками.<sup>15</sup> Некоторые предпочитают сохранять виноград в опилках и стружках, еловых, тополевых и ясеневых.<sup>16</sup> Некоторые советуют развешивать его подалеже от яблук прямо в хлебных амбарах, потому что хлебная пыль превосходно сушит. Чтобы уберечь развешанный виноград от ос, его обрызгивают изо рта маслом. О финиках мы говорили.<sup>17</sup>

19

(68) Из остальных плодов крупнее всего винные ягоды;<sup>1</sup> некоторые из них поспорят величиной с грушами. О диковинных смоковницах в Египте и на Кипре мы говорили, когда шла речь о заморских деревьях.<sup>2</sup> У смоковниц на Иде ягода красная, величиной с маслину, только круглее, вкусом, как кизил. Ее зовут там александрийской; дерево это толщиной в локоть, ветвистое, с прочной, гибкой древесиной, без молочного сока, с зеленой корой и листьями, похожими на липовые, но мягкими.<sup>3</sup> Онесикрит пишет, что в Гиркании<sup>4</sup> винные ягоды гораздо слаще наших, а смоковницы урожайнее; некоторые деревья дают по 270 модиев.

(69) Из других стран, из Халкиды и Хиоса, к нам пришли многие сорта; лидийские пурпурные; мамилланы, на них похожие, и *callistruthiae*, превосходящие их вкусом мякоти и изюмных винных ягод самые холодные.<sup>5</sup> Что касается африканских, — многие предпочитают их всем остальным, — то здесь большой вопрос, из Африки ли они: этот сорт появился ведь там совсем недавно.<sup>6</sup> (70) По родине получили свое имя и александрийские, черные, с белой трещинкой, прозвище им «лакомые». Еще черные сорта: родосский, а из скороспелых тибурский.<sup>7</sup> Есть сорта, названные по тем, кто их вывел: ливиев и помпеев. Этот последний вместе с марисками и теми винными ягодами, которые испещрены пятнышками, как тростниковый лист, лучше всего сушить на солнце; они сохраняются круглый год.<sup>8</sup> Есть еще сорта: геркуланский, *albicerata* и белая *aratia*, с крохотной ножкой, очень широкая. (71) Первой появляется *porphyritis*, с очень длинной ножкой; ее сопровождает «народная», из очень мелких и дешевых сортов. Самыми последними накануне зимы поспевают *chelidonia*.<sup>9</sup> Есть

еще один сорт — и ранний, и поздний, и белый, и черный, приносящий в год два урожая; один поспекает в жатву, другой при сборе винограда.<sup>10</sup> Поздние получили название и по своей твердой кожуре; некоторые из халкидских сортов рождают трижды в год.<sup>11</sup> (72) Только в Таренте растут чрезвычайно сладкие винные ягоды, которые называются опее.

(73) В некоторых провинциях, например в Мезии,<sup>12</sup> есть зимние сорта, но создала их не природа, а искусство. Это низенькие деревца, которые поздней осенью покрывают навозом, и зима застает на них молоденькие зеленые плоды; когда потеплеет, дерево отрывают, и, выпущенные на свет, они, словно вновь родившись, жадно впитывают новые незнакомые лучи — не те, при которых они начали жить. Они поспевают вместе с появлением новых цветов на дереве — первые плоды, но не своего года и притом в очень холодной местности.

## 20

(74) Винная ягода, названная Катонем «африканской», заставляет вспомнить, что он воспользовался этим плодом для великого урока об Африке. Горя смертельной ненавистью к Карфагену и беспокоясь о безопасности будущих поколений, Катон в каждом заседании сената восклицал, что Карфаген должен быть разрушен. Однажды он принес в курию скороспелую винную ягоду из этой провинции и, показав ее отцам, спросил: «Скажите, когда, по-вашему, этот плод снят с дерева?». Все признали, что он совершенно свеж. (75) «Так знайте же, что он был сорван в Карфагене три дня назад. Враг у нас под самыми стенами». Сейчас же решена была третья пуническая война, в которой Карфаген был разрушен; Катона похитила смерть в следующем году.<sup>1</sup> Чему здесь больше изумляться? Разумной заботливости или чистой случайности, быстроте переезда или неистовости этого человека?

(76) И верх всего (я по крайней мере не знаю ничего более удивительного): такой город, в течение 120 лет соперничавший с нами о мировом господстве, был низвержен ссылкой на один плод, а этого не могли сделать ни Требия, ни Тразименское озеро, ни Канны, это кладбище римлян, ни пунический лагерь, раскинутый в трех милях от Рима, ни сам Ганнибал, прискакавший к Коллинским воротам.<sup>2</sup> Настолько придвинул Карфаген своей винной ягодой Катон!

## 21

(79) Удивительно поспевание этого плода, единственного из всех, чье созревание искусственно ускоряет сама природа.

Есть дикая смоковница, которая зовется *sarcificus*; плоды на ней никогда не достигают спелости, но чего она лишена сама, тем

она оделяет других: существует ведь естественная связь явлений, и как из разлагающегося вещества, так и здесь возникает живое.<sup>1</sup> (80) Она порождает комаров. Не находя пищи на родном дереве вследствие разложения и гнили, они перелетают на плоды родственные, жадно кидаются на винные ягоды и, покрывая их укусами, проделывают в них отверстия; проникая внутрь, они впускают вместе с собой солнце и открывают доступ оплодотворяющим ветрам. Вскоре они поглощают молочную влагу, имеющуюся в винной ягоде детского возраста (это, впрочем, происходит и само собой). Поэтому дикой смоковнице и дозволяется расти в смоковничных садах; сажают ее со стороны ветра, чтобы его дыханьем несло на смоковницы вылетающих насекомых.

(81) Это навело на мысль забрасывать на смоковницу принесенные откуда-нибудь связки плодов дикой смоковницы. На тощей земле и на месте, обращенном к аквилону, этого не требуется, потому что при таком местоположении винные ягоды подсыхают сами собой, и трещины в них вызывают то самое явление, что и работа комаров. Не нужно этого и там, где много пыли (а это бывает главным образом по соседству с проезжей дорогой), так как пыль также обладает способностью иссушать и поглощать молочный сок. Воздействие пыли и капрификации сказывается и на том, что винные ягоды не осыпаются, так как в плоде нежном, тяжелом и на ломкой ножке исчезла влага.<sup>2</sup>

(82) Все винные ягоды мягки на ощупь; у спелых внутри множество зернышек; в начале поспевания сок похож на молоко, у спелых ягод — на мед. Они стареют на дереве; состарившись, источают по каплям клейкую жидкость. Лучшим сортам воздают честь: сушат и сохраняют в коробках; с острова Эбуза — превосходнейшие и самые крупные, затем — из области Марруцинов.<sup>3</sup> Там, где они в изобилии, их ссыпают в кувшины, как в Азии, и в кадки в Африке, в городе Руспине.<sup>4</sup> В сушеном виде они заменяют и хлеб, и приправу к хлебу, так что Катон, установив как бы законом надлежащий пищевой рацион для сельских рабочих, велит снижать его, когда поспели винные ягоды.<sup>5</sup> Недавно выдумали есть сыр со свежими фигами вместо соли. (83) К фигам относятся, как мы сказали, *cottanae*, *caricae* и *caupae* — те самые, чье название в устах выкрикивавшего продавца оказалось предостережением Крассу, садившемуся на корабль, чтобы идти на парфян.<sup>6</sup> Все эти сорта привез из Сирии в свое албанское поместье Л. Вителлий, бывший цензором после того, как он исполнял должность легата в этой провинции, в последние годы цезаря Тиберия.<sup>7</sup>

(84) К яблокам и грушам справедливо причислить также *mespila* и рябину. *Mespila* есть три вида: анфедон, сетания<sup>1</sup> и третий, гораздо худший, напоминающий, однако, анфедон; его зовут

«галльским».<sup>2</sup> У сетании плоды крупнее и белее, а косточка мягче; у остальных плоды мельче, но ароматнее и дольше сохраняются. Само дерево из числа очень больших. Листья перед листопадом краснеют; корней много, они уходят вглубь, и поэтому выкорчевать их невозможно. Деревя этого при Катоне в Италии не было.<sup>3</sup>

## 23

(85) Рябины есть четыре сорта, различных в следующем: плоды одного отличаются округлостью яблока, другого — конической формой груш, третьи имеют яйцевидную форму некоторых плодов — эта рябина бывает кислой. По аромату и сладости круглая рябина превосходит остальные сорта, обладающие винным вкусом.<sup>1</sup> Лучшее всего сорта, у которых вокруг ножки сидят нежные листики. Четвертый сорт называют *torminale*:<sup>2</sup> он годится только для лекарств, неизменно плодоносит и очень мелкоплоден. Дерево это не похоже на остальные рябины; листья у него почти, как у платана. Ни один сорт рябины не дает плодов до трех лет. Катон советует и рябину сохранять в сапе.<sup>3</sup>

## 24

(86) После этих плодов могут в силу своей величины требовать себе места грецкие орехи.<sup>1</sup> Значение свое они потеряли, хотя и сопутствуют на свадьбе фесценнинам.<sup>2</sup> По общему объему они гораздо меньше пиниевых шишек, но гораздо крупнее, если брать соотношение ядер. Природа оказала им особую честь, прикрыв их ядро двойной покрывкой: сначала мягкой бугристой оболочкой, а затем деревянистой скорлупой. Именно потому, что плод у них так защищен, они и стали священным символом в свадебном обряде, а не потому, что, падая, они трижды звонко подскакивают.<sup>3</sup>

(87) Греческие названия этих орехов свидетельствуют о том, что они были привезены из Персии царями: греки называют самый лучший сорт их «персидским» и «царским» — это и были первые их названия; имя *сагуон*,<sup>4</sup> говорят, подходит им потому, что от их тяжелого запаха голова тяжелеет. Шелухой их красят шерсть, а только что показавшимися орешками — в рыжий цвет волосы: об этих свойствах ореха узнали потому, что он пачкает руки.<sup>5</sup> От старости орехи становятся маслянистее.

(88) Сорта их различаются только скорлупой: твердой или хрупкой, тонкой или толстой, сплошной или с отделениями. Только один этот плод<sup>6</sup> природа заключила в составной покров. Скорлупа составлена из двух половинок — лодочек; ядро же делится на четыре части деревянистой перепонкой, проходящей между ними. В остальных орехах все сплошное, как например у абелланских —

у того самого сорта, который раньше называли по имени его родины «абеллинским».<sup>7</sup> В Азию и Грецию они пришли с Понта и поэтому и называются «понтийскими».<sup>8</sup> Их прикрывает бахромчатый покров,<sup>9</sup> но как скорлупа, так и ядро у них круглы и представляют собой нечто сплошное. Их едят и поджаренными. Зародыш у них находится внутри, в самой середине. Третий вид — это миндаль,<sup>10</sup> с верхней покрывкой более тонкой, чем у грецкого ореха, но похожей на нее; второй покров — тоже скорлупа. Ядро не похоже: оно широкое и более горькое. (90) Сомнительно, было ли это дерево в Италии во времена Катона; он называет греческими те орехи,<sup>11</sup> которые некоторые относят к *iuglandes*. Он добавляет еще орехи абелланские, *galbae* и пренестинские, которые особенно хвалит и сообщает, что, если их ссыпать в горшки и закопать в землю, то они сохраняются свежими.<sup>12</sup> Теперь знамениты фасосские, албанские и два сорта тарентских: с хрупкой скорлупой и с твердой; они самые крупные и вовсе не круглые. Есть еще «моллюски», у которых скорлупа лопается.<sup>13</sup> (91) Некоторые дают название *iuglaifis* почетное истолкование; по их словам, оно значит «желудь Юпитера». Недавно я слышал от одного консуляра, что у него есть ореховые деревья, дающие урожай дважды.

О фисташках, которые тоже относятся к орехам, мы сообщили в своем месте.<sup>14</sup> Их также первый привез в Италию тот самый Вителлий и в то же самое время; одновременно с ним их ввез в Испанию Флакк Помпей, римский всадник, который воевал вместе с ним.<sup>15</sup>

## 25

(92) Орехами мы называем и каштаны, хотя они ближе к жемчугам.<sup>1</sup> Их оболочка, усаженная иглами, представляет собой настоящую ограду (у желудей она только в зачатке). Удивительно, что так дешев плод, который природа скрыла с такой заботливостью. У некоторых в одной оболочке находятся три плода; скорлупа гибкая; кожица прилегает к самому плоду; если ее не содрать, она испортит вкус и каштана, и ореха. Для еды каштаны лучше поджаривать; их мелют, и из этой муки женщины готовят себе на пост некое подобие хлеба.<sup>2</sup> (93) Каштаны происходят из Сард и поэтому у греков и называются «сардскими желудями»;<sup>3</sup> имя «зевсового желудя» дали им уже позднее, когда культура их улучшила. Теперь есть много их сортов. Тарентские не обременяют желудка, и их легко приготовить для еды; формой они плоские. Так называемый баланит<sup>4</sup> круглее; очистить его очень легко, он сам выскакивает из рук совершенно чистым. (94) Саларийские каштаны тоже плоские; с тарентскими работы больше; лучше кореллиевы и выведенные от них тереевы<sup>5</sup> (о способе, каким они выведены, мы скажем, говоря о прививках). Красная скорлупа заставляет предпочесть их треугольным и простым

черным, которые зовутся *costivae*.<sup>6</sup> Родина самых лучших каштанов — Тарент, а в Кампании — Неаполь. Остальные растут на корм свиньям, так как они могут хорошо пережевать кожуцу, находящуюся между каштановыми ядрами.<sup>7</sup>

## 26

(95) Близки к ним были бы и очень сладкие «стручки», если бы в них не ели шелуху. Длиной они всего в палец, изогнуты в виде садового ножа, шириной в большой палец.<sup>1</sup> Желуди нельзя причислять к мягким плодам (*рота*), почему о них и будет сказано, когда пойдет речь о деревьях, их дающих.

## 27

(96) Остальные плоды мясисты; одна мякоть у ягод и другая у плодов более мясистых. Одна мякоть у винограда, другая у шелковицы, третья у плодов земляничного дерева; у винограда она особая: тут нечто и от сока, и от твердой кожицы; иная — у тухы; иная — у таких ягод, как маслина. (97) У шелковицы мякоть обладает винным соком; ягода бывает трех цветов: сначала она белая, затем красная, а спелая черная.<sup>1</sup> Цветет это дерево одним из последних, созревают его плоды одними из первых. Спелая шелковица пачкает руки своим соком, незрелая их отмывает. Человеческая изобретательность ничего не сделала с этим деревом: нет ни разных сортов шелковицы, ни прививок; только по величине плодов отличают в Риме остийскую шелковицу от тускуланской. Есть сходные плоды и на ежевике, очень отличающиеся от шелковицы своей жесткостью.

## 28

(98) Одна мякоть у земляники, растущей на земле, другая — у плодов родственного ей земляничного дерева;<sup>1</sup> только этот плод вырастает из куста и из земли. Дерево само кустисто. Плоды его поспевают за год: на нем одновременно появляются и цветы и зреют завязавшиеся плоды.<sup>2</sup> Писатели не согласны в том, какое дерево бесплодно, мужское или женское.<sup>3</sup> (99) Плоды его не в чести: само имя дано дереву в доказательство, что с него их не съешь больше одного.<sup>4</sup> Греки, однако, называют его двумя именами: *comagos* и *mīmaesyion*;<sup>5</sup> из этого явствует, что имеется столько же его видов. И у нас оно зовется и другим именем: *arbutus*. Юба пишет, что в Аравии земляничные деревья достигают высоты в пятьдесят локтей.<sup>6</sup>

(100) Между ягодами (*acinus*)<sup>1</sup> существует большая разница и прежде всего между сортами самого винограда: они различаются мягкостью, нежностью, толщиной, косточками — у одних сортов они мелкие, у других двойные; этот виноград дает совсем мало вина. Очень различны ягоды плюща и бузины; особая форма у гранатных: это единственные угловатые. Собственной кожицы у каждого из них нет; имеется общая, белая. Они целиком состоят из сока, особенно если зернышко совсем маленькое. Велика разница и между ягодами другого типа (*basca*): (101) одни у маслины и у лавра, другие у лотоса<sup>2</sup> и терна, иные у мирта и лентиска.<sup>3</sup> У ягод остролиста и боярышника сока нет; у вишен плод занимает среднее место между ягодами обоих видов (*inter bascas acinosque*). Плод у них сначала белый, как почти у всех ягод; затем у одних, например у маслины и лавра, он начинает зеленеть, а у шелковицы, вишни и терна краснеть. Потом шелковица, вишни и маслины чернеют.

(102) Вишни в Италии не было до победы Л. Лукулла над Митридатом, т. е. до 680 г. от основания Рима. Лукулл первый привез ее с Понта, а через 120 лет она перебралась уже через океан в Британию; в Египте, как мы говорили, ее при всем старании не смогли вырастить.<sup>1</sup> Из вишен апрониевы отличаются особенно ярким красным цветом, лутациевы совсем черны, как и цецилиевы, круглые. (103) Юниевы приятны на вкус, но только прямо с дерева: они настолько нежны, что их нельзя даже переносить. На первом месте стоят *digasinae*, которые в Кампании называют «плиниевыми»; в Белгике так же, как и на берегах Рейна, лучшие вишни лузитанские. Окраска их представляет собой смешение черного, красного и зеленого: эти вишни всегда похожи на поспевающие. Меньше чем пять лет назад появились от прививки к лавру так называемые «лавровые», отличающиеся приятной горечью.<sup>2</sup> (104) Есть еще македонская вишня, маленькое деревцо, редко поднимающееся выше, чем на три локтя, и «земляная» — это совсем маленький кустик.<sup>3</sup> Вишни первыми из плодов ежегодно благодарят колона. Дерево это любит северные, холодные места; вишни сушат тоже на солнце и ссыпают, как и маслину, в кадки.

(105) Так же обращаются с терном и лентиском.<sup>1</sup> На земле, кажется, все родится только для человеческого желудка: еду разных вкусов смешивают, и вкус одного делает приятным вкус другого;<sup>2</sup> смешивают произведения разных стран и климатов: чтобы полу-

чить одну пищу, зывают к Индии; чтобы другую — к Египту, Криту, Кирене, к каждой земле. Не останавливаются перед ядами — лишь бы все пожирать!

## 32

(106) У всех плодов и соков может быть один из следующих вкусов — их насчитывается тринадцать — сладкий, приторный, маслянистый, горький, терпкий, едкий, острый, горьковатый, кислый, соленый. Есть еще три вида [вкуса] совершенно чудесного свойства. Во-первых, вкус, в котором ощущается сразу несколько вкусов, как например у вина, которое бывает одновременно и терпким, и острым, и сладким, и приторным — в чистом виде ни одного из этих вкусов в нем нет. (107) Во-вторых, вкус, в котором есть и нечто чуждое, но есть в то же время и свое, особенное; таков, например, вкус молока: в нем есть что-то, что, строго говоря, нельзя назвать ни сладким, ни жирным, ни приторным, потому что все эти вкусы смягчены, и в этом-то и есть вкус молока. (108) И, наконец, в-третьих, у воды нет никакого вкуса, но тем самым она приобретает свой особенный и совершенно своеобразный: если в воде чувствуется какой-нибудь вкус или сок,<sup>1</sup> то это недостаток. Большое значение для всех вкусов имеет запах и они между собой родственны; в воде запаха нет вовсе, а если он только чувствуется, то это недостаток. Удивительно, что три главных стихии природы — вода, воздух и огонь — лишены вкуса, лишены запаха, лишены сока.

## 33

(109) Винным соком обладают груши, шелковица, миртовые ягоды, но — удивительное дело! — отнюдь не виноград; жирным — маслины, ягоды лавра, орехи, миндаль; сладким — виноград, винные ягоды и финики; водянистым — сливы. Очень различаются соки и цветом: у шелковицы, вишен, терна и черного винограда он кроваво-красный; у белого винограда — светлый; молочный — только в верхушке винной ягоды, но не в остальном плоде; у яблок — пенный; у персика — бесцветный. Хотя «твердокорые» соком особенно обильны, можно ли, однако, приписать их соку цвет? (110) И в запахе есть чудесные особенности: у яблок он острый, у персиков слабый, у сладких плодов его нет вовсе. Сладкое вино тоже лишено аромата, слабое ароматнее; такие вина бывают готовы скорее, чем густые. Ароматные плоды не обладают тонким вкусом; вкус и аромат обычно не сочетаются. Так, у померанца аромат очень острый, а вкус чрезвычайно едкий; до некоторой степени то же верно и относительно айвы; винные ягоды совсем лишены аромата.<sup>1</sup>

(118) Особенное изумление вызывают свойства миртового сока: только от мирта можно получить два сорта вина и масла, а также myrtidanum, о которой мы говорили.<sup>1</sup> В старину миртовыми ягодами пользовались еще и для другой цели: до появления перца они его заменяли; отсюда пошло и название одного кушанья, которое и теперь зовется myrtatum. Миртом приправляли мясо дикого кабана; миртовые ягоды кладут обычно в соус.<sup>2</sup>

(119) Само дерево это, говорят, появилось на краю Европы, за Керавнийскими горами; впервые его увидели в Цирцеях, на могиле Эльпенора.<sup>1</sup> За ним сохраняется его греческое имя, из чего явствует, что дерево это чужеземное. Оно росло на том месте, где теперь Рим, уже при основании города; римляне и сабиняне, как сообщают, хотели вступить в сражение за похищенных девушек, но сложили оружие и очистили себя, окурив миртовыми ветвями в том месте, где теперь стоит статуя Венеры Клуацины: cluete означало в старину «очищать».<sup>2</sup> (120) Этим деревом пользуются для окуривания;<sup>3</sup> его выбрали тогда потому, что сама Венера покровительствует союзам, и оно ей посвящено.<sup>4</sup> Не знаю, не было ли оно первым, которое стали сажать в Риме по общественным местам по указанию пророческому и памяtnому. Среди древнейших святилищ имеется святилище Квирина, т. е. самого Ромула.<sup>5</sup> Перед самым храмом долгое время росли два священных мирта; один назывался «патрициевым», другой — «плебейским». (121) Патрициев в течение многих лет был роскошно разросшимся, могучим деревом; пока сенат находился в силе, мирт этот был мощным, а плебейский — жалким и усыхающим. Затем он вошел в силу, а патрициев стал желтеть; значение сенаторов начиная с Марсийской войны стало слабеть, и постепенно величие сената исчезло вовсе.<sup>6</sup> Существовал и древний алтарь Венеры Миртовой, которую теперь называют Мурцией.<sup>7</sup>

(122) Катон упоминает три сорта мирта: черный, белый и свадебный, получивший свое название, вероятно, от свадеб и мирта Венеры Клуацины. Теперь различают садовый мирт, дикий (в обоих видах есть и широколистный) и охумырсине (он только дикий). Топиарии называют следующие виды садового мирта: тарентский мелколистный; местный широколистный; шестирядный густолистный, с листьями, сидящими в шесть рядов. Этот мирт никуда не годится; он ветвист и невысок. Свадебный, я думаю, это тот, который теперь называется «местным». Самый душистый мирт египетский.<sup>1</sup>

(127) Лавр — это собственно дерево триумфов;<sup>1</sup> его очень любят в особняках; это придверник цезарей и понтификов;<sup>2</sup> даже одно-единственное, оно украшает дом и стражем стоит у порога. Катон упоминает два его садовых вида, дельфийский и кипрский.<sup>3</sup> Помпей Леней<sup>4</sup> прибавляет еще один вид, который он назвал *mustax*, потому что на его листьях пекут *mustacea*;<sup>5</sup> они очень большие, обвислые, беловатые. У дельфийского листа ровного, более зеленого цвета; ягоды очень крупные, зеленого цвета, отливающего в красный; в Дельфах им увенчивают победителей, как и триумфаторов в Риме; у кипрского курчавого лавра листья мелкие, темные, с краями, приподнятыми, как у черепицы.<sup>6</sup>

(128) Потом появились и другие виды: *tinus* — некоторые считают его диким лавром, а некоторые — совсем особым деревом: цвет у него другой, ягоды темно-синие.<sup>7</sup> (129) Добавился и «царский», который начали называть «августовым»: это очень большое дерево с крупными листьями и с ягодами, на вкус вовсе не терпкими. Некоторые считают, что это совсем разные деревья и объявляют «царский» лавр с его более длинными и широкими листьями особым деревом. Они же числят по другому роду и бакалию, этот самый обычный, очень урожайный на ягоды лавр; бесплодный же (я очень этому удивляюсь) называют «триумфальным» и говорят, что его и берут триумфаторы. Может быть, правда, это началось с божественного Августа: стали брать ветки от лавра, посланного ему с неба, низенького, с курчавыми, мелкими листьями, встречающегося редко. В парках появился и фасосский лавр, у которого в середине листа есть словно маленькая листовая оборочка. Ее нет у лавра-евнуха, прекрасно переносящего затененность: он разрастается в любой тени.<sup>8</sup>

(131) Есть еще «земляной лавр» — это дикий кустарник; александрийский, который называют еще «идейским», *hypoglottion*, *danae*, *carporhyllon*, *hypelate*. От корня у него раскидываются ветки длиной в три четверти фута, их употребляют для венков: листья острее, чем у мирта, мягче, белее и крупнее, плоды красные, сидят между листьями. Его очень много на Иде и около Геркален Понтийской, но только по гористым местам.<sup>9</sup>

(132) Тот вид, который называют *daphnoides*, притязает на множество имен: его зовут *relasgum*, *eupetalon*, «александровым венком». Это тоже кустарник, очень ветвистый, с листьями более толстыми и мягкими, чем у лавра, обжигающими рот, с черными, отливающими в красное ягодами. Еще в старину было отмечено, что на Корсике вовсе нет лавра; теперь его там посадили, и он хорошо идет.<sup>10</sup>

(133) Это дерево — вестник мира, и его ветка, поднятая среди вражеских станов, служит знаком перемирия. Для римлян он по

преимуществу вестник радости и победы: лавровые ветки посылают вместе с письмами, ими обвивают солдатские копья и дротики и украшают императорские фассы.<sup>1</sup> (134) Веточку от него кладут на колени Юпитера Сильнейшего и Величайшего всякий раз, когда радуются новой победе. Это не потому, что лавр вечно зелен, и не потому, что он дерево мира — в обоих отношениях следовало бы предпочесть маслину, — а потому что на Парнасе это дерево самое величавое и поэтому, как думают, любезное Аполлону. Римские цари имели обыкновение посылать Аполлону дары и спрашивать у него предсказаний (свидетель тому Л. Брут).<sup>2</sup> Может быть, чтут лавр и потому, что Брут заслужил свободу для государства, поцеловав, по ответу оракула, ту лавроносную землю; чтут еще и потому, что это единственное из садовых и приносимых в жилище деревьев, в которое не ударяет молния. (135) Я считал бы, что дерево это почтено участием в триумфах скорее по этим причинам, а не потому, что им, как пишет Мазурий, окуриваются и очищаются от крови, пролитой на войне. Запрещено осквернять лавр и маслину, употребляя их для житейских нужд; даже при молебствиях нельзя брать для алтарей и жертвенников лавровые и масличные дрова. Лавр выражает свою ненависть к огню громким потрескиванием и своего рода протестом: древесина у него скручивается, словно это больные внутренности и нервы. Рассказывают, что Тиберий во время грозы надевал себе на голову лавровый венок из страха перед молнией.<sup>3</sup>

(136) Были с лавром и случаи, касающиеся божественного Августа и достойные упоминания. Ливии Друзилле (впоследствии в браке получившей имя Августы), когда она была еще невестой цезаря, орел бросил с высоты на колени совершенно нетронутую курицу ослепительной белизны. Она изумилась, но не испугалась, а тут произошло и другое чудо. Курица держала в клюве лавровую веточку, отягощенную ягодами, и гаруспики велели сохранять и эту птицу, и ее потомство, веточку же посадить и благоговейно за ней ухаживать. (137) Это и сделали в усадьбе цезарей, лежащей у Тибра, в девяти милях от Рима по Фламиниевой дороге. По этому событию усадьба и называется «У кур». Лавр чудесно разросся в целый лес. Август впоследствии, справляя триумф, держал ветку этого лавра в руке и надевал венок из его же ветвей. После то же стали делать все императоры.<sup>4</sup> Установился обычай сажать ветви, которые они держали; леса, различающиеся по именам императоров, существуют доселе.

(138) Это единственное дерево, именем которого называют мужчин, единственное, для листьев которого в латинском языке существует особое обозначение: *laurea*. Имя лавра сохранилось в названии одного места в Риме: на Авентине есть *Loretum*, там был когда-то лавровый лес.<sup>5</sup> Лавр употребляют при очищениях; засвидетельствовано, что его сажают и ветвями, хотя в этом и сомневались Демокрит и Феофраст.

# Колумелла

## СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

### *Книга первая*

#### Предисловие

Часто слышу я, как первые люди нашего государства обвиняют то поля в бесплодии, то климат в непостоянстве, губительном для урожаев уже в течение долгого времени. Некоторые смягчают эти жалобы, приводя будто верное объяснение: они считают, что земля, усталая и истощенная чрезвычайным плодородием прежних лет, не в силах доставлять смертным пропитание с прежней щедростью.<sup>1</sup> (2) Эти объяснения, Сильвин,<sup>2</sup> далеки от истины, и я это знаю твердо: кощунственно полагать, что природа, которую он, изначальный творец мира, одарил неиссякаемой плодovitостью, постигнута бесплодием словно какой-то болезнью; разумный человек не поверит, что земля, получившая в удел божественную и вечную юность, именуемая общей матерью всех, потому что она всегда и все рождала и будет рождать и впредь, словно человек, состарилась. (3) А кроме того, я считаю, что неурожай случаются не от неистовств непогоды, а скорее от нашего недосмотра: землю, с которой лучшие из наших предков обращались наилучшим образом, мы отдаем словно палачу на расправу самому худшему рабу.<sup>3</sup> Я не могу достаточно удивиться тому, что происходит: люди, стремящиеся хорошо говорить, выбирают оратора, речам которого и подражают; изучающие свойства мер и чисел следуют учителю любимой науки; занимающиеся танцами и музыкой тщательнейшим образом выискивают человека, который поставит им голос и научит владеть своим телом; (4) желающие строиться приглашают плотников и архитекторов, собирающиеся вверять свои суда морю — опытных кормщиков, затевать войну — сведущих оружейников и воинов. Не буду перебирать всех случаев: ясно, что каждый человек берет опытнейшего руководителя в том деле, которое он хочет повести. Наконец, каждый призывает из общества философов того, кто образует его душу и наставит в добродетели;

и только сельскому хозяйству, которое несомненно ближе всего стоит к философии и состоит с ней как бы в кровном родстве, никто не учится и никто не учит. (5) О риторских школах и уже упомянутых мною математических и музыкальных, об училищах — это еще удивительнее! — презреннейших пороков: приготавливать кушанья полакомее, накрывать на стол пороскошнее,<sup>4</sup> о мастерах искусно укладывать волосы и делать прическу я до сих пор не только слышал: я все это видел сам, но я не знаю ни учителей земледелия, которые вели бы занятия по этому предмету, ни их учеников. (6) И, однако, если бы в государстве не было людей, учивших вышеперечисленным предметам, страна наша могла бы процветать, как это и было в старину: без театральных представлений и без адвокатов города жили когда-то вполне счастливо и будут жить в будущем, но, очевидно, что без земледельцев смертные не могут ни существовать, ни кормиться. (7) Поэтому почти чудовищным кажется то обстоятельство, что наука, наиболее содействующая нашему здоровью и жизни, до сих пор наименее совершенна и в презрении находится самый чистый способ увеличить и сохранить свое имущество. Остальные далеки от справедливости и находятся во вражде с ней. Сочтем ли мы более честным захват добычи на военной службе, которая ничего не приносит нам без крови и чужого несчастья? (8) Желаннее ли воевать с враждебным морем и рисковать, занимаясь торговлей, человеку, существу сухопутному, нарушать уставы природы, носиться по воле гневных ветров и моря по волнам и всегда подобно птицам с далекого берега скитаться чужестранцем по неведомым странам? Достояннее ли ростовщичество, которое ненавистно даже тем, кому оно, по-видимому, приходит на помощь? (9) И, конечно, уж не то собаچه, как называли его в старину, занятие: усердно облаивать богатого — этот разбой, приносящий невинных в жертву преступным, неведомый нашим предкам и впущенный нами в город и на самый форум. Назову ли более почетным искательство продажного клиента, порхающего вокруг дверей знати и гадающего по слухам о том, как спал его господин? Рабы не устаивают ответом его вопрос, что делается в доме.<sup>5</sup> (10) Сочту ли большим счастьем услышать грубый отказ от привратника в цепях, и часто поздней ночью валяться у неблагодарного входа, и, расстрачивая состояние, покупать жалким прислуживаньем и бесчестьем честь и власть магистратуры? За почесть ведь платят не добровольным рабством, а подарками. А если всего этого и подобного этому следует избегать хорошим людям, то остается, как я сказал, единственный благородный и достойный способ обогащения — земледелие. (11) Если его наставления выполняются даже кое-как людьми несведущими, но хозяйничающими по старинному обычаю на собственной земле, то хозяйство меньше пострадает, так как ущерб от невежества уравновесится хозяйским усердием, а кроме того, люди, когда дело касается их блага, не пожелают быть всю жизнь невеждами

в своем деле и поэтому, охотнее стремясь учиться, в совершенстве усвоят науку земледелия. (12) Теперь же мы и сами пренебрегаем уходом за нашими именьями и считаем вовсе неважным, назначить ли виликом человека опытейшего, а если уж невежду, то во всяком случае человека энергичного, чтобы он поскорее выучился тому, чего не знает. Если землю купил богатый человек, то он из толпы сопровождающих рабов и носильщиков ссылает в имение самого престарелого и бессильного, хотя хозяйство требует не только знания, но и молодого возраста и физических сил; если человек среднего достатка, то наемнику, который уже не в состоянии заработать свою ежедневную подать<sup>6</sup> и от которого уже нет дохода, он велит стать учителем в том деле, которого он не знает, но которым будем руководить.

(13) Наблюдая, с каким гнусным единодушием оставлена и заброшена наука о сельском хозяйстве, думая об этом вновь и вновь, я стал опасаться, не позорна ли она и бесчестна, не должно ли ее стыдиться людям благородным. И, однако, множество письменных свидетельств убеждает меня, что у нас в старину сельское хозяйство было в чести: Квинтий Цинциннат, освободитель осажденного консула и войска, призван к диктатуре от плуга; сложив фасцы, он, победитель, отдал их поспешнее, чем принял, став полководцем, и вернулся к тем же самым волам и четырем югерам дедовского участка. (14) И Г. Фабриций, и Курий Дентат — один, изгнав Пирра из пределов Италии, другой, укротив сабинов, — возделывали семь югеров, полученных ими при подушном разделе завоеванной земли, столь же усердно, сколь мужественно добывали их оружием.<sup>7</sup> Не буду сейчас несвоевременно перечислять отдельные имена: когда я вижу, что стольких достопамятных вождей римского племени всегда отличало двойное стремление — защищать и возделывать отцовские и завоеванные земли, я понимаю, что старинные обычаи мужественной жизни нам при нашей роскоши и изнеженности не нравятся. (15) Все землевладельцы, как жаловался М. Варрон, уже при наших дедах оставили серпы и плуги и сползлись в город; мы работаем руками в цирках и театрах, а не на нивах и в виноградниках;<sup>8</sup> оглушенные, мы восторгаемся женоподобными актерами, потому что они обманывают глаза зрителей, представляя в женственных движениях и позах пол, несвойственный им от природы.<sup>9</sup> (16) Затем, чтобы подготовиться к роскошному пиру, мы выгоняем латуком ежедневное несварение и возбуждаем жажду, перегреваясь до пота.<sup>10</sup> Ночи мы тратим на разврат и пьянство, дни — на игру и на сон и почитаем себя счастливыми потому, что не видим ни солнечного восхода, ни заката. (17) Здоровье соответствует такому бессмысленному образу жизни. У юношей тело настолько рыхло и вяло, что смерть в нем, кажется, ничего не изменит. Клянусь Геркулесом! Истинные потомки Ромула, проводившие время на охоте и в полевых трудах,

выделялись физической крепостью; закаленные мирным трудом, они легко переносили, когда требовалось, воинскую службу. Деревенский народ всегда предпочитали городскому. Как в усадьбе считают людей, сидящих за ее оградой, ленивее тех, кто работает в поле, так и те, кто под сенью государства, ничего не делая, сидел в городе, казались бездельниками по сравнению с людьми, которые работали в поле или распоряжались работой колоннов.

(18) Съезды в нундины были, очевидно, введены в обиход, чтобы городскими делами заниматься только по девятым дням, а в остальные распоряжаться по хозяйству.<sup>11</sup> В те времена, как мы уже говорили раньше, знатные люди жили по своим усадьбам; и, когда требовалось созвать совет, их приглашали в сенат из усадеб; поэтому тех, кто их вызывал, и называли виаторами.<sup>12</sup>

(19) Пока этот обычай сохранялся, древние сабины и квириды, предки римлян, упорно и усердно обрабатывая землю, собирали среди вражеских набегов, под угрозой огня и меча, урожаи большие, чем мы, которым длительный мир позволяет расширить наше хозяйство.

(20) И «в этом Лации, в земле Сатурна»,<sup>13</sup> где боги познакомили своих детей с земными плодами, мы сдаем сейчас, чтобы не голодать, подряды на доставку хлеба из заморских провинций и собираем виноград на Кикладских островах, в Бетике и в Галлии.<sup>14</sup> Это неудивительно, если общепринятым и твердым стало убеждение, что сельское хозяйство — дело грязное и что это такое занятие, которое не нуждается ни в учителе, ни в наставлении.

(21) Когда же я обзираю огромность всей сельскохозяйственной науки, всю эту громаду, соотношение ее частей словно отдельных членов ее, то я всегда испытываю страх, не достигнет ли меня смерть раньше, чем я смогу постичь всю науку сельского хозяйства.

(22) Ведь человек, который пожелал бы объявить, что он достиг в ней совершенства, должен постичь природу вещей и знать пояса земли, дабы определить, что какой стране подходит и что нет. Пусть он держит в памяти восход и заход звезд, дабы не начать работ, когда грозят ливни и ветры, и не загубить даром свой труд.

(23) Пусть он следит за особенностями погоды в текущем году: она ведь не всегда, словно по предписанию, остается неизменной; не каждый год лето или зима приходят в одинаковом облике; не всегда дождлива весна или сыра осень: не думаю, чтобы это можно было предугадать человеку непросвещенному, незнакомому с науками высокими.<sup>15</sup> Немногие ведь могут разобраться даже в различных почвах и определить, в чем нам откажет по своим свойствам данная земля и что она нам пообещает.

(24) Насколько же дано человеку обзреть все части этой науки: усвоить технику сева и пахоты; изучить различные и чрезвычайно несходные виды почв — некоторые ведь обманывают своим цветом, другие своими качествами: в одних областях, например в Кампании, заслуживает похвалы черная земля, которую называют pulla; в других оказывается лучше жирная, скользкая; в некоторых ме-

стах, например в Африке и Нумидии, рыхлые пески превосходят плодородием самую сильную землю; в Азии и Мисии плотная, клейкая земля дает самые щедрые урожаи — (25) и при этом твердо знать, в чем та же самая почва откажет на холме, в чем на равнине, в чем на возделанном поле, в чем на лесистом, в чем на сыром и травянистом, в чем на сухом и пыльном; понимать толк в деревьях и лозах с их бесконечным числом видов, в посадке их и уходе за ними, в покупке скота и его досмотре, так как пастушескую науку, хотя она и стоит особняком от земледелия, мы включаем в него как некую его часть. (26) А она не представляет собой чего-то единообразного: одно нужно для лошадей, а другое — для крупного рогатого скота; одно для овец — причем и здесь тарентские овцы и грубошерстные требуют совершенно разного, — другое — для коз, причем за комолыми и с редким волосом ухаживают иначе, чем за рогатыми и косматыми, какие водятся в Кликии. Различны обязанности человека, который ходит за поросятами, и свинаря; различны их пастбища, и не одного и того же климата, не одного и того же воспитания и ухода требуют свиньи голые и щетинистые. (27) Оставим скот (к этому отделу относится также уход за домашней птицей и за пчелами), — кто настолько сведущ, чтобы сверх всего, что мы перечислили, знать еще все виды прививок, все виды обрезок, уметь вырастить всякие плоды и овощи, позаботиться о всяких видах смоковницы, а также о розах? У большинства остается в небрежении даже более важное, хотя ведь и упомянутое выше стало для многих немалым источником прибыли. (28) Луга, лозняк, дрок и тростник требуют хотя и малого, но все-таки какого-то внимания.<sup>16</sup>

Я понимаю, что если я после такого хвалебного перечисления столь многочисленных и столь многообразных отделов потребую от людей, причастных к сельским работам, чтобы они стали такими земледельцами, которых я хочу видеть и которых буду описывать, то это расхолодит рвение учеников: в отчаянии перед этой разнообразной и обширной наукой они не пожелают и приступить к ней, будучи уверены в том, что не смогут ее одолеть. (29) И, однако, подобает не останавливаться ни перед какими попытками — это очень верно заметил М. Туллий в «Ораторе»<sup>17</sup> — тем, кто хочет найти полезное человеческому роду и, взвесив и проверив найденное ими, передать это памяти потомства. Если нам не хватает выдающегося ума, если мы не располагаем таким орудием, какое дают славные науки, это не значит, что мы должны немедленно скатиться в ленивое безделье. Разумные надежды следует упорно осуществлять. Если мы стремимся к вершинам, то оказаться и на середине склона будет почетно. (30) Разве латинские музы приняли в свое святилище только Акция и Вергилия и не открыли своего святого храма и тем, кто стоял за ними, и тем, кому было далеко и до второстепенных поэтов? Ни Брута, ни Целия, ни Поллиона с Мессалой и Каль-

вом не отпугнули от занятий красноречием грома Цицерона. И сам Цицерон не бросил свои занятия, испугавшись гремящих речей Демосфена и Платона, и отец красноречия, божественный меониец,<sup>18</sup> не загасил широким потоком своего велеречия рвения потомков. (31) И разве мы видим, чтобы в течение ряда веков художники менее славные бросали свою работу потому, что они восхищались Протогеном и Апеллесом с Паррасием? Бриаксу, Лисиппу, Праксителю и Поликету, потрясенным красотой Зевса Олимпийского и Фидиевой Паллады,<sup>19</sup> не надоедало испытывать, что они могут сделать и до каких пределов дойти. В каждой науке стоящие на высотах ее получают дань восторга и уважения, а стоящие ниже — заслуженную похвалу (32). Добавим, что если хорошо совершенному земледельцу быть всесторонне образованным: на явления природы взирать с пронизательностью Демокрита или Пифагора, определять ход светил и движение ветров с предвидением Метона или Эвдокса,<sup>20</sup> в скотоводстве обладать знаниями Хирона и Мелампа, в обработке земли — умением Триптолема или Аристея,<sup>21</sup> то многого достигнет он и в том случае, если опытом сравняется с нашими Тремелиями, Сазернами и Столонами. (33) Сельское хозяйство не требует очень тонкого ума, хотя, как говорится, оно не по плечу и тупице. Представление большинства о том, что хозяйство — дело очень легкое и не требующее никакого ума, далеко от истины. Обо всем, что входит в состав этого хозяйства, теперь говорить незачем, так как все его части будут разобраны в нескольких посвященных им книгах. Я переберу их по порядку, изложив сначала то, что, по моему мнению, тесно связано со всем хозяйством в целом.

## 1

Пусть тот, кто посвятит себя хозяйству, знает, что важнейшее, чем он должен обладать, — это знание дела, возможность тратиться, воля действовать. Только у того земля будет в совершенстве обработана, кто, как говорит Тремеллий, и знает, как ее обработать, и может и хочет это сделать. Недостаточно знать или хотеть, не имея средств, которых требуют работы, (2) но в свою очередь воля действовать и возможность тратиться не принесут никакой пользы, если нет знаний, так как самое главное в каждом занятии — это знать, что надлежит делать. Это особенно верно для земледелия, где воля и возможность, не соединенные со знанием, часто приносят хозяину большие потери, так как на работы, выполненные без толку, деньги тратятся зря.<sup>1</sup> (3) Поэтому рачительный хозяин, которому дорого обеспечить себе в сельском хозяйстве верный путь к обогащению, будет всячески стремиться к тому, чтобы о каждом деле посоветоваться с опытнейшими из своих современников-земледельцев; он будет прилежно рыться в сочинениях старых писателей, взвесит их сооб-

ражения и советы и определит, все ли наставления наших предков согласуются с современной агрикультурой или здесь есть некоторые разногласия.<sup>2</sup> (4) Я знаю, многие очень почтенные авторы были убеждены в том, что качества климата и его характер меняются с течением веков; их ученейший наставник в астрологии Гиппарх<sup>3</sup> писал, что настанет время, когда мировые полюсы сдвинутся с места, и этому, по-видимому, склонен был верить даже такой уважаемый писатель-агроном, как Сазерна. (5) В книге о сельском хозяйстве, которая осталась после него, он приходит к следующим выводам относительно изменения климата: те области, где раньше вследствие длительной и суровой зимы не могла уцелеть ни одна посаженная лоза или маслина, теперь, когда прежние холода смягчатся и наступит тепло, принесут богатейшие урожаи маслин и винограда. Ошибочно это мнение или верно, оставим об этом писать астрологам. (6) Не должен хозяин пройти и мимо тех наставлений, которые в большом количестве были преподаны писателями-пунийцами из Африки. Наши хозяева уличают их в том, что многое у них ошибочно. Тремеллий, например, жалуясь на них, нашел все-таки им оправдание в том, что почва и климат в Италии и в Африке обладают разными свойствами и поэтому одинаковых урожаев быть не может.<sup>4</sup> Как бы ни были, однако, расхождения между современным ведением хозяйства и старыми писателями, они не должны отпугивать ученика от чтения. У древних найдется гораздо больше такого, что мы должны будем признать, чем такого, что придется отвергнуть.

(7) Велико и число греков, поучающих сельскому хозяйству. Глава их, знаменитейший поэт Гесиод, беотиец, внес немалый вклад в наше дело. Большую пользу оказали ему и люди, черпавшие от источников мудрости: Демокрит из Абдеры, Ксенофонт, ученик Сократа, тарентинец Архит, учитель перипатетика, и ученик его Аристотель с Феофрастом.<sup>5</sup>

(12) Дадим науке о сельском хозяйстве права римского гражданства (до сих пор с теми писателями она оставалась гречанкой) и вспомним теперь знаменитого М. Катона Цензория, который первым научил ее говорить по-латыни; после него — двух Сазерн, отца и сына, которые тщательнее ее обработали; затем — Скрофу Тремеллия, сделавшего ее даже красноречивой; М. Теренция, сообщившего ей отделку; Вергилия, который заставил ее овладеть стихом.<sup>6</sup> (13) И, наконец, не презрим памяти Юлия Гигина, который был у него своего рода дядькой; с особым же почтением отнесемся, как к отцу сельскохозяйственной науки, к карфагенянину Магону: двадцать восемь достопамятных книг его были переведены на латинский язык по сенатскому постановлению. (14) Не меньшую, впрочем, похвалу заслужили и наши современники, Корнелий Цельз и Юлий Аттик: Корнелий охватил всю нашу науку в пяти книгах, а второй издал отдельную

книгу об одном виде хозяйства, а именно об уходе за лозами. Две книжки подобных же наставлений о винограднике, составленных изящно и учено, Юлий Грецин, бывший как бы его учеником, оставил потомству.<sup>7</sup>

(15) Вот их, Сильвин, раньше, чем тебе встретиться с хозяйством, и позови на совет, но только не рассчитывай, что ты постигнешь всю науку из их учения. Произведения таких писателей скорее учат, чем делают мастера. (16) Опыт и практика — вот господа в каждой области знания, и всякому делу учатся на ошибках. Если бестолковое распоряжение привело к неблагоприятному концу, то человек начинает избегать прежних промахов, а правильный путь ему освещают уроки учителя. (17) И наши советы не дают полного знания; они помогают. Никто не овладеет сельскохозяйственной наукой, только прочитав эти рассуждения, но не желая им следовать и не имея на то возможности по недостатку средств. Мы предлагаем здесь учащимся как бы костыли: они принесут пользу не сами по себе, а в соединении с другим. (18) Ни эта опора, однако, ни прилежный труд и опытность вилика, ни наличие средств и желание их расходовать не имеют такой силы, как одно присутствие хозяина: если он не будет часто появляться на работах, то все остановится, как в войске, где нет полководца. Я думаю, что это главным образом и имел в виду пуниец Магон, начавший свои писания с таких положений: «кто купил себе имение, пусть продает дом, чтобы не предпочесть городского жилья деревенскому; кому городское обиталище больше по сердцу, тому деревенское имение не нужно».<sup>8</sup> (19) Я не изменил бы этого предписания, если бы его можно было соблюсти по нынешним временам. Теперь, однако, политическое честолюбие отзывает большинство из нас часто в город и еще чаще, отозвав, там задерживает; поэтому я считал бы наиболее подходящим пригородное имение, куда легко ежедневно выезжать, закончив дела на форуме, даже занятому человеку. (20) Те, кто покупает дальние поместья — не говорю уже о заморских, — оставляют свое имущество еще при жизни наследникам и — что еще тяжелее — рабам, которых такая удаленность от хозяев портит; испорченные, натворив мерзостей, они в ожидании смены владельца занимаются больше грабежом, чем хозяйством.<sup>9</sup>

## 2

Итак, я думаю купить имение по соседству, чтобы хозяин часто приходил туда и предупреждал о своем приходе еще чаще, чем приходил. Живя под этим страхом, вилик с рабами будут выполнять свои обязанности. Если представится случай, пусть хозяин поживет в деревне, но пусть жизнь эта не будет ленивой и праздной. Рачительному хозяину приличествует во всякое время года почаще обходить каждый кусочек своего имения, чтобы вни-

мательно ознакомиться с природой земли, стоит ли она в зеленях и травах или уже покрыта спелой жатвой, и знать, что на ней может хорошо пойти. (2) Есть старинное изречение Катона: «жесток наказано имение, где хозяин не учит тому, что следует делать, а слушает вилика».<sup>1</sup> Поэтому и предки наши завещали владельцу имения или его покупателю с исключительной заботой разузнавать, какие места в этом краю особенно хвалят, чтобы не приобрести бесполезной земли, а купить такую, которую одобряют. (3) Если судьба услышит наши пожелания, то мы получим имение в здоровом климате, с плодородной почвой, расположенное частью на равнине, частью на холмах, мягко спускающихся к востоку или к югу, то годных для обработки, то лесистых и диких, неподалеку от моря или от судоходной реки, по которой можно и отправить урожай, и привезти товары. Равнина с лугами, нивами, лозняком и зарослями тростника пусть прилегает к строениям. (4) Холмы, на которых нет деревьев, будут засеяны, хотя хлеба лучше идут на жирных и в меру сухих равнинах, чем на крутизнах. Поэтому для хлебных полей на высотах следует отводить места ровные, с очень мягкой покатостью, больше всего напоминающие равнину. Другие холмы пусть оденутся маслинниками, виноградниками и теми насаждениями, которые дадут для них в будущем подпорки;<sup>2</sup> пусть доставляют лесной материал и камень на случай, если придется строить, и предоставят пастбища для скота; пусть ручьи сбегают по ним на луга, в огороды и лозняки, пусть бьют ключи в усадьбе. (5) Пусть имеются стада крупного рогатого скота и прочих животных, пасущихся по полям и в кустарниковых зарослях. Такое расположение, желанное для нас, найти трудно, и редко кому удастся приобрести такое имение; близко к нему такое, в котором много перечисленных статей; сносно такое, в котором их не совсем мало.<sup>3</sup>

### 3

Порций Катон считал, что при осмотре имения надо обращать особенное внимание на два пункта: на климат, здоров ли он, и на место, плодородно ли оно. Если того или другого нет, а человек хочет все-таки здесь поселиться, то он поврежден в уме и его следует отдать под надзор родных. (2) Ни один здравомыслящий человек не станет тратить на обработку бесплодной земли, а от зараженного имения, хотя бы и с очень плодородной и жирной почвой, хозяин никогда не дождет дохода. Там, где придется вести расчеты с Орком, там под сомнением не только сбор урожая, но и жизнь земледельцев: смерть вернее дохода.<sup>1</sup>

(3) К этим двум главным пунктам он присоединял еще такие: следовало не менее внимательно осмотреть, каковы дорога, вода и сосед. Хорошая дорога многое обеспечит имению: во-первых — и это главное, — присутствие самого хозяина, который охотнее

станет приезжать, не боясь дорожных трудностей; затем ввоз и отправку всего, что нужно: это увеличивает ценность собранного урожая и уменьшает расходы на ввозимые предметы, потому что их дешевле переправить туда, куда доставка легче. (4) Имеет значение и дешевизна проезда, если ты едешь на нанятых лошадях, — а это выгоднее, чем держать своих, — да и рабы, сопровождающие хозяина, без труда проделают этот путь пешком.<sup>2</sup> Значение хорошей воды настолько ясно всем, что много рассуждать об этом не стоит. (5) Кто усомнится, что особенно хорошо должно быть то, без чего никто — ни здоровый, ни больной — жить не сможет. О хорошем соседе нельзя сказать ничего определенного: нередко случается, что смерть и разные обстоятельства подменяют одного человека другим. Поэтому некоторые относятся к совету Катона пренебрежительно — и очень ошибаются. Мудрец должен спокойно и мужественно переносить удары судьбы, но только безумец будет сам себе создавать злую участь, а это именно и делает человек, который за свои деньги покупает соседа негодяя,<sup>3</sup> хотя с раннего детства, если он только родился от свободных родителей, он мог слышать: Будь сосед неплохим, так и вол у тебя не пропал бы.<sup>4</sup>

(6) Говорится это не только о волé, а вообще обо всем нашем состоянии: многие ведь предпочли лишиться родного дома и бежать с насиженных мест по причине обид от соседей. Почему целые народы оставляли родную землю и отправлялись в чужую сторону — я имею в виду ахейцев, иберов, албанов, а также сикулов и, чтобы коснуться и нашей начальной истории, пеласгов, аборигенов и аркадян,<sup>5</sup> — как не потому, что они не могли вынести соседей-злодеев? (7) Не буду говорить об одних всенародных бедствиях; и в областях Греции, и здесь у нас в Гесперии сохранилась память о соседях, ненавистных отдельным людям: не мог ведь Автолик быть сносным смежником, а обитатель Авентинской горы Как не доставлял, конечно, никакой радости своим палатинским соседям.<sup>6</sup> Я предпочитаю вспоминать прошедшие времена, а не нынешние, чтобы не называть своего соседа, который не позволяет, чтобы на моей стороне разрослось дерево, не оставляет в покое ни питомника, ни кольев для подвязки виноградных лоз и не дает бросить на пастбище скот без присмотра. Справедливо поэтому, насколько я могу судить, М. Порций считал, что такой чумы надо избегать, и с самого начала предупреждал будущего хозяина не приближаться к ней добровольно.<sup>7</sup>

(8) Мы к остальным советам прибавим еще тот, который один из семи мудрецов навеки завещал последующим поколениям: «надо соблюдать меру».<sup>8</sup> Слова эти относятся не только к людям, занятым в других областях, но и к тем, кто собирается приобрести имение; да не захотят они купить земли больше, чем это допускается расчетом. Сюда же относится и славное изречение нашего поэта: «... пусть хвалит именье большое; трудится в малом».<sup>9</sup>

(9) Этот ученейший, насколько я могу судить, человек запечатлел в стихах старинное правило: пунийцы, народ очень острый, говорили, что земля должна быть слабее земледельца, так как ему приходится с ней бороться, и если у имения сил больше, то хозяин будет повержен.<sup>10</sup> Не подлежит сомнению, что обширное поместье, плохо возделанное, даст меньше, чем маленькое, но превосходно обработанное. (10) Поэтому после изгнания царей те семь лициниевых югеров, которыми народный трибун наделял подушно,<sup>11</sup> приносили в старину дохода больше, чем теперь дают нам огромнейшие пары. Когда Мений Курий Дентат, которого мы упоминали немного раньше, счастливо ведя войну, одержал великую победу и народ за его исключительную доблесть поднес ему в качестве награды 50 югеров земли, он счел, что это слишком много для консула и триумфатора, отверг этот всенародный дар и удовольствовался общим плебейским наделом. (11) Даже после наших побед и уничтожения врагов, когда у нас оказались огромные пространства земли, иметь сенатору больше 50 югеров было зазорно, и Г. Лициния осудили по его же собственному закону, так как он в безудержной страсти к приобретению превысил меру земельного владения, которую сам предложил, будучи народным трибуном.<sup>12</sup> В захвате такого большого места видели не столько высокомерие: считалось постыдным, что поля, которые враг бросил в своем бегстве, римский гражданин, следуя новому обычаю, тоже покидает, потому что захватил кусок не по силам.

(12) Мера должна соблюдаться как во всем, так и в приобретении имения. Следует занять столько земли, сколько нужно: пусть люди видят, что мы купили ее, чтобы обладать ею, а не взваливать тяготу на себя самих и по обычаю людей могущественных отнимать от других возможность этой землей пользоваться. В их владении находятся области целых племен, которые они и обойти не в силах и которые они оставляют скоту вытаптывать, а диким зверям опустошать или же заселяют их должниками и рабами.<sup>13</sup> Меру же для каждого определяет его желание и средства. (13) Недостаточно, как я уже раньше сказал, хотеть приобрести землю, если ты не можешь ее обработать.

#### 4

Затем следует совет Цезония,<sup>1</sup> которым, говорят, воспользовался даже Катон Марк: в имение, которое ты хочешь купить, надо почаще заглядывать. При первом обозрении оно не покажет ни своих скрытых недостатков ни достоинств, которые обнаружатся легче при повторных осмотрах. Предки наши оставили нам как бы свод правил, как определить жирную и плодородную землю, о качествах которой мы скажем в своем месте, когда будем рассуждать о видах почвы. (2) Вообще же я считаю необхо-

димым подтвердить и почаще повторять слова, которые, помнится, сказал еще в первую Пуническую войну прославленный полководец М. Атилий Регул: не надо приобретать ни имения с самой превосходной землей, если оно в нездоровом месте, ни имения с истощенной почвой, хотя бы находилось оно в самом здоровом месте. Для земледельцев, современников Атилия, слова эти были весьма авторитетны, так как он говорил, наученный опытом: рассказывают, что у него была земля в Пупинии: местность эта одновременно и зараженная, и бесплодная.<sup>2</sup> (3) Тем не менее — хотя разумный человек не станет покупать землю, где придется, и не поймается на приманку щедрых урожаев или изысканных удовольствий — энергичный хозяин сумеет сделать доходным и полезным все, что бы он ни купил или получил: предшественники наши сообщили нам много средств, которыми можно смягчить губительную заразу вредного климата, а опытность и старание земледельца могут победить бесплодие тощей земли.<sup>3</sup> (4) Мы достигнем этого, если, как оракулу, поверим словам правдивейшего поэта:

Ветры узнать постарайся заране и климата свойства,  
Строй отцовских работ и также места характер,  
Что́ какая земля принесет и в чем какая откажет.<sup>4</sup>

Не довольствуясь, однако, авторитетом прежних и нынешних хозяев, возьмемся за собственные изыскания и отважимся на новые опыты. (5) Если это частично и бывает убыточно, то в целом оказывается выгодным, потому что всякое поле принесет пользу только в том случае, если владелец после многочисленных опытов отведет этот участок под то, что на нем лучше всего родится.<sup>5</sup> Это делает еще доходнее даже самые плодоносные поля. Поэтому никогда не надо оставлять разнообразных опытов и надо действовать еще смелее на жирной земле, потому что тут и труды, и расходы не пропадут даром.

(6) Важны качества имения и способ его обработки; важно также, как построена усадьба и насколько полезен ее план. Люди запомнили, что многие здесь ошибались, например виднейшие мужи Л. Лукулл и К. Сцевола: один построил усадьбу большую, чем требовалось по размерам имения, а другой — меньшую.<sup>6</sup> То и другое идет в ущерб хозяйству. (7) Постройка огромных хорм не только обойдется нам дороже, но и на содержание их мы израсходуемся больше; если же помещения меньше, чем этого требует имение, то урожай пропадет:<sup>7</sup> и сочные плоды, и сухие зерна — все, что рождает земля, — легко портятся, если строений, куда бы их можно было внести, нет вовсе или же они тесны и неудобны. (8) Хозяин должен строиться в меру своих средств как можно лучше, чтобы охотнее и приезжать в деревню, и проводить там время с большим удовольствием. Во всяком случае если его сопровождает жена — существо капризное, — то ее при-

дется чем-то пленять, чтобы она терпеливее оставалась с мужем.<sup>8</sup> Пусть поэтому хозяин строится со вкусом, только пусть не пристрастится к строительству, и пусть занимает под постройки столько места, чтобы, как сказал Катон, «усадьба была по имени, а имение по усадьбе». Каким должно быть общее ее положение, мы сейчас объясним.

(9) Здание, воздвигаемое вновь, следует ставить в здоровом месте и в самой здоровой части этого места, потому что зараженный воздух, в котором мы живем, — главная причина наших немощей. Есть места, где в разгар лета не бывает знойно, зато все коченеет от невыносимого холода зимой, как например, судя по рассказам, в Фивах беотийских. Есть такие, где зимой тепло, но летом свирепствует жара; уверяют, что такова Халкида на Эвбее.<sup>9</sup> (10) Следует поэтому искать мест с умеренной температурой, а такие находятся обычно на склоне холмов: в низинах все застывает зимой под снегом, а летом выгорает от раскаленных испарений; высоко на горных вершинах круглый год тяжело от малейшего движения ветров или от дождей. Поэтому всего лучше располагаться на склоне холма и при этом на некотором бугре, чтобы в случае, если поток дождевой воды устремится с вершины, он не снес бы фундамента.

## 5

Неиссякаемый источник должен находиться в самой усадьбе или же следует провести из него воду; по соседству быть лесной порубке и пастбищу. Если проточной воды нет, надо по соседству поискать колодезь, неглубокий и с водой не горькой и не соленой. (2) Если же не окажется и его и надежды на текучую воду мало, тогда надо устроить большие цистерны для людей и пруды для скота. Для здоровья нет лучше дождевой воды, но она особенно хороша, если проведена по глиняным трубам в закрытую цистерну.<sup>1</sup> Рядом с ней стоит вода из горных источников, низвергающаяся с крутых скал, как на Гавране в Кампании.<sup>2</sup> Третье место занимает вода из колодца, вырытого на холме и во всяком случае не в низине. (3) Хуже всего болотная, которая лениво ползет, неся заразу, ибо в болоте она всегда застаивается. Вредные свойства этой влаги, присущие ей от природы, одолевают и смягчают зимние дожди. Понятно, что небесная вода, уничтожающая губительную силу отравленного напитка, считается самой здоровой. Мы и сказали, что она лучше всего для питья. (4) Очень умеряют летний зной и придают много прелести месту бурлящие ручьи, которые, думаю, если место позволит, надо провести в усадьбу, каковы бы они ни были, лишь бы с пресной водой.

Если река далеко отодвинулась от холмов, а здоровое местоположение на высоком берегу позволит поставить усадьбу над

ней, то все-таки лучше, чтобы река протекала за усадьбой, а не перед ней. Постройки надо поставить задом к вредным ветрам, дующим в этой местности, и обратить в сторону самых благоприятных, потому что над реками летом стоят обычно густые жаркие испарения, а зимой холодные туманы, и если ветры не разгонят их своим мощным дыханием, то животные и люди начинают болеть. (5) Лучше всего повернуть усадьбу в здоровом месте к востоку или к югу, а в зараженном — к северу. Всегда хорошо, если она смотрит на море с его прибоем и брызгами, но только пусть стоит не на самом берегу, а значительно отодвинувшись. (6) Хорошо отступить именно подальше, а не на малое расстояние, потому что над средней полосой стоит тяжелый запах. Нельзя, чтобы по соседству с постройками находилось болото и возле проходила большая дорога. Болото в жару отрыгает губительный яд; порождает существа, вооруженные злым жалом, которые тучами налетают на нас. А кроме того, подсыхая летом, оно высылает на нас страшных водяных змей, набравших яду в перебродившем иле; от них появляются непонятные болезни, причем сами врачи не в состоянии усмотреть их причины.<sup>3</sup> Деревенский инвентарь и утварь круглый год ржавеют и покрываются плесенью, а урожай, спрятан он или не спрятан, все равно портится. (7) Большая дорога наносит хозяйству ущерб тем, что прохожие мимоходом грабят имение, а гости постоянно туда заезжают.<sup>4</sup> Поэтому я и думаю, что этих неудобств следует избегать и закладывать усадьбу не при дороге, но и недалеко от дороги, на возвышенном месте и так, чтобы передней стороной своей она смотрела на равноденственный восток. (8) При таком положении обеспечена умеренная температура и равномерное обвевание ветром зимой и летом. Чем более покато к востоку место, где стоит постройка, тем свободнее ходит по ней ветер летом и тем меньше грозят зимние бури; с восходом солнца тут все оттаивает и весь иней сходит. Почти зараженным считается место, закрытое и недоступное для солнца и теплых ветров: без них никакая сила не сможет осушить ночной изморози и стереть ржавчину и грязь, губительные и для людей, и для скота, и для растений, и для их плодов. (9) Если хозяин хочет строиться на склоне, то пусть он приступает к постройке с того места, которое расположено ниже, потому что если начать фундамент с низины, то он не только легко выдержит все здание, но послужит опорой и основанием и для тех надстроек, которые приладят к ее верхней части, если желательным окажется расширить усадьбу. Кладка, выведенная снизу, спокойно выдержит то, что впоследствии наляжет на нее сверху. (10) Если фундамент, заложенный вверху, выдерживает тяжесть своей постройки, то все, что ты добавишь внизу, пойдет щелями и трещинами потому, что если к старому зданию пристраивается новое, то, словно отбиваясь от возникающего бремени, фундамент отходит,

и старое здание, возвышающееся над ним, под давлением собственной тяжести в конце концов стремглав увлекается вниз. Надо, следовательно, избегать этой ошибки при стройке и прежде всего сразу же класть фундамент.<sup>5</sup>

## 6

Размеры и число отдельных частей должны соответствовать усадьбе, взятой в целом. Она делится на три части: городскую, сельскую и назначенную для урожая. Городская в свою очередь распадается на зимние и летние помещения; спальни, предназначенные для зимнего времени, должны смотреть на зимний восток, а столовые — на равноденственный запад. (2) Летние спальни должны смотреть на равноденственный юг, а столовые для того же времени должны глядеть на зимний восток. Баня пусть будет обращена к летнему западу, чтобы ее освещало солнцем с полудня и до самого вечера, а портики открыты на равноденственный юг, чтобы зимой в них попадало как можно больше, а летом как можно меньше солнца.<sup>1</sup> (3) В сельской части нужно устроить большую и высокую кухню, чтобы балкам не угрожала опасность пожара и чтобы рабам было там удобно во всякое время года. Для рабов, которые ходят без цепей, лучше всего устроить комнатки на равноденственный юг; закованным же отвести очень здоровое подвальное помещение, освещенное множеством узеньких окошек, поднятых над землей так высоко, что до них нельзя дотянуться рукой.<sup>2</sup> (4) Надо выстроить сараи для скота, где он не будет страдать ни от жары, ни от холода; для волов сделать хлевы зимние и летние, а для остальных животных, которым следует находиться в усадьбе,<sup>3</sup> — помещения, частью крытые, а частью только высоко огороженные; там они будут спать зимой, а здесь летом, не боясь нападения хищных зверей. (5) Хлевы надо делать просторными и устраивать их так, чтобы туда не втекало никакой влаги, а та, которая там собралась, как можно скорее скатывалась вниз, чтобы не портились ни стены у основания, ни копыта у животных. (6) Хлевам для волов быть шириной в десять футов и самое меньшее в девять: при таких размерах окажется достаточно простора и для волов, чтобы разлечься, и для погонщика, чтобы обойти их кругом. Ясли поднимать не выше, чем это удобно для вола или лошади, которые едят стоя.<sup>4</sup> Виллику устроить жилье возле ворот, чтобы он видел, кто входит и кто выходит, (7) а прокуратору — по тем же причинам над воротами: пусть наблюдает и за соседом — виликом.<sup>5</sup> Совсем близко от обоих находится амбару, куда сносится весь деревенский инвентарь, а в амбаре быть запирающемуся помещению, куда складывают железные орудия. (8) Комнатки для пахарей и для пастухов устроить рядом со скотом, чтобы им удобно было присматривать за ним. Все, однако, должны жить как можно ближе один от дру-

гого, чтобы вилуку не разрываться в своем усердии, совершая обход по разным местам, и чтобы каждый был для каждого свидетелем его рачительности и нерадения. (9) Часть усадьбы, назначенная для урожая, включает в себя погреб для масла, точило, винный погреб; помещения, где варят дефрут, где складывают сено и мякину, аптеки<sup>6</sup> и амбары. В помещениях первого этажа хранятся такие жидкости, как вино и масло, предназначенные на продажу; все сухое, например хлеб, сено, листья, мякину и прочие корма, сваливают на чердаках. (10) В хлебные амбары, как я сказал, должна вести лестница; сквозь маленькие окошечки пусть продувает их северным ветром: с севера идет больше всего холода и меньше всего сырости, а это как раз и обеспечивает длительную сохранность ссыпанному хлебу. (11) С таким же расчетом надо устраивать и винницы в первом этаже, далеко убирая их от бань, хлебной печи, навозной кучи и всяких нечистот, издающих вонь, а также от цистерн и фонтанов, чья влага портит вино. (12) Я прекрасно знаю, что некоторые считают самым лучшим местом для хлеба сводчатый амбар, в котором земляной пол, прежде чем его застилать, перекапывают, поливают свежей, несоленой амуркой и затем убивают обухом, как сигнийский пол.<sup>7</sup> (13) Когда земля высохнет, ее заливают раствором из глины, песка и извести, замешанными не на воде, а на амурке, и затем изо всех сил убивают и выглаживают пестами. Все пазы между полом и стенками закрывают кирпичиками, потому что, когда здание даст здесь трещины, то они послужат норами и убежищами для животных, живущих под землей. Хлебные амбары перегораживают закромами, чтобы разные зерна складывать отдельно. (14) Стены обмазывают глиной, вымешанной с амуркой; вместо мякины в этот раствор подмешивают сухих листьев дикой маслины, а если их нет, то садовой. Когда эта штукатурка подсохнет, ее обрызгивают опять амуркой и, когда она обсохнет, вносят зерно. (15) Это лучше всего, по-видимому, защищает ссыпанный хлеб от хлебного червя и подобных ему существ, которые очень скоро уничтожат урожай, если его не спрятать со всем тщанием.<sup>8</sup> Если, однако, усадьба стоит не в сухом месте, то в таком амбаре, который мы описали, самое прочное зерно покроется плесенью. Если амбара вообще нет, то хлеб ты можешь сохранять в ямах, как это делают в некоторых провинциях за морем. Их вырывают наподобие колодцев — они зовутся сирами, — и земля вновь принимает в себя зерна, ею возвращенные. (16) Для наших краев, однако, где влаги в избытке, мы больше советуем амбары на высоких столбах и вышеописанное устройство полов и стен, потому что, как я сообщал, в такую крепость хлебный червяк не проникает. Если случится такая беда, то, по мнению многих, можно ее остановить, если провеять в амбаре и как бы охладить изъеденное зерно. (17) Это совсем неверно: червяков таким образом не прогнать, и они только рас-

ползутся по всем кучам. Если же их не трогать, то пропадет лишь зерно, лежащее на самом верху, так как глубже, чем на ладонь, хлебный червяк не заводится, а гораздо выгоднее оставить на погибель то, что уже испорчено, и не подвергать опасности весь хлеб. Если же потребуется, то можно легко снять испорченное зерно и брать для употребления цельное снизу. Я, однако, заговорил здесь, хотя и своевременно, но о предмете постороннем. (18) В давилне и в погребках для масла должно быть жарко, потому что всякая жидкость лучше распускается от тепла, а от больших холодов сжимается; если масло замерзнет, оно делается горьким. Требуется, однако, естественное тепло, которое дается местоположением; тогда нет нужды в огне и пламени: от дыма и сажи вкус у масла портится. Поэтому в давилню свет должен падать с южной стороны, чтобы, когда выжимают масло, не было надобности зажигать светильник. (19) Котельная, где готовится дефрут, не должна быть ни узкой, ни темной, чтобы рабочий, который варит сапу, мог там свободно двигаться.<sup>9</sup> Коптильню, где быстро высохнет свеженарезанный лесной материал, можно устроить в сельской части усадьбы рядом с деревенской баней, (20) которую полезно иметь, чтобы рабы мылись в ней, но только по праздникам: частое пользование баней не содействует укреплению тела. Апотеки хорошо устраивать над теми помещениями, откуда обычно идет дым, потому что вина получают от дыма как бы преждевременную зрелость и быстрее стареют. Поэтому должен иметься и другой чердак, куда их убирают, чтобы они не слишком продымились.

О местоположении усадьбы и о расположении усадьбы сказано достаточно. (21) Вокруг усадьбы должно находиться следующее: печь и пекарня такой величины, какой потребует будущее количество колонов;<sup>10</sup> по крайней мере два пруда: один — для гусей и скота, другой — где будем вымачивать лупин, вязовые ветки, прутья и прочее, что нам потребуется.<sup>11</sup> Навозниц пусть будет две: в одну складывают свежие нечистоты и оставляют их там на весь год; из другой вывозят старый навоз. Обе надо сделать наподобие водоемов с легким скатом и зацементировать дно, чтобы оно не пропускало влаги. (22) Чрезвычайно важно, чтобы навоз не пересох и сохранил свою силу и чтобы он все время намокал в жидкости.<sup>12</sup> Тогда семена колючек и сорняков, попавшие вместе с соломой и мякиной, погибнут и навоз, вывезенный в поле, не засорит нив травую. Поэтому опытные хозяева весь навоз, который они выгребут из хлевов и овчарен, покрывают сверху ветками и не допускают, чтобы солнце своими лучами высушило его и выжгло. (23) Ток, если возможно, надо расположить так, чтобы он был на глазах у хозяина или по крайней мере у прокуратора. Лучше всего вымостить его булыжником: хлеб тогда скорее вымолачивается, потому что камень не поддается ударам копыт и трибул,<sup>13</sup> а провянное зерно оказы-

ваются чище, без камешков и комочков земли, которые при мотыльбе неизменно отскакивают от земляного тока.<sup>14</sup> (24) Рядом с током следует поставить открытый с одной стороны сарай — особенно нужно это в Италии с ее непостоянным климатом, — куда в случае внезапного дождя можно внести и спрятать полуобмолоченный хлеб.<sup>15</sup> В заморских областях, где дождей не бывает, это излишне. Фруктовые сады и огороды нужно обнести изгородью, а находиться им поблизости и в той части усадьбы, куда можно устроить сток нечистот со двора и из бани, а также отжатой амурки, потому что именно на таком питании хорошо идут и овощи, и деревья.

## 7

Когда все это устроено или получено, то от хозяина требуется прежде всего забота обо всем, а главное о людях. Это будут или колонны, или рабы, ходящие свободно или закованные. С колоннами хозяин пусть ведет себя ласково и сговорчиво и будет требовательнее к работе, чем к взносам: это и не так досадно и в общем более полезно. Там, где землю прилежно обрабатывают, она обычно дает доход и никогда не приносит убытка, если только не случится страшной бури или разбойничьего нападения. Поэтому колон не осмелится и просить скидки. Но и хозяин не должен цепко держаться за свое право во всем, чем он обязал колону: не требовать, например, строгого соблюдения дней выплаты, привоза дров и прочих незначительных добавок, забота о которых доставляет селянину больше докуки, чем расходов. Не надо притязать на все, на что можно: недаром же в старину считалось, что «совершенная справедливость есть совершенная пытка». Нельзя во всем и спускать: ростовщик Альфий совершенно справедливо говорил, что «самые лучшие должники становятся плохими без напоминания». (3) На моей памяти старый консуляр и богатейший человек, Волюзий, — я сам слышал его — утверждал, что самое счастливое имение то, где колоннами являются его уроженцы, родившиеся словно в отцовском владении, уже с колыбели привязанные к месту, издавна привычному. Я совершенно убежден, что часто повторяющаяся сдача в аренду — зло и что еще хуже сдавать имение горожанину, который предпочитает обрабатывать землю не своими руками, а руками рабов. (4) Сазерна говорил, что такой человек платит не деньгами, а тяжбой. Поэтому следует постараться, чтобы колоннами у нас были крестьяне, прочно у нас осевшие,<sup>1</sup> раз нам самим нельзя или невыгодно обрабатывать землю собственными силами, а это случается только в тех местах, которые запустели от плохого климата и бесплодной почвы. (5) Если же климат не очень нездоров, а земля не очень плоха, то собственный уход за землей всегда принесет больше, чем уход колона. Выгоднее

даже поручить имение вилуку, если только это не совсем нерадивый расхититель-раб. Оба порока, однако, и существуют, и усиливаются несомненно по вине самого хозяина: можно ведь остеречься и не поручать дела такому человеку, а если уж он поставлен, то постараться его устранить. (6) В отдаленных же имениях, куда хозяину приезжать трудно, всякое хозяйство пойдет сноснее в руках свободных колонов, чем у рабов, особенно же хозяйство зерновое, которое колон не может разорить, как виноградные сады и виноградники, и которому приходится особенно плохо от рабов: они отдают волов на сторону, плохо кормят их и прочий скот, пашут небрежно, ставят в счет гораздо больше семян, чем на самом деле посеяли; за посевами ухаживают не так, чтобы они дали хороший урожай, а, снеся этот урожай на ток, они во время молотбы еще уменьшают его своей небрежностью и воровством. (7) Они и сами расхищают его, и не оберегают от других воров, и не ведут честного счета ссыпанному. Так и выходит, что ославливают чаще имение, а виноваты надзиратель и рабы. Поэтому такие поместья, куда, как я сказал, хозяин приезжать не будет, следует, по-моему, сдавать в аренду.

## 8

Дальше следует забота о том, к какой обязанности какого раба приставить и каких на какие работы определить. Прежде всего советую не назначать вилука из тех рабов, которые нравились своей внешностью, а также из тех, которые служили городским прихотям. (2) Эта беспечная и сонливая порода, привыкшая к безделью, Марсову полю, цирку, театрам, к азартной игре, харчевням и публичным домам, только и мечтает, что об этих пустяках,<sup>1</sup> и если свои привычки такой раб перенесет в имение, то хозяин потеряет не столько на самом рабе, сколько на всем хозяйстве. Нужно выбирать человека, с детства закаленного на сельской работе и испытанного на деле. Если его не окажется, надо ставить во главе такого раба, который все время трудился, (3) уже вышел из ранней молодости, но не достиг еще старости: молодость лишила бы его распоряжения авторитетности, потому что люди пожилые сочли бы недостойным себя слушаться мальчишку, а старику усиленная деятельность уже не под силу. Пусть вилуком будет человек среднего возраста и крепкого здоровья, сведущий в сельских работах или по крайней мере весьма озабоченный тем, чтобы поскорее их изучить.<sup>2</sup> В нашем деле нельзя, чтоб один приказывал, а другой учил, (4) а кроме того, не может по-настоящему требовать работы человек, который сам учится у своего подчиненного, что и как делать. Даже безграмотный человек, лишь бы у него была очень цепкая память, может хорошо управлять хозяйством. Такой вилука, по словам Корнелия Цельза, чаще принесет хозяину деньги, чем

счетную книгу, потому что подделать счета неграмотному трудно, а привлечь к этому делу другого, кто таким образом узнает об обмане, страшно.

(5) Каков бы ни был вилик, ему нужно назначить в сожительницы женщину, которая сумела бы его и обуздать, а кое в чем и помочь; ему же следует приказать, чтобы он не устраивал пирушек с домашними, а тем более с посторонними. Иногда, однако, по праздникам, почета ради, он удостоит приглашением за свой стол раба, чье неизменное усердие и трудолюбие он заметил. Жертвоприношения он приносит только по распоряжению хозяина. (6) Гарусников и предсказательниц не принимает: те и другие, распространяя пустые суеверия, толкают грубые души на расходы, а затем и на преступления. Ни города, ни базаров он не знает; разве пойдет купить или продать, что нужно. (7) «Вилик, — как сказал Катон, — не должен быть гулякой»: он выходит за пределы имения только, чтобы познакомиться с какой-нибудь техникой работ, но и то лишь по соседству, чтобы быть при своей усадьбе. Он не потерпит, чтобы прокладывали тропинки и передвигали межи в имении; он не принимает гостей, кроме близких родственников и друзей господина. (8) Удерживая от всего такого, надо настаивать на заботе об инвентаре и железных орудиях: пусть их у него будет вдвое больше, чем требуется по числу рабов, починенных и в порядке сложенных, чтобы ничего не просить у соседа: на это истратится больше рабочего времени, чем денег на такие предметы. (9) Рабов он оденет, имея в виду больше пользу, чем красоту; они должны быть тщательно защищены от ветра, от холода и от дождя: от всего этого охраняют кожухи с рукавами, накидки, сшитые из лоскутьев, и плащи с капюшонами. При такой одежде в самый ненастный день можно что-нибудь делать под открытым небом. (10) Вилик должен быть не только мастером в сельской работе; он должен, насколько это возможно для рабской души, обладать добродетелью, чтобы управлять твердо, но без жестокости, всегда награждать лучших, а к менее исправным быть все же снисходительным: пусть его скорее боятся за строгость, чем ненавидят за жестокость. Этого можно достичь, если он предпочтет удерживать своих подчиненных от вины, а не допускать по собственной небрежности проступки, которые придется наказывать. (II) Лучший же способ удержать самого отъявленного негодяя — это требовать от него выполнения урока и вилику всегда находиться тут же. Тогда и надзиратели за отдельными работами будут старательно выполнять свои обязанности, и остальные, устав от работ, предадутся скорее сну и покою, чем развлечениям. (12) Если бы можно было осуществить те старинные, созданные добрыми нравами, но ныне заброшенные правила: вилик требует услуг от товарища-раба только в хозяйском деле; ест только на глазах у рабов и только ту пищу, которая предложена

и остальным. Тогда он позаботится, чтобы и хлеб, и остальная пища были тщательно приготовлены. Он позволит выйти за пределы имения только тому, кого пошлет сам, а посылать людей он будет только в случае крайней необходимости. (13) Он не пустится в торговые обороты и не вложит хозяйских денег в скот или какие-нибудь товары: такая торговля отвлекает внимание вилика и не дает ему возможности свести концы с концами в хозяйских счетах: когда от него потребуют отчета в деньгах, он вместо денег покажет то, что купил. Главное же, чего от вилика нужно добиться: пусть он не считает себя знатоком там, где он ничего не знает, и пусть всегда старается узнать то, что ему неизвестно.<sup>3</sup> (14) Хорошо сделанная работа приносит много выгоды, но сделанная худо — ущерба гораздо больше. Главнейшее правило сельского хозяйства — всякое дело делать один раз: если приходится исправлять неумелую или небрежную работу, то хозяйские средства гибнут и нечего ждать в будущем такого изобилия, чтобы утраченное было восполнено, а потерянное время наверстано.

(15) По отношению к остальным рабам следует держаться тех правил, в соблюдении которых я не раскаиваюсь: с сельскими рабами, которые хорошо себя вели, я чаще, чем с городскими, дружески заговариваю; понимая, что этой хозяйской ласковостью облегчается их постоянный труд, я иногда даже шучу с ними и больше позволяю им самим шутить. Я часто делаю вид, будто совещаюсь с более опытными о каких-нибудь новых работах: таким образом я узнаю способности каждого и степень его сообразительности. Я вижу, что они охотнее берутся за то дело, о котором, как они думают, с ними совещались и которое предпринято с их совета.<sup>4</sup> (16) Следующие правила приняты всеми осмотрительными людьми: я обхожу рабов, сидящих в эргастуле; смотрю, хорошо ли они закованы, достаточно ли крепко и надежно место их заключения; не заковал ли или не освободил кого-нибудь вилик без ведома хозяина, так как здесь особенно строго должны соблюдаться два правила: если хозяин наложил на кого-нибудь такое наказание, то вилик не смеет снять колодок без хозяйского разрешения; если вилик по собственному усмотрению заковал кого-нибудь, то, пока об этом не узнает хозяин, он не смеет его расковать. (17) Хозяин должен быть особенно внимателен к таким рабам и должен следить, не обижают ли их с одеждой и с прочими выдачами:<sup>5</sup> у них больше начальства — и вилики, и надзиратели за работой, и смотрители за эргастулом, — поэтому и обидам могут они подвергаться больше, а кроме того, эти люди страшнее, если их раздражить свирепостью или жадностью. (18) Поэтому хороший хозяин расспросит и у них самих, и у тех рабов, которые ходят без цепей и которым можно больше доверять, получают ли они все, что им причитается по их положению; он сам попробует, хороши ли у них хлеб и питье, осмотрит их одежду, ручные колодки, обувь. Он часто предоставит им возможность

жаловаться на тех, кто их обижает жестокостью или возводит на-  
праслину. Мы, случалось, и освобождали по справедливым жа-  
лобам, и наказывали тех, кто мутит рабов, кто клеветает на своих  
надсмотрщиков, но людей работающих и старательных, наоборот,  
награждали. (19) Плодовитым женщинам, которых следует по-  
читать за определенное число ребят, мы даем отдых, а иногда,  
если они воспитали много детей, то и свободу. Та, у которой было  
трое сыновей, получала освобождение от работ, а та, у которой  
их больше, — и свободу. Такая справедливость и заботливость  
хозяина много содействует процветанию хозяйства. (20) Пусть  
хозяин не забывает, придя из города, помолиться пенатам, а за-  
тем, — если будет рано, то немедленно же, а если поздно, то на  
следующий день, — осмотреть все имение, посетить каждую часть  
его и сообразить, какой ущерб порядку и охране имения нанесло  
его отсутствие: не пропала ли какая лоза, какое дерево или ка-  
кие хлеба.<sup>6</sup> Затем он пересчитает скот и рабов, хозяйственный  
инвентарь и утварь. Если он будет в течение многих лет придержи-  
ваться такого обычая, то к старости у него в имении порядок  
и дисциплина утвердятся прочно. Как бы он ни одряхлел, рабы  
не посмеют им пренебрегать.

## 9

Следует сказать также, людей какого склада, телесного и  
душевного, к какой работе определять. Старшими пастухами следует  
назначать людей заботливых и очень честных. Оба эти качества  
в их деле нужнее, чем рост и сила, потому что от них тре-  
буется усердная забота о стадах и знания.<sup>1</sup> (2) Пахарю необ-  
ходима прирожденная сметливость, но одной ее недостаточно:  
могучим голосом и складом пусть внушает он страх животным.  
Силу свою он должен, однако, умерять добротой и быть не сви-  
репым, а только грозным; пусть волю его слушаются и живут  
долго, а не гибнут, вконец замученные и работой, и побоями.  
В чем состоят обязанности старших пастухов и пахарей, я еще  
скажу в своем месте; теперь достаточно напомнить, что для па-  
харей важнее всего сила и высокий рост; для первых качества  
эти не имеют значения. (3) Мы сделаем пахарем, как я сказал,  
самого долговязого раба — и по той причине, которую я привел  
немного выше, и потому, что на этой работе рослый человек  
устаёт всего меньше, так как он опирается на ручку рала, почти  
не сгибаясь.<sup>2</sup> Черноработчий может быть любого роста, лишь бы  
был вынослив в работе. (4) Виноградники требуют людей не  
столько высоких, сколько коренастых и мускулистых: при таком  
складе удобнее всего производить окопку, обрезку и вообще уха-  
живать за лозой. В этой отрасли сельского хозяйства честность  
требуется меньше, чем в остальных, потому что виноградарь дол-

жен исполнять свою работу под надзором и в толпе других рабов; у негодяев же ум обычно бывает быстрее, а он как раз желателен по условиям данной работы. Она требует не только силы, но и живой сообразительности: поэтому виноградники обычно и возделывают закованные рабы. (5) Честный человек, обладающий такой же сметливостью, сделает, конечно, все гораздо лучше, чем пройдоха. Я вставил это замечание, чтобы кто-либо не подумал, будто, по моему мнению, лучше обрабатывать землю руками преступников, а не руками порядочных людей.<sup>3</sup> Думаю я и следующее: нельзя давать любую работу кому попало; нельзя, чтобы все занимались всем. (6) Это совершенно невыгодно хозяину, потому ли, что никто никакое дело не считает своим, потому ли, что старания одного идут на пользу не ему одному, а всем и поэтому он от работы всячески уклоняется; кроме того, в плохой работе, выполненной многими людьми, нельзя уличить отдельных лиц. Потому пахарей следует обособить от виноградарей, а виноградарей от пахарей, а их от чернорабочих.<sup>4</sup> (7) Бригады рабов надо делать не больше чем в десять человек; в старину их называли декуриями и особенно одобряли, потому что за таким числом очень удобно следить на работе; надсмотрщик не растеряется здесь, как растерялся бы, имея дело с толпой. (8) Поэтому в большом имении такие отряды надо посылать на разные участки и распределять работу так, чтобы ею занимались не по одному или по два человека, — если люди так разбросаны, то за ними трудно уследить, — но и не свыше десяти, потому что там, где работает целая толпа, никто не считает эту работу своей. Такой же распорядок не только возбуждает соревнование, но и уличает бездельников: когда в работе состязаются, тогда наказание отстающим принимается без жалоб и как справедливое.<sup>5</sup>

Мы дали советы, касающиеся того, на что должен обратить особое внимание будущий хозяин: здоровую местность, дороги, соседей, воду, расположение усадьбы, величину имения, разных рабов и колонов, распределение обязанностей и работ. Своевременно перейти от этого к вопросу о возделывании земли, чем мы подробно и займемся в следующей книге.

## *Книга вторая*

### 1

Ты спрашиваешь меня, Публий Сильвин, о том, на что я незамедлительно соглашаюсь ответить: почему я в первой книге своей сразу же с самого начала отверг мнение почти всех старых писателей, говоривших о земледелии, и отрекся от ложной мысли,

будто земля состарилась, устав от возраста, истощившись веками деятельности. (2) Мне хорошо известно, что среди прочих знаменитых писателей ты особенно чтить Тремеллия, многочисленные сельскохозяйственные наставления которого преподаны искусно и со знанием дела. Чрезмерное пристрастие к древним, рассуждавшим о подобных же предметах, заставило его напрасно поверить, что земля, наша всеобщая мать, словно существо женского пола уже изнурена старостью и неспособна рождать. Я согласился бы сам с этим, если бы она вообще не давала никаких плодов. (3) И у людей ведь старческое бесплодие обнаруживается не в том, что женщина перестает рожать тройни или двойни, а в том, что она вообще уже не в силах зачать. Когда молодость прошла, производительная сила, в которой отказано годами, не восстанавливается, хотя бы впереди лежала еще долгая жизнь. С землей же, наоборот: если намеренно или случайно ее забросили, а потом опять стали обрабатывать, то она сторицей возвращает земледельцу за годы отдыха. (4) Следовательно, причина скудных урожаев не в одряхлении земли, ибо старость, однажды возобладав, уже не уйдет и не позволит вновь ни помолодеть, ни набраться сил. И не потому, что земля устала, земледелец получает меньший урожай. Разумный человек не допустит мысли, что обработка, не дающая покоя земле, влечет за собой усталость, как это бывает с людьми от чрезмерного физического напряжения или большой тяжести. (5) Что же значит тогда, говоришь ты, утверждение Тремеллия: лесные чащи дают при первых обработках роскошные урожаи, а затем уже вовсе не так вознаграждают труд земледельца? Тремеллий, конечно, видит то, что происходит, но почему это случается, он не провидит

Нельзя считать, что земля нетронутая, только что превращенная из леса в ниву, более плодородна потому, что она моложе и больше пребывала в покое: ей легче вырастить посеянное, оттого что она в течение многих лет как бы насыщалась обильной пищей — листвой и травами, которые выращивала сама по своей воле. (6) Когда же корни трав были изорваны мотыгами<sup>1</sup> и ралами, а роши, вырубленные топором, перестали питать листвой свою мать, когда листья, которые опадают осенней порой с деревьев и кустарников и лежат на поверхности, тут же запахиваются лемехом и, смешавшись с нижним слоем земли, обычно более скудным, исчезают, тогда, разумеется, земля, лишенная прежней пищи, начинает тощать. (7) Не от усталости поэтому, как думало большинство, не от старости, а от нашего собственного нерадения поля меньше щедры к нам. Можно получать большие урожаи, если восстанавливать силы земли частым, своевременным и умеренным унавоживанием.<sup>2</sup> Уже в первой книге мы обещали рассказать об уходе за ней, побеседуем об этом сейчас.

Опытные в сельском хозяйстве люди, Сильвин, установили, что есть три рода земной поверхности: равнинная, холмистая и гористая. Равнину они предпочитали не совершенно ровную и плоскую, а слегка покатую; холм, ласково и мягко вздымающийся; гору высокую и суровую, но лесистую и травянистую. (2) В каждом из этих родов почва, по их словам, может быть шести видов: она жирная или тощая, рыхлая или плотная, влажная или сухая. Качества эти, соединяясь между собой и смешиваясь, создают самые разнообразные полевые земли: перечислять их — не дело искусного хозяина. Наука не обязана блуждать среди видов, которым нет числа; она имеет дело с родами, которые легко охватить и мыслью, и словом. (3) Приходится прибегать, следовательно, к тому, что образует как бы связь между качествами различными: греки говорят тут о *συνδυάσις ἐναντιοτήτων*.<sup>1</sup> наше выражение *discordantium comparationes* было бы неплохо. Следует заметить также, что большая часть всех растений лучше идет на равнине, чем на холме, большая часть — лучше на жирной почве, чем на тощей. (4) Относительно сухих и сырых мест я не знаю, каким отдать первенство, потому что число растений, которые любят — одни сухие места, а другие влажные, — почти бесконечно. Нет ни одного из них, однако, которое не шло бы лучше на рыхлой почве, чем на плотной. Наш Вергилий среди похвал плодородной ниве упомянул:

С рыхлою почвой она: того ж достигаем мы ведь  
Обработкой.<sup>2</sup>

В самом деле, возделывать землю — это не что иное, как сделать ее рыхлой и пушистой. (5) Поэтому самый большой доход приносит земля одновременно и жирная, и рыхлая: она больше всего дает, меньше всего запрашивает, и требования ее можно удовлетворить без большого труда и затрат. Такая земля по справедливости считается первой. Рядом с ней стоит жирная и плотная, обилием плодов вознаграждающая земледельца за труды и затраты. (6) Третьим идет сырое место, потому что оно может дать урожай, не требуя затрат. Катон, предпочитавший луга всему остальному за их доходность, считал такие места первыми.<sup>3</sup> Мы говорим, однако, сейчас об обработке земли, а не об ее местоположении. (7) Самой плохой считается земля одновременно и сухая, и плотная, и тощая: обрабатывать ее трудно; брошенная без обработки, она не ответит благодарностью; оставленная под луга и пастбища, ничего не даст в изобилии. Такое поле — возделывается ли оно или отдыхает — наказание для земледельца; его следует избегать словно места зачумленного. Тут смерть, а там голод, отвратительный спутник смерти, если только верить греческим музам, возгласившим: «Смертью голод-

ною всего умереть ненавистней». <sup>4</sup> (8) Остановимся сейчас лучше на плодородной земле и объясним, как надо обращаться с ней в двух случаях: когда это уже нива и когда это еще лес.

Расскажем сначала о том, как превращать в нивы лесной участок: раньше ведь, чем возделывать поле, надо его создать. Итак, осмотрим невозделанное место: сухо оно или сыро; деревьями ли богато; от камней ли кочковато; ситником ли и пыреем поросло; папоротником ли и другими кустарниками заросло. <sup>5</sup>

(9) Если оно будет сырым, избыток влаги надо предварительно осушить с помощью канав. Нам известны два рода их: закрытые и открытые. В местностях с плотной глинистой почвой их оставляют открытыми; там, где земля рыхлее, одни делают открытыми, а некоторые прикрывают, устраивая так, чтобы в них входили зияющие устья открытых канав. Открытые канавы следует делать вверху шире, с пологими стенами, книзу сужающимися, наподобие опрокинутой водосточной черепицы. Канавы с прямыми боками быстро размывает водой, и земля, обваливаясь сверху, засыпает канаву. (10) Закрытые надо углубить на три фута; их забрасывают до половины мелким щебнем или чистым гравием, а сверху засыпают вырытой землей и уравнивают. Если нет ни щебня, ни гравия, то из хвороста плетут нечто вроде каната такой толщины, чтобы он пришелся как раз вплотную по узкому дну канавы. (11) Его протягивают вниз, а сверху насыпают кипарисовой или пиниевой листвы, а за неимением ее и любой другой, утаптывают ее и заваливают землей. В начале и в конце канавы ставят, как у мостиков, по два камня вместо столбов и перекрывают третьим. Такое сооружение не позволяет краям канавы обваливаться и задерживать ток воды, втекающей и вытекающей. <sup>6</sup>

На месте лесистом и заросшем кустарником можно действовать двумя способами: или корчевать деревья и убирать их, или же, если они редки, только рубить их, выжигать и запахивать. (12) Место, на котором много камней, легко очистить, собрав их. Если их очень много, то ими, как фундаментом для каких-то сооружений, следует занять некоторые части поля, а все остальное очистить или же, вырыв глубокий ров, их туда сбросить. Это, впрочем, следует делать только в том случае, если рабочие дешевы. <sup>7</sup> (13) Для ситника и пырея губительно перекапывание, для папоротника — частое выдергивание с корнем и выпаживание. Часто вырываемый, он гибнет в год и даже скорее, если одновременно ты это место будешь унавоживать и засеять lupином или бобами, чтобы, избавляя поле от этого бича, получить и некоторый доход. Известно, что папоротник легче всего извести, засевая землю и унавоживая ее. Если и сжинать его раз за разом, как только он покажется, — а это может делать даже ребенок, — то в течение указанного срока он утратит свою живучесть.

(14) За подготовкой свежей земли следует забота о возделывании нови. Сейчас я изложу то, что об этом думаю, но сначала преподам людям, заинтересованным в полеводстве, то, что ими должно быть усвоено предварительно.

Я вспоминаю, что большинство старых сельскохозяйственных писателей выдавало в качестве общепризнанных и несомненных примет тучного, урожайного на хлеб участка наличие в земле пресной влаги, пышный рост деревьев и трав, черный или пепельный цвет почвы. (15) Об остальном не спорю, что же касается цвета, то я нахожусь в совершенном изумлении от того, что как другие, так и сам Корнелий Цельз, человек сведущий не только в сельском хозяйстве, но и вообще в естествознании, так ошибся и в своих выводах, и в наблюдениях. Неужели ему не попадалось множества болот, множества солончаков, с почвой именно выше-названной окраски? (16) Мы не видели ни одного места, где застаивается вода, которое не было бы черным или серым. Может быть, я сам ошибаюсь, думая, что пышные хлеба не могут расти в болотных топях с горькой водой или на приморских солончаках? <sup>8</sup> Заблуждение старых писателей слишком очевидно, чтобы опровергать его множеством доводов. Цвет земли и не свидетельствует о хороших качествах нивы, и не ручается за них. (17) Оценку хлебному, т. е. тучному, полю следует давать скорее на основании других качеств. Как у самого крепкого скота масть неисчислимо разнообразна, так и самые сильные земли получили на свою долю окраску самую разную.

Итак, посмотрим, тучна ли земля, которую мы предназначаем к обработке. (18) Одного этого качества, если в ней нет пресной влаги, мало; о наличии обоих качеств можно узнать достаточно простым способом. Комок земли слегка поливают водой, разминают его в руке, и если он окажется клейким, будет при малейшем прикосновении приставать к руке и «наподобье смолы к перстам держащего липнуть», как говорит Вергилий, а брошенный оземь, не рассыпется, то это убеждает, что в такой земле есть от природы и влажность, и тучность. (19) Если хочешь, можно, вырыв яму, засыпать ее этой же землей и притоптать; если земля поднимется над уровнем ямы словно она подошла на каких-то дрожжах, то несомненно она жирна; если ее не хватит засыпать яму, то бесплодна; если окажется вровень с краями, то она среднего качества. Сказанное мною сейчас может, правда, показаться не столь верным в применении к terra pulla, о прекрасных качествах которой лучше свидетельствует сам урожай. (20) Вкус земли мы узнаем таким образом: комки земли, вырытые с того участка, который особенно не нравится, распускают в глиняном сосуде с пресной водой; воду эту тщательно процеживают, вроде как вино с гущей, и затем пробуют ее на язык. Вкус, усвоенный водою от этих комков, и есть вкус этой земли.<sup>9</sup> Помимо этого опыта, есть много признаков земли с пресной влагой, пригодной

для хлебов: ситник, камыш, пырей, клевер, бузина, ежевика, дикая слива и много других растений, которые, и по замечанию водоискателей, растут только там, где есть жилы пресной воды. (21) Не следует нам удовлетворяться видом верхнего земного слоя, но тщательно исследовать качества нижнего. Для хлебов достаточно, если одинаково хорошая земля идет вглубь на два фута; для деревьев четырех футов глубины хватает с избытком. Исследовав все таким образом, приготовим землю для посева.

Она дает немалый урожай, если вспахать ее заботливо и умело. Поэтому прежде всего следует составить для этой работы свод тех правил, которому земледельцы следуют при вспашке как основному закону.

(22) Итак, при работе надлежит тесно припрягать волов, чтобы они красивее выступали, высоко подняв голову, меньше мотали шеями и чтобы лучше сидело и было прилажено к их шеям ярмо. Именно этот способ запряжки заслужил наибольшего одобрения. Тот, которым пользуются в некоторых провинциях, когда ярмо привязывают к рогам, отвергнут всеми, кто составлял руководство для сельских жителей, — и справедливо.

(23) У животных больше силы в груди и в шее, чем в голове. При первом способе они работают, налегая всем своим массивным туловищем и всей тяжестью; при втором только мучаются, задирая назад голову, и совсем легким лемешком только царапают с трудом поверхность земли. Они работают маленькими ралами, потому что не в состоянии взрезать ноль так, чтобы она оказалась глубоко перепажана. А между тем глубокая вспашка приносит очень большую пользу всем растениям. На глубоко изборожденных нивах пышно разрастаются посевы и деревья.

(24) Поэтому и здесь я не согласен с Цельзом,<sup>10</sup> который, боясь, трат, — а они, конечно, на крупный скот больше, — думает обрабатывать землю ралами с коротким лемехом и подошвой, чтобы с этой работой могли управиться и волы мелкой породы. Он не понимает, что больше будет дохода от щедрого урожая, чем затрат на покупку крупных животных, особенно в Италии, где земля, засаженная лозами и маслинами, требует глубокого рыхления и такой обработки, при которой лемех срежет и верхние корни лоз и маслин. Если они остаются, это вредит урожаю; нижние же корни при глубокой обработке легче получают питательные соки. (25) Система Цельза может, конечно, подойти для Нумидии<sup>11</sup> и Египта, где обычно хлебом засевают землю, на которой нет деревьев. Тамошнюю землю, рассыпающуюся жирной пылью, рыхлую, как пепел, достаточно поднять самым легким лемешком.

Пахарь должен идти по взрезанному полю и держать плуг попеременно: то наискось, то прямо, целиком погружая его в борозду и при этом нигде не оставляя ни пяди твердой, нетронутой земли. Эти обойденные места земледельцы называют огре-

хами. (26) Когда волы подходят к дереву, их надо с силою придержать и замедлить их ход, чтобы лемех не налетел с размаху на корень и вол не свихнул себе шеи; чтобы он не стукнулся изо всех сил рогом о дерево, не ободрал бы ствол концом ярма и не обломал бы ветку. Держать вола в страхе лучше криком, а не битьем. Пусть побои будут крайним средством, если животное отказывается работать. Никогда нельзя раздражать вола стрекалом: от этого он становится норовистым и брыкливым. Ремнем его поучить можно иногда. (27) Не следует останавливаться на середине борозды: отдых надо давать в конце ее, чтобы вол в надежде на передышку старался бодрее пройти все пространство. Вести борозду длиннее чем в 120 футов вредно для скотины: там, где эту меру нарушают, животное устает больше, чем следует. (28) Придя к повороту, пахарь сдвинет ярмо вперед и остановит волов, чтобы у них остыла шея: если ее часто не массировать, она быстро воспалится и по ней пойдут опухоли, а затем нарывы. Пусть пахарь работает топориком не меньше, чем плугом. Обломки стволов и верхние корни, оплетающие землю, засаживаемую деревьями и лозами, пусть он выдернет, ни одного не пропустив.<sup>12</sup>

### 3

Выпрягши волов, пахарь привяжет их, разотрет, руками помянет спину, приподнимая кожу и не позволяя ей приставать к телу, потому что от этого у скота бывает очень опасная болезнь. (2) Шеи он хорошенько разомнет и, если волам жарко, то вольтет им в глотку чистого вина; волу достаточно дать по секстарию. Ставить волов к яслям нельзя, пока на них не высох пот и они не перестали тяжело дышать. Когда же придет время и они смогут приступить к еде, им следует задать корм, но не помногу и не весь сразу, а частями и постепенно. Когда он съеден, их ведут на водопой и, посвистывая, побуждают охотнее пить; только затем, пригнав домой, их кормят досыта. Сказанного об обязанностях пахаря вполне достаточно. Теперь укажем сроки вспашек.

### 4

Тучные и ровные пространства, на которых вода застаивается дольше, следует взрезать, когда становится уже жарко и все травы уже взошли, но семена их еще не вызрели. Пахать же следует такими частыми и густыми бороздами, чтобы едва можно было разобрать, в какую сторону шел лемех: при такой вспашке у всех трав корни окажутся изорванными и погибнут. (2) От многих повторных вспашек пар превращается в порошок, так что после посева боронить землю не надо вовсе или только слегка. Римляне в старину говорили, что плохо обработано поле, которое

нужно после посева еще боронить. (3) Кроме того, хозяин должен постоянно проверять, хороша ли пахота, причем не только глазом, который иногда обманывается, потому что землей можно присыпать и скрыть огрехи, но и осязанием; оно меньше ошибется, если, взяв основательной крепости шест, совать его поперек борозд. Если шест идет ровно, ни на что не натываясь, значит вся земля сплошь перепахана; если же на пути ему встретится нечто твердое, то, очевидно, земля осталась тут нетронутой.<sup>1</sup> Если пахари увидят, что это часто делается, они не осмелятся оставлять огрехов.

Итак, сырые равнины надо взрезать после апрельских ид. Поля, вспаханные об эту пору, следует двойть, пропустив дней двадцать, около летнего солнцестояния, которое приходится на девятый или на восьмой день до июльских календ, а тройть — около сентябрьских календ: у опытных хозяев положено с летнего солнцестояния и до этого времени не пахать, если только от сильных и внезапных ливней, какие иногда бывают, земля не промокнет, как от зимних дождей. (5) Если это случилось, то ничто не мешает возделывать пар даже и в июле месяце. Когда бы ни происходила пахота, следы, чтобы не трогали поля, которое совершенно раскисло или чуть смочено маленькими дождиками. Сельские жители называют такую землю «пестрой» и «гнилой». Это земля, которую после долгой засухи легким дождем смочило сверху; вниз вода не прошла. Если вспахать размокшую, превратившуюся в грязь землю, то целый год на ней ничего нельзя будет делать: ни сеять, ни боронить, ни мотыжить; если же «пеструю», то она три года подряд не принесет плода. (6) Итак, будем назначать для вспашки такие земли, которые не лишены вовсе влаги, но и не слишком сыры: избыток воды, как я уже сказал, превращает землю в грязное болото. Поля же, высохшие от засухи, нельзя хорошо возделывать. Затвердевшая земля отталкивает от себя лемех; если он кое-как и проникнет в нее, то она не рассыпается на мелкие частицы: лемех вырывает целые пласты дерна, которые загромождают поле и мешают как следует его передвойть: тяжелые глыбы встают на пути словно фундаменты каких-то построек и не позволяют лемеху идти по борозде; в результате при вторичной вспашке получают огрехи, а волы только мучаются на этой неблагоприятной работе. (7) К этому присоединяется еще следующее: во всякой почве, даже самой плодородной, нижний слой беднее, а его-то и извлекают наверх вывернутые большие глыбы. В результате менее плодородная земля смешивается с более тучной, и это уменьшает урожайность. Кроме того, медленность работы тяжело отзывается на хозяйских расчетах; выработать же норму на отверделой земле невозможно. (8) Итак, я считаю, что если стоит засуха, то следует передвигать уже взрезанную землю, подождав дождя, который смочит землю и облегчит нам ее обработку. На возделывание югера та-

кого поля пойдет четыре рабочих дня: за два его свободно взрежут, за день передвоят, за три четверти дня перетроят и заберут весь посев в лиры за четверть дня. Лирами сельские жители называют те грядки, которые получаются при такой вспашке, когда между двумя широко отстоящими одна от другой бороздами остается в середине возвышение, предлагающее семенам сухое место. (9) Холмы с жирной почвой следует прорезывать по окончании ярового сева — в марте, а если теплая погода и сухая местность поощряют к тому, то сразу же в феврале. Затем в период от середины апреля и до летнего солнцестояния их передвигают, а в сентябре около равноденствия троют. Югер холма обрабатывают за столько же дней, как и югер сырой равнины. (10) При вспашке такого поля надо особенно следить за тем, чтобы борозды всегда шли поперек горы. При таком способе исчезает трудность подъема, а работа животных и людей облегчается простейшим образом. Всякий раз, однако, при последующих вспашках следует вести борозду вкось, то вверх по склону, то вниз. Земля таким образом будет распахана в обоих направлениях, и мы не будем проходить по своим же следам. (11) Тощее ровное поле, если оно обильно водой, первый раз следует пахать в конце августа и сейчас же в сентябре двоить, чтобы около равноденствия оно уже было готово для сева. Работать на такой почве легче; рабочих дней поэтому на нее тратится меньше: достаточно трех на один югер. Точно так же и холмы с тощей почвой следует пахать не летом, но около сентябрьских календ, потому что если взрезать их раньше, то истощенная, не имеющая в себе соков земля иссохнет на летнем солнце и потеряет последние силы. Ее лучше всего пахать между сентябрьскими календами и идами и тут же двоить, чтобы можно было засеять с первыми равноденственными дождями. Такое поле следует засеять не в лиру, но в борозду.<sup>2</sup>

## 5

(1) Прежде, однако, чем двоить тощее поле, следует его унавозить: оно наберется сил словно от корма. Навозные кучи, модиев примерно в пять, следует размещать на равнине пореже, на холме почаще: на равнине достаточно по куче на квадрат в восемь футов, на холме — на квадрат меньший на два фута. Следует нам это делать на убывающей луне: тогда в посевах не будет сорняков. На югер, который унавозивают густо, требуется 24 воза, на тот, который поменьше, — 22.<sup>1</sup> (2) Разбросав удобрение, следует немедленно запахать его, засыпать землей, чтобы оно от солнечного зноя не потеряло сил и чтобы земля, перемешавшись с ним, тучнела от этой пищи. И поэтому, когда в поле раскладывают навозные кучи, то не следует разбрасывать навоза больше, чем пахари смогут в тот же день запахать.

Мы обучили, как готовить землю к посеву, теперь исследуем роды семян. Первые и самые полезные для людей злаки: пшеница и двузернянка. Мы знаем многие роды пшеницы, но из них следует сеять преимущественно ту, которая называется *gobus*, ибо она превосходит остальные и весом, и цветом. (2) Затем уже идет *siligo*: хлеб из нее превосходен, но весом она не вышла. Третьей идет «трехмесячница» (*trimestre*), растение, которое с земледельцем в дружбе: к ней обращаются за помощью, если дожди или какая другая причина заставили пропустить время озимого сева. Это род *siligo*.

Остальные виды пшеницы никому не нужны — разве людям, которых пленяет многообразие растений и пустая слава.<sup>1</sup> (3) Двузернянки бывает обычно в обиходе четыре сорта: так называемая клузинская,<sup>2</sup> ослепительной белизны; другая, именуемая *veppisulim*, красная и белая — обе они тяжелее клузинской. Яровая двузернянка (*semen trimestre*), которая зовется *halicastrum*, превосходит и по весу, и по своим качествам.<sup>3</sup> (4) Эти сорта пшеницы и двузернянки хозяин должен держать у себя, потому что редко земля расположена так, чтобы можно было удовлетвориться посевом только одного растения: где-нибудь да окажется участок или очень сырой, или сухой. Пшеница же как раз лучше идет на сухом месте, а двузернянке меньше вредит сырость.

## 7

Стручковых много: излюбленны и наиболее употребительны у людей бобы, чечевица, горох, коровий горох, нут, конопля, просо, могар, сезам, лупин, а также лен и ячмень, из которого делают отвар. Наилучшими кормовыми травами будут мидийская трава и «греческое сено», а также вика.<sup>1</sup> (2) За ними следуют *сісєга*, чина, *fagago* из ячменя. Сначала поговорим о тех, что мы сеем для себя самих, памятуя старинный совет: сеять в холодных местах как можно позже, в теплых — не медля, в жарких — как можно раньше. А теперь дадим советы, имея в виду местность с умеренным климатом.

## 8

Нашему поэту угодно сеять двузернянку, а также пшеницу не раньше, чем найдут Плеяды. Об этом самом заявил он в стихах таким образом:

Если же ты под пшеницу, под хлеб выносливый будешь  
Землю готовить свою и чаешь одних лишь колосьев,  
Скроются пусть для тебя заревые вперед Атлантиды.

(2) Скрываются же они на тридцать второй день после осеннего равноденствия, которое падает на девятый день то октябрьских календ. Из этого явствует, что посев пшеницы займет сорок шесть дней — от захода Плеяд (они заходят накануне девятого дня до ноябрьских календ) и до зимнего солнцестояния.<sup>1</sup> Опытные хозяева, однако, соблюдают правило: в течение пятнадцати дней до зимнего солнцестояния и пятнадцати дней после него не пахут и не обрезают ни лоз, ни деревьев.

И мы не станем отрицать, что в местности с умеренным климатом и отнюдь не сырой должно производить посев именно в это время. (3) Что же касается мест, обильных влагой и тощих или холодных, а также лежащих в тени, то тут в большинстве случаев следует сеять до октябрьских календ, «почва пока не мокра, пока нависают туманы»,<sup>2</sup> чтобы корни хлебов смогли окрепнуть раньше, чем их хватит зимними дождями, холодами и изморозью.

Пусть посев будет закончен своевременно, но озаботимся сделать широкие лиры и частые борозды для воды (их некоторые называют «выводящими»): отведем всю влагу в стоки, а оттуда с посевов. (4) Мне хорошо известно, что некоторые из старых писателей советовали не засеивать поля, пока земля не промокнет от дождей. Если это случится вовремя, то земледельцу великая польза — я в этом не сомневаюсь. Если же — а это иногда бывает — дожди запоздали, то семена можно спокойно вверить самой иссохшей земле: так и делают в некоторых провинциях, где климат таков. Зерно, брошенное в сухую землю и забороненное, не портится, будто ссыпанное в амбар, а когда пройдет дождь, то посеянное в течение многих дней взойдет за один день. (5) Тремеллий утверждает, что, пока не заждило, пока земля суха и стоит летняя ясная погода, птицы и муравьи не трогают посевов. Многократно проверяя это, мы до сих пор убеждались, что это верно. На таких полях лучше, однако, сеять двузернянку, чем пшеницу, потому что ее оболочка крепка и хорошо выдерживает длительную сырость.

## 9

Югер жирного поля обычно требует четырех модиев пшеницы; югер среднего — пяти; двузернянки он желает девять, если земля плодородна, и десять, если она средняя. И хотя писатели и не согласны между собой относительно норм высева, но собственный опыт научил нас считать эту меру наилучшей. Тот, кто откажется от нее, пусть воспользуется советами тех, кто рекомендует обсеменять югер плодородной равнины столькими же модиями пшеницы, как и двузернянки, а именно восемью, и считает, что в той же пропорции следует доставлять семена и средней

земле. (2) И мы не думаем, что указанная нами мера должна сохраняться всегда: она изменяется в зависимости от места, времени и климата. В зависимости от места: сеют ли на равнине или на холме, жирная там почва, средняя или плохая. В зависимости от времени: бросаем ли мы семена осенью или когда уже грозит зима — ранний сев позволяет ведь сеять реже, поздний требует высева более густого. В зависимости от климата дождливого или сухого: дождливый требует той же меры, что и ранний сев, сухой — меры, принятой для позднего. (3) Все хлеба особенно хорошо идут на ровных открытых местах, обращенных к солнцу и залитых им, с рыхлой почвой. На холме у пшеницы зерно хотя и бывает гораздо крепче, но урожай ее меньше. Плотная, глинистая и сырая почва неплохо выращивает *siligo* и двузернянку. Ячмень не терпит никакого места, кроме сухого и рыхлого. (4) Хлеба желают самого плодородного поля, попеременно то отдыхающего, то обрабатываемого; ячмень не терпит середины: его бросают или в самую жирную, или в самую тощую почву.<sup>1</sup> Хлеба ты можешь сеять, если вынудит необходимость, после непрерывных дождей, в землю, еще мокрую и раскисшую: они вынесут эту обиду; если ты бросишь ячмень в грязь, он погибнет. (5) Если поле не очень сырое и глинистое, то пшеницы и *siligo* требуется для посева чуть больше пяти модиев, о которых я говорил раньше; если же место сухое и рыхлое — все равно, тучное оно или бесплодное, — их нужно четыре: тощая земля, наоборот, требует такого же количества зерна. (6) Если ее не засеять редко, то она даст мелкий и пустой колос. Если же одно зерно выпустит целый куст стеблей, то даже редкий посев превратится в густой. Между прочим, следует знать, что земля, засаженная виноградным садом, берет семян на одну пятую больше, чем открытая солнцу, без древесных насаждений.<sup>2</sup>

До сих пор мы говорили об озимом посеве: его мы считаем самым главным. (7) Есть и другой, к которому может принудить необходимость: земледельцы называют его «шестимесячным». К нему удачно прибегают в местах очень холодных и снежных, где лето сырое и незнойное. В остальных он приносит урожай очень редко. И его надо заканчивать быстро и во всяком случае до весеннего равноденствия. Чем раньше мы посеем, — если это возможно по характеру местности и климата, — тем лучше хлеба уродятся. (8) Нет никаких семян, которые, как это думали многие, были бы по природе своей «трехмесячными»: они же, посеянные осенью, дают лучший урожай. Тем не менее есть некоторые более сильные растения, которые переносят весенние жары, например *siligo*, галатский ячмень, *halic astrum* и марсийские бобы.<sup>3</sup> Остальные выносливые хлеба в умеренном климате всегда следует сеять перед зимой.

Земля иногда начинает извергать соленую и горькую грязь,<sup>4</sup> которая своей вредоносной влагой губит уже совсем зрелые хлеба,

оставляя на солнцепеке площадки без единого колоска. (9) Это место следует отметить значками, чтобы в свое время помочь такой беде; где посевы уничтожены этой жидкой грязью или другой какой напастью, там следует посыпать голубиным пометом и запахать его; если же помета нет, насыпать кипарисовых листьев. Прежде всего, однако, надо сделать канавку и вывести оттуда всю влагу, иначе перечисленные выше средства окажутся ни к чему. Некоторые накрывают шкурой гиены<sup>5</sup> короб с семенами и, когда они немного там полежат, идут сеять, не сомневаясь, что посеянное благополучно взойдет.

(10) Под землей есть вредители, которые губят растущие хлеба, подъедая корни. Средством от них служит настойка из травы, которую, селяне зовут *sedum*: семена вымачивают в ней в течение одной ночи и затем сеют. Некоторые выжимают из змеино-огурца сок и, стерши в порошок его корень, распускают этот порошок в воде: в этом вымачивают таким же образом семена и затем бросают их в землю. Другие, если всходы оказываются под угрозой, обливают борозды этой самой водой или несоленым масляным отстоем и таким образом прогоняют вредных животных.<sup>6</sup>

(11) Тут же должен я дать еще совет: сняв урожай, пока он еще на току, позаботимся о будущем посеве. Цельз говорит, что при среднем урожае следует выбирать каждый лучший колос и семена из него класть отдельно. Если же у хозяина уродилось много хлеба, то весь умолот надо провеять с помощью кафистерия<sup>7</sup> и неизменно сохранять для посева зерно, которое в силу своей величины и тяжеловесности окажется внизу. Мера эта чрезвычайно важна; если ее не принять, то хлеба начнут вырождаться: по сырым местам скорее, но и по сухим также. (12) Не подлежит сомнению, что из крепкого зерна не всегда вырастет крепкое, а что выросшее из слабого никогда не наберется крепости — это очевидно. Поэтому и Вергилий прекрасно сказал как об остальном, так и о семенах:

Видел, что давний отбор, испытанный всяческим тщаньем,  
Перерождается все ж, коль людская рука ежегодно  
Самых крупных опять не выберет. Волею рока  
Так ухудшается все и обратно, пятясь, несется.<sup>8</sup>

(13) Зерно красноватое и такого же цвета внутри, если его раскусить, конечно, не имеет изъяна. Беловатое снаружи, а внутри ярко-белое слабо и бесплодно. Не будем обманываться насчет *siligo*, хотя это растение и желанно для сельских хозяев. Это выродившаяся пшеница, хотя и превосходная по белизне, но уступающая в весе. Она, правда, хорошо родит в сыром климате, а поэтому особенно подходит для мест, богатых влагой. Далеко

ходить за ней не надо, и найти ее можно без большого труда: всякая пшеница на сырой земле после третьего посева превращается в *siligo*.<sup>9</sup>

(14) Рядом с этими хлебами по употребительности своей стоит ячмень, который селяне зовут «шестирядным» (*hexastichum*), а некоторые «мериновым». Для всех деревенских животных он пища лучшая, чем пшеница, да и для человека он здоровее плохой пшеницы. Нуждающегося только он и спасает от голода. Сеют его в рыхлую и сухую землю, в очень сильную или вовсе бедную, так как установлено, что он истощает ниву: поэтому его вверяют либо самому тучному полю, избыточным силам которого он не может повредить, либо тощему, на котором ничего другого не сеют. (15) Пашут под него дважды и сеют после равноденствия на хорошей земле, в разгар сева, а на плохой — раньше. На югер берут пять модиев. Убирать его надо, едва он только созреет, и поспешнее, чем всякий другой хлеб: стебель у него хрупкий, а зерно безо всякой кожуры и легко осыпается. По этим же причинам его легче молотить, чем все остальное. Убрав ячмень, самое лучшее оставить землю на год под паром или по крайней мере хорошенько ее унавозить и уничтожить все ядовитые соки, в ней еще оставшиеся.

(16) Есть еще другой род ячменя, который одни зовут «двухрядным», а другие «галатским». Он отличается особенной белизной и тяжеловесностью: смешанный с пшеницей, дает отличный хлеб для рабов.<sup>10</sup> Сеют его на самой жирной земле по холодным местам около марта месяца. Урожай его, однако, бывает лучше, если мягкая зима позволит бросить семена около январских ид. Югер требует шести модиев.

(17) Среди хлебов следует поместить и просо с могоаром (хотя я уже причислил их к стручковым), потому что во многих областях земледельцы живут этой пищей. Земли они требуют легкой и рыхлой. На крупнопесчанистой почве они не рождаются, а на мелком песке идут, лишь бы климат был сырым или земля орошалась. Сухой и глинистой почвы они боятся. (18) До наступления весны их нельзя сеять, так как они больше всего любят тепло. Лучше всего вверять их семена земле в конце марта. Они не отяготят большими расходами земледельца — секстария четыре обсемят весь югер, — но потребуют частого мотыженья и прополки, которые освободят их от сорняков. Когда они выпустят кисти, то их, прежде чем семена потрескаются от жары, обрывают руками, подвешивают на солнце и, когда они высохнут, складывают. Убранные таким образом, они сохраняются дольше, чем все остальные хлеба. (19) Из проса готовится хлеб, который можно не без удовольствия есть, пока он еще не остыл. Из могоара, если его обтолочь и отсеять от отрубей, а также из пшена получается каша в любом количестве; она даже вкусна, особенно с молоком.<sup>11</sup>

Наставлений наших по поводу хлебов достаточно; расскажем сейчас о стручковых. На первом месте поставим лупин, потому что рабочих дней требует он совсем мало, стоит очень дешево, а из всех посевов больше всего помогает земле. Он служит самым лучшим удобрением для истощенных виноградников и нив, родится даже на обессиленной почве и может век лежать в амбаре. Вымоченный и сваренный, он служит хорошим зимним кормом для волов. Если пошли неурожайные годы, то люди с ним вовсе не узнают голода. (2) Сеют его сразу же с тока. Это единственное из всех стручковых, которое не желает отдохнуть в амбаре: разбросай его по невспаханному пару в сентябре перед равноденствием или же сразу с октябрьских календ и кое-как прикрой землей; он легко переносит небрежный уход. Ему, однако, нужна теплая осенняя погода, чтобы скорее окрепнуть. Если он не войдет в силу до зимы, то его побьет холодами. (3) Семена, оставшиеся от посева, лучше всего ссыпать на чердак, куда проходит дым: если в них заведется сырость, то появятся черви, а как только они надъели зародыш, остальное семя уже не может прорасти. Как я и сказал, лупин любит плохую землю и особенно красную глину. Белой он боится, на раскисшем поле не всходит. (4) На югер его ложится десять модиев.<sup>1</sup>

После лупина хорошо сеять коровий горох по пару, а еще лучше по тучному, не знавшему отдыха полю. Югер берет четыре модия, не больше.

Горох занимает место рядом, только он любит легкую и рыхлую почву, теплое место и частые дожди. На югер требует столько же модиев, сколько коровий горох, и даже одним модием меньше; сеют его в самом начале сева, начиная с осеннего равноденствия.<sup>2</sup>

Бобам назначают место очень жирное или унавоженное, например пар, расположенный в долине, куда сверху стекает питательная влага. Сперва разбрасаем их семена, затем поднимем землю, поднятую заберем в лиры и прибороним, чтобы прикрыть бобы высоким слоем земли: очень важно, чтобы прорастающие их корни проникли далеко вглубь. (6) Если под бобы придется занять поле, с которого только что снята жатва, то, скосив солому, разложим и разбрасаем по югеру двадцать четыре воза навоза и, опять-таки рассеяв семена по невспаханной земле, запашем их и, забрав в грядки, прибороним.<sup>3</sup> Некоторые, правда, утверждают, что в холодных местах бобы боронить не следует, потому что большие комья земли служат им, пока они еще слабы, защитой от морозов и доставляют им, страдающим от холода, некоторое тепло. (7) Есть люди, думающие, что это растение исполняет роль навоза. Я понимаю это так: по-моему, земля не тучнеет от их посева, но они берут от нее меньше сил, чем осталь-

ные семена. Я наверно знаю, что для хлебов полезнее то поле, на котором ничего не было, чем то, где в прошлом году росли эти стручковые. (8) На югер, по мнению Тремеллия, нужно четыре модия бобов, по-моему, — шесть, если земля жирная; если она средняя, то немного больше. Бобы не выносят ни тощего места, ни туманов; на плотной почве часто дают хороший урожай. Сеять их следует частью в разгар сева, а частью в конце; последний посев называется «семихолмным». Посеянное вовремя удастся чаще; но иногда лучше оказываются поздние бобы. (9) Сеять их после зимнего солнцестояния нехорошо, а весной и вовсе худо; хотя есть и «трехмесячные» бобы, которые высевают в феврале, причем семян берут на  $\frac{1}{5}$  больше, чем при озимом севе. Эти бобы дают мало мякины и завязывают немного стручков. Я часто слышу от старых хозяев, что они стебли от озимых бобов предпочитают стручкам от «трехмесячных». (10) В какое бы время года мы их ни сеяли, надо постараться все семена, предназначенные для посева, разбросать обязательно в пятнадцатый день лунного месяца (если только луна не проходит в этот день через солнечные лучи — явление, которое греки называют *ἀπόκρουσις*) или во всяком случае в четырнадцатый, пока луна еще прибывает, хотя бы и не удалось сразу же прикрыть все семена землей. Им ничуть не повредят ночные росы, да и вообще ничто не повредит, надо только их защитить от скота и от птиц. (11) В старину хозяева — да и Вергилий тоже — любили вымачивать их сначала в масляном отстое или в соде, а затем уже сеять:

Чтобы крупнее зерно в шелухе обманчивой было,<sup>4</sup>

Чтоб, хоть на тихом огне, поскорее оно размягчилось.

Мы знаем, что от этих средств они, уже достигши зрелости, меньше страдают от хлебных червей. И то средство, о котором мы сейчас скажем, проверено нами на опыте. (12) В новолуние рви бобы до света; затем, когда они высохнут на току, сейчас же, пока луна не стала прибывать, вымолоти их, охлади и снеси в амбар. Убранные таким образом, они не потерпят вреда от хлебного червя. Это единственное стручковое, которое можно обмолотить без скота и очень легко провеять без ветра. (13) Несколько их пучков развязывают и складывают вместе на краю тока: трое или четверо людей толкают бобы ногами через весь ток, по всей его длине, по самой середине, причем бьют по ним палками или вилами. Дойдя до другого края тока, они сносят стебли в кучу. (14) Выбитые семена будут лежать на току, на них положат и постепенно таким же образом вымолотят остальные связки. Грубые стебли молотильщики отбросят в сторону; мякину от стручков, которая с зернами остается на току, отделят иным способом. Когда и зерно, и мякину соберут вместе в одну кучу, веяльщик понемногу забирает оттуда лопа-

той и бросает взятое подальше: мякина, как более легкая, падает вблизи, бобы летят дальше и чистые падают на то место, куда их метнул веяльщик.<sup>5</sup>

(15) Чечевицу принято сеять только с первой четверти и по двенадцатый день луны на легкой и рыхлой земле или на жирном, но очень сухом месте: излишек питательных соков и сырость легко губят ее в цвету. Чтобы она скорее взошла и была крупной, ее следует смешать перед посевом с сухим навозом; когда она так полежит дня четыре или пять, тогда сеять. Мы собираем два срока ее посева: один ранний в разгар сева и другой поздний в феврале. (16) На югер ее нужно немного больше модия.<sup>6</sup> Чтобы хлебный червяк не уничтожил ее (а он ест чечевицу еще в стручках), ее, вымолотив, кладут в воду и отделяют полные зерна от пустых, которые сразу же всплывают наверх. Затем их сушат на солнце, обрызгивают уксусом с тертым сильфиевым корнем, перетирают, опять сушат на солнце и, дав остыть, ссыпают, если чечевицы много, в амбар, а если мало, то в сосуды из-под оливкового масла или из-под солений. Наполнив, их сейчас же замазывают гипсом; когда бы мы ни вздумали взять чечевицу для употребления, она окажется в полной сохранности.<sup>7</sup> Кроме этого способа, можно еще сохранять ее, перемешав с золой.

(17) Если лен не дает больших урожаев в той местности, где ты живешь, и не соблазняет своей ценой, то его не стоит сеять: он чрезвычайно вредит земле. Требуется он места очень жирного и умеренно сырого. Сеется с октябрьских календ и до восхода Орла, который приходится за семь дней до декабрьских ид. Югер обсеменяют восемью модиями. Некоторые предпочитают сеять его на тощей земле и как можно гуще, чтобы он уродился потоньше. Они же утверждают, что если сеять его на хорошей земле в феврале месяце, то на югер следует взять десять модиев.<sup>8</sup>

(18) Сезам, если его будут поливать, следует сеять раньше: если он будет расти без поливки, то начиная с осеннего равноденствия и до октябрьских ид. Он любит преимущественно рыхлую почву, которую кампанцы называют pulla, но не хуже родит и на жирных песках и на навозной земле. На югере его засевают столько же, сколько могоара и проса, а иногда двумя секстариями больше. Это самое растение в Киликии и Сирии сеют — я видел сам — в июне и июле и убирают осенью, когда оно поспевает.<sup>9</sup>

(19) Нут или горошек, который похож на горох, следует сеять на плодородном месте и во влажном климате в январе и феврале. В некоторых местах Италии его сеют, однако, перед ноябрьскими календами. Трех модиев хватит на югер. Нет стручкового, которое меньше бы вредило земле, но он редко родит, потому что во время цветения не выносит ни засух, ни австра, а эти напасти как раз бывают в то время года, когда он отцветает.<sup>10</sup>

(20) Нут, который зовется «бараньим», и другой — пунийский — можно сеять в сыром климате и на очень хорошей земле весь март месяц. Он истощает землю, и поэтому умные хозяева отзываются о нем с неодобрением. Если, однако, приходится его посеять, то накануне его вымачивают, чтобы он скорее пророс. Трех модиев на югер вполне достаточно.<sup>11</sup>

(21) Конопля требует места жирного, унавоженного и поливного или же ровного, сырого и глубоко обработанного. Ее сажают с восходом Арктура — он приходится на конец февраля, перед шестым или пятым днем до мартовских календ, — по шести зерен на один квадратный фут. В дождливом климате свободно сажай ее вплоть до весеннего равноденствия.<sup>12</sup>

(22) После этих стручковых следует дать отчет о брюкве и репе: оба растения служат пищей селянам. Гораздо полезнее, однако, репа: урожай ее больше, ею кормятся не только люди, но и волы, особенно в Галлии, где этот овощ служит зимней едой для этих животных. И та, и другая требуют рыхлой, рассыпчатой почвы; на плотной они не растут, (23) но репа любит равнины и сырые места, брюква — пологие склоны с сухою и скорее легкой землей. Поэтому она лучше идет на гравии и крупном песке. Оба растения эти меняются в зависимости от свойства места: на одной земле репа через два года превращается в брюкву, на другой — брюква принимает вид репы. На поливных местах ту и другую полагается садить с летнего солнцестояния, на сухих — в конце августа или в начале сентября. Они требуют земли, неоднократно обработанной ралом или киркой и щедро унавоженной. (24) Это чрезвычайно важно: и не только потому, что они сами уродятся лучше, но и потому, что при какой обработке земля после них даст богатый урожай хлеба. Югер обсеменяют не больше, чем четырьмя секстариями репы; брюквы рассеивают на одну четвертую часть больше, потому что она раздается не в ширину, а гонит тонкий корень вниз.<sup>13</sup>

Мы считаем, что все это следует сеять для людей; следующие же многочисленные растения — на корм скоту: мидийскую траву, вику, farrago из ячменя, овес, «греческое сено», а также чину и сісера. Остальное не стоит даже называть, а тем паче сеять, за исключением, впрочем, бобовника, о котором будет сказано в тех книгах, которые мы написали о разных кустах.

(25) Среди признанных трав первое место занимает мидийская трава: однажды посеянная, она затем в течение десяти лет дает верных четыре укуса, а бывает, что и шесть; она удобряет землю; всякий отощавший скот от нее толстеет; она — лекарство для больных животных; одного югера ее с избытком хватает, чтобы прокормить круглый год трех лошадей. (26) Сеять ее надо так, как я сейчас научу. Место, где ты собираешься ближайшей весной посеять мидийскую траву, подними около октябрьских календ и оставь его на всю зиму: пусть земля ста-

нет рассыпчатой. В февральские календы тщательно передвои, выбери все камни и разбей земляные комья, а потом около марта месяца перетрой и заборони. Когда обработаешь так землю, делай грядки, как в огороде, шириной в 10 и длиной в 50 футов, чтобы по тропинкам можно было подносить воду, а полотьщикам был свободный доступ с обеих сторон. Затем набросай старого навоза и в конце апреля посеи мидийскую траву так, (27) чтобы на пространство в 10 футов длины и 5 ширины пришлось не больше одного киафа семян. Сделав это, деревянными граблями — это очень полезно — сейчас же нагребви земли на брошенные семена: они чрезвычайно быстро высыхают на солнце. После посева к грядкам нельзя прикасаться железным орудием; мотыжить землю нужно, как я сказал, деревянными граблями. Полоть мидийскую траву следует неоднократно, чтобы ее, пока она еще слаба, не заглушили сорняки. (28) Убирать ее в первый раз следует попозже, когда часть семян с нее уже осыпалась. Потом можешь косить ее совсем молодой, как только она поднимется повыше, и давать скоту, но сначала понемножку, пока он не привыкнет, чтобы новый корм не пошел во вред: мидийская трава вызывает вздутие и полнокровие. После покоса почаще поливай ее, а затем, через несколько дней, когда она начнет куститься, выполи все другие травы. При таком уходе ее можно косить шесть раз в год, и она не выведется в течение 10 лет.<sup>14</sup>

(29) Вику сеют в два срока: первый раз — на корма около осеннего равноденствия, по семи модиев на югер, и второй раз — в январе или даже позднее, по шести модиев на югер, на семена. Оба раза можно сеять по невспаханной земле; лучше, однако, ее поднять. Растение это не выносит росы при посеве. (30) Поэтому вику следует рассевать после двух или трех часов дня, когда солнце и ветер сотрут всю влагу, и разбрасывать семян столько, сколько можно в тот же день прикрыть землей: если ночь их застигла, то прежде чем их успеют засыпать, они погибнут от самой незначительной росы. Смотри, не сей вику раньше двадцать пятого дня лунного месяца: иначе ее едят слизняки. Мы знаем это в точности.<sup>15</sup>

(31) Faggao принято сеять на поле, которое не бывает под паром, очень унавожено и дважды перепаханно. Самое лучшее взять на югер десять модиев «меринова ячменя» и посеять их около осеннего равноденствия, когда ливни уже нависли: пусть посев, политый дождями, скорее взойдет и окрепнет до наступления суровой зимы. В холода, когда другой корм приходит к концу, очень хорошо косить этот ячмень и давать волам и прочему скоту. Если ты хочешь его чаще спасывать, то его хватит до мая месяца. (32) Если же ты хочешь получить семена, то начиная с мартовских календ нельзя пускать скот и следует охранять посев от всякой потравы, чтобы он мог спокойно взреть.<sup>16</sup>

То же можно сказать и относительно овса (*avena*). Его сеют осенью и частью косят на сено или на корма еще зеленым, а частью оставляют на семена.<sup>17</sup>

(33) «Греческое сено», которое в деревнях зовется «стручками», сеется в два срока: первый раз — в сентябре на корма, в те же дни, что и вика, около осеннего равноденствия, и во второй — в конце января или в начале февраля, когда его сеют на семена. В этом случае на югер берут шесть модиев, а в первом — семь; оба раза можно сеять по невспаханной земле. Стараются пахать частыми, но неглубокими бороздами: если семена «греческого сена» засыпать глубже чем на четыре пальца, то они с трудом всходят. Поэтому некоторые перед тем, как сеять, поднимают землю совсем маленькими ралами, затем бросают семена и засыпают с помощью мотыг.<sup>18</sup>

(34) Чина хорошо идет на тощей, но несырой земле: обилие питательных соков ее обычно губит. Сеять ее можно осенью, а также после зимнего солнцестояния, в самом конце января и весь февраль, только бы до мартовских календ: по утверждению сельских хозяев, март весь целиком враждебен этому стручковому: посеянная в это время, чина вредна для скота и особенно для волов, которые от нее бесятся. Югер обсеменяется пятью модиями.<sup>19</sup>

(35) *Cicer*'у в Бетике дают волам вместо чины, предварительно измельчив ее. Ее дробят жерновами, размачивают немного в воде и, когда она превратится в клейкую и густую массу, мешают с мякиной и дают скоту. Но чины на пару волов достаточно 12 фунтов, а *cicerae* нужно шестнадцать. Людям она не бесполезна и не противна: вкусом ничуть не отличается от *cicer-cula*, хотя цветом, правда, разнится: он у нее грязноватый, скорее черный. Пашут под нее раз или два и сеют в марте; семян на югер рассеивают, смотря по плодородию почвы: четыре модия, иногда три, а порой даже два с половиной.

## 11

Мы рассмотрели, когда и что следует сеять; теперь сообщим, каким образом следует ухаживать за каждым из упомянутых нами растений и сколько рабочих дней потребует каждое из них.

Следующей работой после сева идет мотыженье; писатели о нем спорят. Некоторые утверждают, что оно не приносит никакой пользы: мотыга обнажает корни хлебов, а некоторые и подсекает; если после мотыженья наступят холода, хлеба гибнут от мороза; вполне достаточно вовремя прополоть их рукою, освобождая от сорняков. (2) Большинство, однако, признает мотыженье; только его не следует производить повсюду одинаково и в одно и то же время. На сухом, залитом солнцем поле, как только посевы уже в состоянии выдержать первое мотыженье, их следует присыпать разрыхленной землей, чтобы они могли раскуститься. Это нужно

сделать до зимы и повторить после зимы. В местах же холодных и болотистых, когда зима кончилась, землю обычно мотыжат, ровно разрыхляя ее и не окучивая посевов. (3) Мы достоверно знаем, что зимнее мотыжение хорошо для многих областей, где польза его проверена, а сухая и теплая погода позволяет это сделать. И мы считаем, что оно не всюду нужно: следует считаться с местной практикой. Есть благодатные области, вроде Египта и Африки, где хозяин, засеяв ниву, не вспоминает о ней до самой жатвы: благодаря особенностям климата и превосходным свойствам почвы там всходит только то, что посеяно: потому ли, что дожди редки, или же тут проявляются особенные качества земли.

(4) В тех же местах, где мотыжение желательно, посевов нельзя трогать, хотя бы погода и благоприятствовала, пока всходы не закроют борозд. Можно мотыжить пшеницу и двузернянку, когда у них появится четыре листика, ячмень — когда пять; бобы и прочие стручковые — когда они поднимутся от земли на четыре пальца. Исключение составляет лупин; этому растению мотыжение вредно, потому что у него только один корень, и если железом подсесть или ранить его, то весь кустик погибает. (5) Да и помимо этого, такой уход за ним излишен: это единственное растение, которое сорняки не только не заглушают, но которое само сорняки уничтожает. Прочие посевы хотя и можно трогать, пока они в росе, но лучше, однако, их мотыжить уже обсохшие: тогда им не повредит ржавчина. К ячменю же нельзя и прикоснуться, пока он совершенно не обсохнет.<sup>1</sup>

(6) Многие думают, что бобы вовсе не следует мотыжить, потому что, когда они спели, их выбирают руками из остальной травы; а трава, выросшая между ними, сохраняется на сено. Такого мнения держится даже Корнелий Цельз, который, перечисляя преимущества этого стручкового, упоминает, что, сняв бобы, можно с этого же самого места накосить сена. По-моему, только никуда негодный земледелец может допускать, чтобы у него на посевах росла трава: оставленные сорняки очень много отбирают от злаков. (7) Да разумный хозяин и не станет заботиться больше о корме для скота, чем о пище для людей, тем более что корма можно получить, ухаживая за лугами. Я настолько уверен, что бобы надо мотыжить, что считаю: их надо даже трижды мотыжить. При таком уходе — мы это знаем — не только увеличивается урожай, но и на шелуху приходится малая его доля: в модий входит почти столько же раздробленных и проветренных бобов, сколько и цельных: мера почти не уменьшается после удаления стручков.<sup>2</sup>

(8) Итак вот итог: как мы уже говорили, очень хорошо в большинстве случаев мотыжить зимой, после солнцестояния, в ясные и сухие январские дни, если нет изморози. Работать надо так, чтобы не ранить корней, а присыпать растение, кучей нагребая на него землю, чтобы стебель мог шире раскуститься. При

первом мотыженье это полезно, при втором вредно, потому что, когда хлеба перестали пускать новые ростки, они, будучи засыпаны землей, начинают гнить. (9) Поэтому при вторичном мотыженье надо только равномерно разрыхлить землю — и ничего больше. Его надо закончить в течение двадцати дней после весеннего равноденствия, раньше, чем хлеба пойдут в колено: промотыженные позже гибнут так как наступает летняя засуха и жара. Мотыженье следует соединить с пропалываньем; нельзя только трогать посевов в цвету; будем полоть до или сейчас же после цветения. (10) Все хлеба и ячмень — вообще все, что не имеет двойного семени, — выпускают колос между третьим и четвертым узлом, а, выбросив его целиком, за восемь дней отцветают и потом в течение сорока дней растят зерно и за эти дни и достигают зрелости. Растения с двойным семенем, как бобы, горох, чечевица, цветут сорок дней и одновременно выращивают зерно.

## 12

Посчитаем теперь, после скольких рабочих дней семена, введенные нами земле, попадут наконец на ток. Под пшеницу югер вспашут за четыре дня, заборонят за день, промотыжат в первый раз за два дня и во второй — за день, выполнят за день, сожнут за полтора; итого всех дней десять с половиной. Югер *siligo* желает столько же дней для обработки; югер двузернянки потребует столько же рабочих дней, как югер пшеницы. (2) Югер ячменя задаст пахарю работы на три дня; тому, кто боронит, работы на день, а кто мотыжит, тому на полтора; жнецу на день: всего работы на шесть с половиной дней. Югер бобов задержит пахаря, если это пар, два дня; если поле, не знавшее отдыха, то день; заборонят его за полтора дня, промотыжат за полтора дня, вторично — за день и в третий раз промотыжат за день, уберут за день: всех рабочих дней восемь или семь. (3) Югер вики желает двух дней работы пахаря, если это пар, и одного дня, если это поле, не знавшее отдыха; заборонят его за день, уберут за день: всего рабочих дней четыре. Югер чины засеют за тот же самый срок; заборонят его в один день; по одному дню пойдет на мотыженье, полку, уборку: все вместе займет шесть дней. Югер стручков засеют за то же самое время, уберут за день; югер коровьего гороха засеют за столько же дней, заборонят за день, уберут за день. (4) Югер *cisegaе* или *ciserculae* потребует от пахаря трех дней работы; боронят их один день, полют один день, выбирают один день: всей работы на шесть дней. Югер чечевицы засеют за столько же дней, заборонят за день, промотыжат за два, прополют за день, выберут за день: всей работы восемь дней. Югер лупина засевают день, боронят день, убирают день. Югер проса и могоара займет у пахаря четыре дня; боронят его три, мо-

тыжат три; сколько дней пойдет на уборку — неизвестно. (5) Югер нута засеют за столько же дней, боронят его два дня, мотыжат день, полют день, выбирают три: всех рабочих дней одиннадцать. Югер льна засеют за четыре дня, боронят его три, полют день, выбирают три: всего рабочих дней одиннадцать. Югер сезама возделывается, считая с первой вспашки, за три дня, боронят его четыре дня, мотыжат четыре, мотыжат вторично два, убирают два: всего рабочих дней пятнадцать. (6) Коноплю сеют, как я говорил выше, но неизвестно, сколько расходов и работы на нее требуется. Мидийскую траву прикрывают землей не с помощью рала, а, как я говорил, деревянными грабельками. Югер ее боронят два дня, мотыжат день, косят день.<sup>1</sup>

(7) Подводя этот итог рабочим дням, приходим к заключению, что имение в 200 югеров можно обработать с помощью двух пар волов, двух пахарей и шести рабочих — если только в нем нет посадок. Если же там есть виноградный сад, то, по утверждению Сазерны, имение такой же величины будет прекрасно возделано, если прибавить еще трех человек. Этот расчет учит нас, что одной пары волов достаточно, чтобы посеять 125 модиев пшеницы и столько же стручковых, т. е. всего 250 модиев озимого высева. Покончив с ним, еще свободно посеем 75 модиев ярового. (8) Доказательство этому следующее: хлеба, посеянные на 25 югерах, после четырехкратной вспашки требуют от пахаря 115 дней работы: поле такой величины, даже самое твердое, поднимают за 50 дней, передвигают за 25, троют и засеивают за 40. Стручковые возьмут 60 рабочих дней, т. е. два месяца. Присчитаем еще 45 дней дождливой погоды и праздников, в которые не пашут; затем еще 30 дней отдыха по окончании посева. В общем получается 8 месяцев и 10 дней. Остается еще 3 месяца и 25 дней, которые истратим на посев «трехмесячных» хлебов, на перевозку сена, кормов, навоза и прочего, что необходимо.<sup>2</sup>

### 13

Из тех растений, которые я назвал, одни, по мнению того же Сазерны, удобряют землю и помогают ей, другие, наоборот, иссушают ее и истощают. Удобряют: лупин, бобы, вика, чина, чечевица, горошек, горох. Относительно лупина я ничуть не сомневаюсь, так же как и относительно кормовой вики: ее только надо скосить зеленой и сейчас же пройти по этому месту плугом, чтобы он срезал и запахал все, что оставила коса, пока это не засохло. Это и послужит навозом. (2) Если же, скосив вику на корма, оставить корни ее сохнуть в земле, то они выберут из нее все питательные соки и обессилят ее. Вероятно, то же бывает и с бобами, и с прочими стручковыми, от которых земля как будто тучнеет: если, сняв урожай их, сейчас же не вспахать землю, то хлебам, которые посеют непосредственно после на этом самом месте,

не будет никакой пользы.<sup>1</sup> (3) Относительно тех стручковых, которые из земли выдергивают, Тремеллий говорит, что больше всего земле вредит нут с его ядовитым соком и лен: первый — потому, что солон, второй — потому, что горяч. Это же имеет в виду и Вергилий, говоря:

Ниву спяляет посев льняной, спяляет овсяный,  
Также спяляет и мак, напитанный дремой летейской.<sup>2</sup>

Несомненно, что полю вредят и эти растения, а также просо и могар. Для всякой земли, уставшей от вышеназванных стручковых, есть одно действительное средство: помоги ей навозом и восстанови им словно пищей ее утраченные силы, (4) и не только ради семян, вверяемых бороздам от плуга, но и ради деревьев и кустов, которые еще более радуются этому питанию. А если навоз оказывается так полезен в хозяйстве, то, по-моему, о нем следует рассказать тщательнее, так как старые писатели хотя и не пропустили этого отдела, но изложили его весьма небрежно.

#### 14.

Итак, имеется три главных рода навоза: птичий помет, человеческие нечистоты и навоз от животных. Самым лучшим птичьим пометом считается тот, который выбирают из голубятен; за ним следует помет от кур и прочей птицы, за исключением, впрочем, болотной и водяной, например гусей и уток: их помет даже вреден. Наибольшего одобрения заслуживает голубиный: мы знаем, что даже от малого его количества, разбросанного по земле, она становится рыхлее. (2) На втором месте стоят человеческие нечистоты, если их смешать с другими отбросами из усадьбы, потому что сами по себе они горячи и иссушают землю. Для древесных насаждений еще лучше человеческая моча: дай ей постоять шесть месяцев и затем поливай лозы и плодовые деревья: ничто так не содействует их богатому урожаю. Не только количество плодов увеличивается, самый вкус и запах вина и фруктов становится лучше. (3) Хорошо также поливать плодовые деревья и особенно маслины старым оливковым несоленным отстоем, смешанным с мочою. Взятый и в чистом виде, он очень полезен. И отстоем, и мочой следует пользоваться главным образом зимой и весной, до наступления жары, пока лунки вокруг лоз и деревьев не засыпаны. (4) Третье место занимает навоз от животных, но тут есть разница: самым лучшим считается ослиный; животное это очень медленно жует, поэтому легче переваривает пищу, и навоз от него вполне переработан и сразу же годен для нивы. Затем идет овечий, после него козий, затем от прочих животных: от вьючных и от крупного рогатого скота. Самым плохим считается свиной. (5) Полезны также для посевов зола и пе-

пел.<sup>1</sup> Срезанные кустики лупина имеют силу наилучшего навоза. Я прекрасно знаю, что есть такие места, где нельзя держать ни скота, ни птицы. И все-таки и там только нерадивый хозяин останется без навоза. (6) Можно набрать любых листьев, можно накопать земли между кустарниками на дорогах и перекрестках, можно нарезать папоротника — и это не в ущерб соседу, а в услугу ему, — можно все это перемешать вместе с дворовым мусором; можно свалить в глубокую яму для навоза, устройству которой мы учили в первой книге, золу, нечистоты, стебли растений и прочий сор, все вместе.<sup>2</sup> Посредине этого места полагается вбить крепкий кол: это помешает ядовитым змеям прятаться в навозе. (7) Так следует делать там, где нет скота. Там же, где есть целые стада его, некоторые помещения, например кухню и козий хлев, нужно убирать ежедневно, а некоторые, как коровники и овчарню, — по дождливым дням. Если имение представляет собой сплошное хлебное поле, то делить навоз по сортам незачем; если же оно состоит из садов, полей и лугов, то навоз следует раскладывать отдельно по родам: особо, например, козий навоз и особо птичий.<sup>3</sup>

Остальное выносят в вышеназванную яму и усердно насыщают влагой, чтобы семена сорняков, попавшие вместе со стеблями и прочим мусором, перегнили. (8) В летние месяцы ты всю кучу перемешаешь кирками, перекапывая ее совсем так, как перекапывают землю: надо, чтобы гниение шло легче и навоз становился годным для полей. Я считаю небрежными хозяев, у которых от каждой штуки мелкого скота получается в месяц меньше одного воза навоза, а от каждой штуки крупного — меньше десяти. Столько же должно получить и от каждого человека: человек ведь может собрать не только собственные отбросы, но и все, что дает ежедневная уборка двора и помещения. Вот еще совет, который я должен дать: всякий навоз, вовремя сложенный и полежавший год, особенно полезен для посевов: сила в нем сохраняется полностью, а сорняков от него не разведется; чем он старше, тем меньше он годится: он утрачивает свою силу. На лугах следует разбрасывать самый свежий навоз: от него будет больше травы. Делать это надлежит в феврале, на прибывающей луне: это значительно увеличит количество сена. Как пользоваться навозом в разных случаях, мы расскажем, разбирая каждый вопрос в отдельности.

Тот, кто хочет приготовить землю для хлебов, пусть разложит на поле, когда луна в ущербе, навоз небольшими кучками в сентябре, если он будет сеять осенью, и в любое время зимой, если по весне. Югер ровного поля должен получить восемнадцать возов навоза, а югер холмистого — двадцать четыре.<sup>1</sup> Как

я уже говорил немного выше, нельзя разбрасывать эти груды, пока не начнется сев. (2) Если по какой-нибудь причине вовремя не удалось удобрить поле, то есть еще другой способ: перед мотыженьем рассеять по ниве, будто семена, мелкий помет из птичников; если нет и его, разбросать рукой козий навоз и мотыгой перемешать его с землей: хлеба выйдут прекрасными. Хозяевам, думаю, следует знать, что если поле не унавоживать, то оно как бы замерзает, а если унавоживать слишком, то оно выгорает: гораздо выгоднее хозяину удобрять землю чаще, чем делать это без меры. (3) Несомненно, что сырое поле требует навоза больше, а сухое — меньше: поле, ооченевшее от постоянной сырости, от него оттаивает; земля, горячая сама по себе, от него иссыхает, так как он еще прибавит ей сухости; надобно, чтобы в навозе для нее не было ни избытка, ни недостатка. (4) Если же под рукой не окажется никакого навоза, то весьма полезно делать и так, как, помню я, часто делывал дядя мой, Марк Колумелла, хозяин весьма сведущий и старательный: на песчаные места он возил глину, на глинистые и очень плотные — песок и добывался не только щедрого урожая хлебов, но и выращивал прекрасные виноградники.<sup>2</sup> (5) Он же утверждал, что под лозы не надо класть навоз, потому что от него портится вкус вина: по его мнению, лозы щедро уродят, если под них положить земли, накопанной среди кустарников, и вообще любой, откуда-нибудь добытой и привезенной. Я же считаю, что если хозяин беден всяким удобрением, то лупин всегда придет ему на помощь. Если его посеять на плохой почве и запахать около сентябрьских ид, а затем своевременно срезать ралом или мотыгой, то окажется, что в нем есть сила самого прекрасного удобрения. (6) Срезать лупин на местах песчаных следует, когда он выгонит второй цветок, на глинистых, — когда третий. В первом случае его припахивают, пока он еще молод, чтобы он поскорее сам перегнил и смешался со слабой почвой; во втором, — когда он уже стал крепче: тогда он сможет дольше выдержать на себе, как бы на весу, тяжелые глыбы земли, чтобы они рассыпались, прогреваемые летним зноем.

Все это земледелец сможет выполнить, если позаботится не только о тех кормах, которые я перечислил, но также и о сене: оно лучше для скота, без которого трудно как следует обработать землю. Необходимо поэтому ухаживать за лугами, которым в старину римляне отводили первое место в сельском хозяйстве. (2) Самое название дано им было потому, что они всегда готовы прийти на помощь и не требуют много работы. Марк Порций вспомнил также, что бури, губительные для других отраслей сельского хозяйства, не вредят лугу; что он почти не требует

затрат, а доход приносит ежегодно, причем доход двойной: от свежих кормов не меньше, чем от сена.<sup>1</sup>

(3) Заметим, что лугов есть два рода: одни поливные, другие нет. На плодородной и жирной равнине не требуется оросительных канавок: сено, которое родится на земле, богатой собственной влагой, считается лучшим, чем выращенное с помощью поливки. Она, однако, необходима на тощей почве: самую плохую землю, будь она плотной или рыхлой, можно превратить в луг, если есть возможность орошения. Для луга не годится ни глубокая ложина, ни крутой холм: там будет собираться и долго застаиваться вода; здесь она будет стремительно скатываться. На холме, в меру пологом, если там есть жирный или поливной участок, луг устроить можно. (4) Лучше всего, однако, такая равнина, которая, будучи слегка покатою, не позволит долго задержаться ни дождевой воде, ни воде из оросительных канавок: излишняя влага медленно стечет вниз. Если же где-нибудь внизу окажется стоячая лужа, ее надо спустить по канавам: избыток воды и недостаток в ней равно губительны для трав.

## 17

Уход за лугами требует больше заботы, чем труда. Во-первых, не допустим на лугу пней, колючих кустов и очень рослых сорняков: одни растения, как ежевику, кусты и ситник, выкорчем осенью до наступления зимы; другие, например цикорий и колючие летние сорняки, вырвем. Не будем пускать на луг ни свиней — они своим рылом подкапывают и вырывают дерн, — ни крупного скота, пока земля не станет совершенно сухой: копыта у него увязают в сырую землю, мнут и разрывают корни трав. (2) Места плохие и высокие надо унавозить в феврале, на прибывающей луне; все камни и все, на что может наткнуться коса и сломаться, следует выбрать и унести подальше; траву пустить на сено, смотря по природе места, раньше или позже. Есть луга, ставшие от старости вовсе плохими; старые хозяева лечат их, содрав мох и разбрасывая по ним семена с сеновала или вывозя навоз. Ничто, однако, не принесет такой пользы, как частое разбрасыванье золы: она уничтожает мох. (3) Все это, однако, средства, медленно действующие; самое же действенное — заново перепахать все место. Это следует делать, если у нас уже есть луга. Если же приходится устраивать новые или обновлять старые (многие луга, как я сказал, теряют силу от небрежного ухода и не растят травы), то их стоит пока что вспахать и засеять хлебом: такой участок после долгого отдыха принесет прекрасный урожай. (4) Итак, место, предназначенное для луга, поднимем летом, сразу же обработаем, а осенью засеем репой, брюквой или даже бобами и на следующий год — хлебом. На третий год тщательно вспашем, вырвем с корнем все крупные сор-

няки, выкорчем ежевику и встречающиеся деревья, если нас не остановит мысль устроить здесь виноградный сад.<sup>1</sup> Затем посеет вику, смешав ее с семенами от сухого сена; разобьем мотыгами земляные глыбы, уравнием землю, пройдя по ней плетеной бороной, и раскромшим комья, которые борода обычно натаскивает на поворотах, чтобы коса нигде ни на что не могла наткнуться. (5) Вику эту не следует косить раньше, чем она поспеет и с нее осыпется некоторая доля семян. Тогда пусть ее скосят, а затем орошают луг, если имеется вода и земля стала плотной; на рыхлую почву пускать много воды не стоит до тех пор, пока трава не скрепит ее и не обяжет корнями, иначе напором воды землю размочит, у травы обнажатся корни, и она не сможет войти в силу. (6) Поэтому на луга, еще молодые, с травой низенькой, не следует пускать даже мелкий скот; траву же всякий раз, как она подрастет, скашивать. У скота, как я уже говорил, копыта увязают в мягкой почве и рвут у травы корни; они не могут ни расползтись в разные стороны, ни сбиться в густой ком. На следующий год разрешим после покоса выпустить на луг мелкий скот, если только стоит сухая погода и это возможно по характеру места. (7) И, наконец, на третий год, когда луг уже достаточно отвердел, можно выпустить на него и крупный скот. А вообще, смотри: как задует западный ветер около февральских ид, удобри места бесплодные, а высокие так обязательно, подмешав к навозу семян от сена. Высокий склон доставит питание и местам, под ним лежащим; внезапный проливень или вода, текущая по оросительному каналу, уносят с собой вниз навозные соки. Поэтому опытные хозяева удобряют и пашню на холме больше, чем в долине, ибо, как я сказал, дожди всегда сносят вниз все жирные и питательные вещества.<sup>2</sup>

## 18

Сено лучше всего косить, пока трава не высохла: и укос будет больше, и еда скоту вкуснее. Сено надо сушить в меру: нельзя, чтобы оно пересохло, но нельзя убирать его и зеленым: в первом случае оно лишается всех соков и превращается в подстилку; во втором, — сохранив их в избытке, начинает гнить на сеновале и, согревшись, часто загорается и вызывает пожар. Иногда во время сенокоса работу перебьет дождь; если сено вымокло, его бесполезно переворачивать мокрым; подождем лучше, чтобы оно просохло сверху на солнце. (2) Тогда перевернем его и, когда оно просохнет с обеих сторон, сгребем в вал и затем навяжем вязанок.<sup>1</sup> Поторопимся убрать сено под крышу; если же не удалось снести его в усадьбу или связать вязанками, то совсем сухое уложим в стога, заостряющиеся кверху: этим мы лучше всего защитим сено от дождей. Даже если их и не предвидится, все-таки такие стога стоит делать, чтобы, если в траве еще есть

какая-нибудь влага, она в стогах испарилась бы и исчезла. Поэтому опытные хозяева, даже внеся сено под крышу, сваливают его кое-как и складывают не раньше, чем через несколько дней, пока оно не перебродит и не охладится.<sup>2</sup>

За сенокосом следует жатва; чтобы как следует ее собрать, нужно сначала приготовить орудия, с помощью которых происходит уборка зерна.

## 19

Чтобы сделать пригодным для молотбы земляной ток, его, во-первых, выскребают, затем перекапывают и готовят, перемешав землю со смесью из мякины и несоленого оливкового отстоя: это средство предохранит зерно от опустошений, производимых мышами и муравьями. Затем его уравнивают и убивают трамбовкой или мельничным камнем, набрасывают опять мякины, утаптывают и оставляют сохнуть на солнце. Некоторые назначают для молотбы часть луга, обращенную к западному ветру, и готовят ток таким образом: складывают на этом месте сжатые бобы; скот топчет их и своими копытами стирает траву до земли; таким образом получается голая площадка — ток, пригодный для молотбы.<sup>1</sup>

## 20

Когда хлеба спели, их быстро сжинают, пока их не иссушило летним зноем, чрезвычайно сильным по восходе Пса. Промедление убыточно, во-первых, потому, что зерно становится добычей птиц и прочих животных; во-вторых, потому, что когда стебли и ости высохли, то и зерно, и сами колосья быстро осыпаются. (2) Если же случится ураган или буря, то большая часть хлебов поляжет. Поэтому не следует откладывать; жатву начинают, когда посевы равномерно пожелтели, а зерно приобрело красноватый цвет, но не стало еще совсем твердым: пусть оно растет на току и в куче, а не на поле: известно ведь, что вовремя сжатые хлеба потом прибывают в росте. (3) Способов жатвы существует множество: многие жнут серпами «с копьцом»; остроносыми или зазубренными срезают солому посередине; многие собирают одни колосья «нырками» или гребнями. При редком посеве это очень легко; при густом — очень трудно.<sup>1</sup>

Если хлеб сжат серпами с частью стебля, его тотчас же складывают в скирду или убирают под навес и, когда он подсохнет на солнце, сейчас же молотят. (4) Если срезаны одни только колосья, их можно снести в амбар и затем уже зимой выбить цепями или вымолотить с помощью скота. Если удастся молотить хлеб на току, то несомненно лучше делать это с помощью лошадей, чем рогатого скота. Если упряжек мало, можно прибавить трибулу и трагею: и та и другая легко измельчают

стебли.<sup>2</sup> Сами же колосья лучше вымолочивать цепами и веять их с помощью корзин.<sup>3</sup> (5) Где мякина смешана с зерном, там ее отвеивают на ветру. Лучшим ветром считают западный, который в летние месяцы дует мягко и ровно; дожидается его, однако, только ленивый хозяин: пока на него рассчитывают, нас часто застигает суровая зима. Поэтому вымолоченную пшеницу нужно так сложить на току, чтобы ее можно было веять на всяком ветру. Если много дней подряд ниоткуда ветра нет, то хлеб следует провеять с помощью корзин, чтобы страшная буря, разразившаяся после длительного затишья, не уничтожила трудов целого года. (6) Провеянный хлеб, если его складывают с расчетом на долгое время, следует еще перебрать: чем он чище, тем меньше грызет его хлебный червяк. Если же он предназначен к немедленному употреблению, то его не к чему веять вторично: достаточно охладить его в тени и затем внести в амбар. За стручковыми тот же уход, что и за остальными злаками; их тоже складывают. Получить семена, которые были вверены земле, — вот наивысшая награда земледельцу.

## Книга третья

### 1

«Об обработке полей я сказал»,<sup>1</sup> как говорит первый среди поэтов; ничто ведь не мешает нам, Публий Сильвин, раз мы собираемся говорить о том же самом, начать нашу работу под счастливым знаком знаменитой поэмы.

Сейчас пойдут наставления о том, как ухаживать за деревьями; это, пожалуй, главный отдел в науке о сельском хозяйстве.

Виды деревьев различны, многообразны и разнородны (как говорит тот же автор):

... их ни один человек не выращивал; волей своею  
вышли они из земли...<sup>2</sup>

много и таких, которые вырастают, посаженные нашими руками. (2) Те деревья, которые рождаются без помощи человека, лесные и дикие, дают плоды и семена каждое в соответствии со своей природой; те, к которым приложен труд, скорее дадут съедобные плоды. Итак, скажем сначала о тех, которые доставляют нам пищу; их можно разбить на три группы: из саженца вырастает либо дерево, например маслина; либо куст, например полевая пальма;<sup>3</sup> либо нечто третье, что я, собственно говоря, не назвал бы ни деревом, ни кустом, — это виноградная лоза.

(3) Ее мы по справедливости поставим впереди остальных древесных насаждений — не только за сладостный вкус ее пло-

дов, но и за ту легкость, с которой она поддается культуре почти во всех странах и во всяком климате, кроме очень холодного или очень знойного. Она приносит такие же урожаи на равнинах, как и на холмах, на плотной почве не меньше, чем на рыхлой, одинаково на скудной и на тучной, на сухой и пропитанной влагой. (4) Она — единственное растение, которое превосходно переносит резкую смену погоды, будь то в холодном климате или в знойном, с частыми бурями. Важно, однако, учесть вид и облик лозы, которую ты думаешь возделывать, приняв во внимание характер данного места; уход за ней неодинаков при всяком климате и на всякой почве. Неодинаковы и виды этого растения; сказать же, какой из всех самый лучший, трудно, ибо опыт учит нас, что для каждой местности есть свой, более или менее подходящий.<sup>4</sup>

(5) Разумный хозяин сочтет, что выдержали испытания лозы: для равнин — те, которым не повредят ни туманы, ни заморозки; для холмов — те, которые вытерпят и засуху, и ветра. На участке с жирной и щедрой почвой он посадит слабую лозу, не чрезмерно плодородную по природе своей; на тощем — урожайную; на плотной земле — буйную, зеленеющую множеством побегов; на рыхлой и хорошей — с редкими ветвями. Он знает, что сырому месту нехорошо вверять лозы с нежными, крупными ягодами — надо с твердокожими, мелкими и густо сидящими в грозди; сухому же — поручать лозы, обладающие свойствами противоположными. (6) Кроме того, каждый хозяин твердо запомнит, что еще большее значение имеет климат: холодный или жаркий; сухой или обильный росами; с частым градом и ветрами или ровный; постоянно ясный или туманный. (7) Он приспособится к холоду и туманам, сажая виноград двух сортов: или скороспелый, который поспеет раньше, чем наступит зима, или же с крепкими, твердыми ягодами, который отцветает в период туманов и созревает в заморозки, как другие сорта в жару. Ветренному и бурному климату он доверчиво вручит лозы стойкие, с твердыми ягодами; жаркому, наоборот, доверит более нежные и урожайные; сухому предназначит те, чей урожай гниет от дождя и постоянной сырости; сырому — те, которые страдают от засух; местам, где часто выпадает град, — лозы с твердыми и широкими листьями, которые смогут лучше защитить ягоды. Местность с ясным и спокойным климатом примет всякую лозу; лучше всего, однако, ту, у которой гроздь или ягоды быстрее осыпаются.

(8) Если бы можно было выбрать для виноградника место и климат по желанию, то, как совершенно верно считает Цельз, самой лучшей окажется почва не слишком плотная или рыхлая, но скорее рыхловатая; не скудная и не очень хорошая, но очень близкая к плодородной; не равнина и не крутизна, а плоская возвышенность;<sup>5</sup> место не сухое и не пропитанное сыростью, а в меру влажное, без ключей, выбившихся наружу или бьющих в глубине, но с влагой по соседству с корнями.<sup>6</sup> (9) Влага эта не должна

быть ни горькой, ни соленой: она бы испортила, если верить Вергилию, вкус вина и задержала бы рост лоз, покрыв их как бы налетом ржавчины. Поэт ведь говорит:

Почва соленая есть, она называется «горькой».  
Нехороша для хлебов (ее не улучшишь ты вспашкой).  
Качество лозы теряют на ней: плоды же — названья.<sup>7</sup>

Климат винограднику желателен не холодный, как я уже сказал, но и не знойный; жаркий, однако, ему полезнее, чем холодный; ливни наносят ему ущерб больше, чем засуха: он дружен скорее с сухой почвой, чем с промокшей насквозь; ему приятно легкое веяние мягкого ветра; бури для него губительны. Вот какие почвы и какой климат заслуживают наибольшего одобрения.

### 3

Теперь, прежде чем рассуждать о посадке лоз, я считаю нелишним заложить как бы фундамент для будущего обсуждения — взвесим и исследуем вопрос, обогащает ли виноградарство хозяина. Излишне, пожалуй, давать советы относительно разведения виноградников, пока с нами не согласятся по основному пункту: следует ли вообще их иметь. В этом как раз большинство сильно сомневается: многие боятся и избегают этой отрасли хозяйства, считая более желательным иметь луга и пастбища или лес, дающий листья для корма.<sup>1</sup> (2) По поводу виноградника, где лозы вьются по деревьям, шла между писателями война немалая: Сазерна такой способ разводить лозы отвергал, а Скрофа очень одобрял;<sup>2</sup> их мнения мы оценим в своем месте.

Пока что прежде всего покажем людям, изучающим сельское хозяйство, что от виноградников получают они доход богатейший. Не буду даже говорить о плодородии земли в старину, когда, по словам Марка Катона, а за ним и Теренция Варрона, один югер виноградника давал по шестисот урн вина. Варрон в первой книге своего сочинения о сельском хозяйстве настойчиво заверяет в том.<sup>3</sup> Такие урожаи были обычны не для какой-нибудь одной области: они бывали и в Фавентинском округе, и в Галльском (теперь он относится к Пицену). (3) Да и в наше время громкой славой пользуется Номентанская область и особенно имение Сенеки, человека выдающегося ума и знаний.<sup>4</sup> Известно, что в его поместьях югер виноградника давал обычно по восьми мехов вина. Чудом может показаться то, что было в наших церетанских имениях: у тебя на одной лозе оказалось больше двух тысяч гроздей, у меня восемьсот лоз, привитых два года назад, принесли полных семь мехов вина, т. е. виноградник в первый же свой урожай дал с югера по сто амфор, а ведь считается, что если луга, пастбища и леса принесли по сто сестерций с югера, то это очень щедрая награда хозяину. (4) А когда хлеба в Ита-

лии давали обычный урожай сам-4, это едва ли можно и при-  
помнить.<sup>5</sup>

Почему же виноградники так ославлены? Не по своей, конечно, вине, а по вине людей, говорит Грецин. Во-первых, никто не прилагает старания к тому, чтобы проверить качество саженцев, и поэтому большинство засаживает виноградники самыми скверными сортами; затем за молодыми лозами ухаживают так, что, еще не набравшись сил и не подросши, они уже начинают чахнуть, а если случайно им и удастся окрепнуть, то смотрят за ними кое-как. (5) Начнем сначала: считается совершенно неважным, какое место засадить; больше того, под лозы выбирают самый худший участок, как будто единственно подходящей землей для этого растения оказывается та, которая ничего другого не вырастит. Люди не понимают, по какому плану разбивать виноградник, а если и понимают, то на практике не придерживаются этого плана; редко заготавливают «приданое»<sup>6</sup> для виноградника, а такое упущение всегда заставляет попусту тратить множество рабочих дней и весьма опустошает хозяйский сундук. (6) Большинство гонится за тем, чтобы урожай был как можно больше в текущем году, и не беспокоится о будущем. Люди словно живут одним сегодняшним днем и так обходятся с лозами, отягчают их таким количеством побегов, что, очевидно, мысль о будущем их вовсе не тревожит.<sup>7</sup> Во всех своих ошибках или по крайней мере в большинстве из них они готовы обвинить кого угодно, только не себя, и жалуются, что им не приносят урожая виноградники, которые они погубили своей скупостью, невежеством и небрежностью.

(7) Пусть хозяин, сочетавший знание и усердие, не получит, как я считаю, триста или хотя бы двести амфор. Пусть, по расчету Грецина, берущего минимум, виноградари получают с югера по двадцати амфор — и в таком случае они скорее приумножат свое состояние, чем те, кто носится со своим сеном и овощами. И Грецин тут не ошибается: как хороший счетовод, он, подводя итог, видит, что эта отрасль сельского хозяйства особенно выгодна.

(8) Пусть виноградники требуют очень больших расходов — на семь югеров, однако, не понадобится больше одного виноградаря. Обычно считается, что его можно приобрести за гроши, купив на рынке любого негодяя. Я расхожусь с мнением большинства и считаю первым делом иметь очень ценного виноградаря. Пусть он стоит шесть и даже восемь тысяч сестерций; участок в семь югеров обойдется во столько же тысяч сестерций; на лозы с их «приданным», т. е. с кольями и прутьями для обвязки, я кладу по две тысячи на каждый югер; в общем расход равняется 29 000 сестерций. (9) Накинем сюда 3480 сестерций, которые можно было бы получить с этого капитала, поместив его по 6% на двухлетний срок, — два первых года — это время как бы детства виноградника, когда он не дает плода. Капитала с процентами выходит всего 32 480 сестерций.

Пусть хозяин смотрит на свой виноградник, как ростовщик на должника, и требует неизменной уплаты 6% с упомянутой суммы; он и тогда будет ежегодно получать 1950 сестерций. При таком расчете, однако, доход с семи югеров, по мнению Грецина, превзойдет проценты с 32 480 сестерций. (10) Пусть в винограднике будут самые плохие сорта; при хорошем уходе каждый югер даст во всяком случае по одному меху вина; пусть мех стоит 300 сестерций — это цена минимальная, — семь мехов дадут все-таки 2100 сестерций, эта сумма уже превосходит шестипроцентный прирост с капитала.

(11) Приведенные цифры только повторяют расчет Грецина. Мы же считаем, что виноградник, югер которого дает меньше трех мехов, следует выкорчевать. И до сих пор мы вели свои расчеты так, будто вовсе и нет чубуков, которые поставляют виноградник. Если же наш участок находится не в провинции, а в Италии, то одна эта статья покроет все издержки на землю. (12) Никто не сможет усомниться, просмотрев расчеты Юлия Аттика и мои. Мы рассаживаем на югере виноградника между рядами 20 000 чубуков; он сажает на 4000 меньше. Допустим, он прав; все равно нет ни одного, даже самого плохого места, доход с которого не превысил бы вложенных в него денег. (13) Пускай 6000 саженцев погибнут от небрежного ухода; оставшиеся десять покупатели приобретут за 3000 сестерций охотно и с выгодой для себя. Сумма эта на одну треть превысит те две тысячи, в которые, как мы сказали, обходится один югер виноградника. Мы, правда, довели наш уход за саженцами до того, что селяне с удовольствием покупают их у меня по 600 сестерций за тысячу.<sup>8</sup> (14) Этого вряд ли сумеет добиться кто-либо другой; никто и не поверит сразу, что наши участочки дают такое обилие вина, как это тебе известно, Сильвин. Поэтому я и поставил среднюю и обычную цену на саженцы, чтобы разногласий не было и я мог бы скорее перетянуть на свою сторону тех, кто по невежеству боится этой хозяйственной отрасли. Доход с саженцев и надежда на будущие урожаи должны побуждать нас к разведению виноградников: доказав, что сажать их разумно, изложим советы о том, как их устраивать.<sup>9</sup>

#### 4

Пусть хозяин, которому хочется завести виноградник, крепко запомнит, что полагаться ему следует не на других, а только на себя; поэтому пусть он не покупает саженцев, а посадит у себя чубуки наилучших сортов и устроит питомник, который даст ему возможность одеть участок лозами. Саженцы — переселенцы, привезенные из другого места, осваиваются с нашей землей хуже, чем местные; словно чужестранцы, боятся они нового места и климата.<sup>1</sup> (2) Кроме того, нет поруки в благородстве их природы;

неизвестно ведь, тщательно ли испытал и проверил сорта черенков сажавший их виноградарь. Поэтому отнюдь нельзя считать долгим двухлетний срок, в течение которого обнаружатся свойства саженцев; как я уже говорил, чрезвычайно важно насадить лозы избранных сортов.

(3) Затем пусть помнит о тщательном выборе места под виноградник; определив, где ему быть, с величайшим тщанием произведет плантаж; закончив его, с неменьшей заботливостью посадит лозы, а посадив, ухаживает за ними с особенной старательностью. Это основные, главные издержки, и от них зависит, плохо или хорошо поступил хозяин, вложив свои деньги в землю, а не поместив их под проценты.

Разберу теперь по порядку каждый из перечисленных мною пунктов.

## 5

Питомник нельзя устраивать ни на бесплодной, ни на сырой почве, лучше на богатой соками, но скорее на средней, чем на жирной, хотя почти все писатели назначали под него самое лучшее место. Думаю, что это отнюдь не на пользу хозяину: растения, посаженные в сильную почву, правда, скоро примутся и вытянутся, но когда их, уже пустивших корни, пересадят на худшее место, они начинают чахнуть и не могут окрепнуть. (2) Разумный хозяин пересаживает скорее из худшей земли в лучшую, а не из лучшей в худшую. Поэтому при выборе места самое лучшее остановиться на средней земле; она стоит на границе между плохой и хорошей. Если необходимость принудит пересадить готовые саженцы на почву бесплодную, они не почувствуют большой разницы, будучи перенесены со средней земли на плохую; если придется засаживать хороший участок, то в плодородной почве они гораздо скорее войдут в силу. (3) Устраивать же питомник на земле вовсе плохой неразумно: большая часть чубуков погибнет, а оставшиеся не скоро окажутся годными для пересадки.<sup>1</sup> Больше всего подходит для питомника участок со средней почвой, в меру сухой; его надо сначала перекопать двойным заступом, т. е. перевернуть землю на 2½ фута (это глубина плантажа), а затем, оставив трехфутовые междурядья для ухода за саженцами, рассадить в каждом ряду, идущем на 240 футов, по 600 чубуков. При такой посадке на весь югер пойдет 24 000 чубуков.<sup>2</sup> Посадке предшествует, конечно, выбор и осмотр чубуков: как я уже неоднократно замечал, основой виноградного хозяйства является посадка самых лучших сортов.

## 6

Выбор надо производить, учитывая два пункта: мало взять черенок с плодородной лозы. Тут надо руководствоваться соображениями более тонкими и брать черенки с тех частей ствола, кото-

рые одарены производительной силой и особенно урожайны. (2) Лоза, отпрыск которой мы хотим вырастить, должна считаться плодородной не только потому, что на ней много гроздей: это ведь может зависеть от крупного ствола и густых побегов. Не назвал бы я плодородной и такую лозу, у которой на одной веточке виднеется по одной кисти. Если же с каждого сучка свисает большое количество кистей, если из одной почки развивается множество побегов с плодами, если, наконец, из самой древесины выгнало веточку с несколькими ягодами, если лоза отягощена плодами вторичных побегов, то в плодородии ее нельзя сомневаться, и ее надо предназначить для отбора чубуков.<sup>1</sup>

(3) Чубуком называется молоденький побег, выросший на прошлогодней ветке; название свое он получил по сходству, так как у него на месте среза остается с обеих сторон выступающий вперед кончик, который и сообщает ему вид молотка.<sup>2</sup> Я считаю, что во всякое время, когда производится обрезка, надо брать чубуки с плодоноснейших лоз и аккуратно сажать их на умеренно влажном, не сыром месте, оставив три-четыре глазка над землей. Особенно важно при этом обратить внимание, не осыпаются ли цветы с той лозы, откуда мы берем чубук,<sup>3</sup> не медленно ли растут на ней ягоды, не созревают ли они очень рано или слишком поздно; в первом случае их губят птицы, во втором — зимние бури.

(4) Определить качества лозы нельзя по урожаю одного года: лоза, по природе своей бесплодная, может однажды быть усыпана плодами по причине ли урожайного года или по какой-нибудь иной.<sup>4</sup> Сомневаться в ее плодородии нельзя только в том случае, когда доверие к ней будет основано как бы на выслуге многих лет. Испытание ее не должно, однако, продолжаться более четырех лет: благородные свойства растения обнаружатся за тот период, в течение которого солнце возвращается в ту же самую часть зодиака, с которой оно начало свой путь. Это круговое движение в 1461 день люди, изучающие небесные явления, называют *ἀποκατάστασις*.<sup>5</sup>

## 7

Я убежден, Сильвин, что ты уже спрашиваешь про себя, к какому виду относится эта плодоносная лоза, столь подробно описываемая нами: не имеем ли мы в виду какую-нибудь из тех, которые теперь обычно считаются самыми урожайными; большинство ведь перевозносит битуригскую, многие — спионию, некоторые — балиску, а кое-кто — арцелаку.<sup>1</sup> (2) И мы не скажем об этих лозах плохого слова: они дают очень много вина. Мы, однако, поставили своей задачей научить разведению таких лоз, которые принесут и винограда не меньше, чем вышеназванные сорта, и вино дадут высокого качества, такое, как аминейское или во всяком случае близкое к нему по вкусу. Я знаю, что почти все хозяева держатся мнения, противоположного нашему; уже с давних пор господ-

ствует убеждение в природном и как бы врожденном бесплодии аминейских лоз. (3) Тем более придется нам подкрепить множеством примеров нашу мысль, глубоко продуманную. Она отвергнута сельскими хозяевами по лени и неразумию; мрак невежества мешал пробиться свету истины. Поэтому своевременно обратиться нам к тому, что, по-видимому, может исправить это всеобщее заблуждение.

## 8

Если мы пожелаем взглянуться острым умственным взглядом в природу явлений, Публий Сильвин, то мы обнаружим, что закон размножения растений, людям и прочим живым существам дан одинаковый: природа не наделила одни страны и народы особыми преимуществами, как бы с целью отказать в них целиком другим. Некоторым племенам, как например египтянам и африканцам, она посылает многочисленное потомство: рождение двоен — там явление обычное, случающееся каждый год. Она пожелала, однако, чтобы и в Италии албанские женщины из семьи Куриациев<sup>1</sup> отличались особой плодовитостью и рождали тройни. (2) Украшением Германии она сделала войско из солдат-великанов, но и другие племена не совсем лишила людей высокого роста: Цицерон свидетельствует, что был когда-то римский гражданин Невий Поллион,<sup>2</sup> превосходивший на целый фут самых высоких людей, а недавно мы сами могли видеть в цирковой процессии человека иудейского племени более рослого, чем самый высокий германец.

(3) Перехожу к животным. Мевания<sup>3</sup> отличается крупным рогатым скотом, а Лигурия мелким, но и в Мевании можно иногда увидеть низкорослого быка, а в Лигурии крупного. Индия удивительна своими огромными животными, но можно ли отрицать, что и у нас в Италии рождаются такие же громадины? Мы видим слонов, родившихся в стенах нашего города.<sup>4</sup>

Возвращаюсь к растениям. (4) Говорят, Мизия и Ливия<sup>5</sup> изобилуют хлебом, но и в Апулии, и в Кампании нет недостатка в роскошных нивах.<sup>6</sup> Тмол и Корик<sup>7</sup> славятся шафраном, Иудея и Аравия — драгоценными ароматами, но и в нашей земле имеются упомянутые растения. В Риме есть много мест, где мы увидим зеленющую корицу<sup>8</sup> и растения, дающие ладан; увидим сады, где цветут мирра и шафран.

(5) Примеры эти убедительнейше свидетельствуют о том, что Италия с полной готовностью помогает людскому труду: приложил земледелец старание — и она выучилась приносить плоды чуть ли не всего мира. Нельзя, конечно, и сомневаться относительно того растения, которое является уроженцем, исконным жителем этой земли. Несомненно ведь, что лозы Массика и Суррента, из Албанской и Цекубской областей превосходят благородством своего вина все существующие в мире лозы.<sup>9</sup>

(1) Можно, пожалуй, пожелать для них плодovitости, но и здесь придет на помощь ревность виноградаря. Если, как я только что говорил, природа, наша всеобщая мать, в своем великом благожелательстве щедро наделила некоторые народы и страны особыми дарами, то это не значит, что она целиком лишила этих благ все остальные. Зачем сомневаться, сохраняет ли она этот закон и для лоз? Хотя она и пожелала сделать некоторые сорта особенно плодovitыми, например битуригскую лозу или балиску, но не создала же она аминейскую настолько бесплодной, чтобы из многих тысяч этих лоз не нашлось хотя бы нескольких плодovitых: оказались ведь среди италийцев албанские сестры.<sup>1</sup>

(2) Это само по себе правдоподобно, и истинность этого доказана моим собственным опытом: в Ардеатинском имении, которым я владел в течение долгого времени, в Карсеоланском, а также и в Албанском<sup>2</sup> были у меня именно такие аминейские лозы (я их отметил) — очень немногочисленные, правда, но настолько плодoносные, что одна лоза давала на «ярме» по три урны, а на «беседках» — по десять амфор.<sup>3</sup> (3) Такая плодovitость в аминейских лозах не должна казаться невероятной: мог ли Теренций Варрон, а до него еще Катон<sup>4</sup> утверждать, что в старину каждый югер давал виноградарю шестьсот урн, не будь аминейские лозы плодovitы? Только их ведь и знали в старину. Нельзя же думать, что тогда сажали битуригские лозы или балиску,<sup>5</sup> которые доставлены издалека, с которыми мы познакомились совсем недавно. И поныне ведь аминейские лозы считаются самыми древними.

(4) Если кто-нибудь, проверив на урожаях многих лет аминейские лозы, отметит такие, какие недавно были у меня, и выберет на них самые плодoносные черенки, то он сможет сделать свой виноградник одинаково и урожайным, и благородным. Природа несомненно пожелала, чтобы потомство походило на мать, поэтому пастух в «Буколиках» и говорит: «Сходны щенки с матерями, а также козлята».<sup>6</sup>

(5) Поэтому ревнители священных состязаний<sup>7</sup> внимательно подбирают и растят жеребят от самых рысистых квадриг и надеются на будущие победы, выводя потомство благородной породы. Мы рассуждаем таким же образом и надеемся на щедрый сбор винограда, отбирая, как от олимпийских кобылиц, потомство от самых плодovitых аминейских лоз. Медленный ход этого процесса не должен никого отпугивать: для испытания молодого растения требуется время. (6) Когда плодovitость лозы испытана, как можно скорее путем прививок размножают ее потомство. Ты, Публий Сильвин, можешь выступить здесь главным свидетелем: ты ведь прекрасно помнишь, как я за два года развел два югера виноградника, беря привои с одной скороспелой лозы из твоего Церетанского имения.<sup>8</sup>

(7) А какое количество лоз можно, по-твоему, привить за такое время черенками с двух югеров, если сами эти два югера — порождение одной лозы? Поэтому, как я уже говорил, приложим только труд и старание: указанным способом мы легко создадим виноградники аминейских лоз, столь же плодоносные, как и те, что засажены битуригской лозой или балиской. Важно помнить, что для пересаживаемых черенков требуются климатические и почвенные условия, сходные с теми, в которых они росли, и не упустить из виду, какова природа самой лозы. Если местоположение участка или свойства воздуха для нее неподходящи, то растеньице обычно вырождается. То же бывает, если переместить лозу с дерева на «ярмо».<sup>9</sup>

(8) Итак, будем переносить лозы из холодной местности в холодную, из жаркой в такую же, из виноградника в виноградник. Аминейская лоза, впрочем, скорее вынесет переход из холодного климата в жаркий, чем из жаркого в холодный: все лозы вообще, а эти в особенности, по самой природе своей больше любят тепло, чем холод. (9) Много значит и качество почвы: пересаживать надо с земли бесплодной или средней на лучшую; растение, привыкшее к жирной почве, ни в коем случае не выживет на бесплодной, если его только часто не удобрять.

Вот общие советы относительно выбора чубука, а теперь еще один, особо важный: черенки надо выбирать не только с самой плодоносной лозы, но также с самой плодовой ее части.

## 10

Плодовитейшие черенки не находятся, по утверждению старых писателей, на самой верхушке, которая называется «головой лозы», т. е. на крайнем, очень вытянутом побеге. Сельские хозяева и тут заблуждаются. Ошибка их объясняется внешним видом и количеством гроздьев, которое обычно видишь на самом вытянутом вверх побеге. Нельзя этим обманываться: обилие это вызвано не врожденной плодovitостью ветки, а ее удобным положением: вся питательная влага, даваемая землей, пробегает по остальным частям ствола, устремляясь к верхушке. (2) Естественным движением вся пища растения увлекается, как некий воздух, по сердцевине ствола словно по сифону, который механики зовут *diabetes*, вплоть до вершины; достигнув ее, она останавливается и там же поглощается.<sup>1</sup> Поэтому буйный рост побегов наблюдается у лозы или на верхушке, или по соседству с корнями, внизу ствола. (3) Эти побеги, бесплодные, пробивающиеся из твердой древесины, отличаются крепостью по двум причинам: они не дают плодов, и для них питанием служат соки, полностью получаемые тут же из земли; первые [развивающиеся на вершине] сильны и плодоносны потому, что выходят из нежных частей лозы, а та часть пищи, которая, как я сказал выше, доходит до них, по-

требляется целиком. Средние части лозы — самые отошавшие: питательная влага только пробегает по ним, здесь перехватываемая, а там перетягиваемая к себе. (4) Поэтому крайний побег и не следует считать плодоносным, хотя бы на нем и было очень много плодов: обилие соков в этом месте вынуждает его плодоносить. Плодоносен тот побег, который, находясь на середине лозы, несмотря на плохое место, полон сил и многочисленными плодами доказывает свою благожелательность. Такой побег, будучи пересажен, реже вырождается, так как взамен худшего получает в удел лучшее: сажают ли его во вскопанную землю, прививают ли к стволу, все равно он насыщается пищей, более обильной, чем раньше, когда находился в скудости. (5) Итак, почтем за правило брать черенки с тех уже упомянутых частей лозы, которые у сельских хозяев называются «плечами», но только те, на которых мы уже раньше замечали плоды. Если их не было, то мы считаем, что эта часть лозы, хотя она и заслуживает похвал, ничуть не способствовала плодovitости чубука. Поэтому совершенно превратно мнение тех сельских хозяев, которые думают, что не имеет никакого значения, имелись ли на ветке гроздьи. Важно лишь взять черенок с плодоносной части лозы, а не из ствола, — этот побег называют *рапріагіум*. (6) Мнение это, порожденное незнанием того, какие черенки выбирать, сделало виноградники сначала малоурожайными, а потом и вовсе бесплодными. В самом деле, какой хозяин уже в течение долгого ряда лет учит виноградаря, отбирающего чубуки, тому, о чем я только что говорил? Кто не ставит на эту работу самого бестолкового и хилого раба, который ничего другого делать не в силах? Вошло в обычай посылать на дело перво-степенной необходимости людей самых бестолковых и самых немощных; эту обязанность накладывают, как я сказал, на самого бесполезного, не могущего нести никакой другой работы человека. (7) Он же, может быть, и смыслит кое-что в отборе чубуков, но по своей немощности это скрывает и считает лишним. Чтобы набрать число, которое заказано виликом, он ничего не делает внимательно, ничего — добросовестно; у него одна задача — выполнить свой урок, и единственное, что он должен знать и, зная, выполнять, — это приказ начальства — не трогать ветки, пробившейся прямо из ствола; со всех остальных черенки можно брать. (8) Мы же, руководствуясь сначала разумом, а теперь и многолетним опытом, выбираем для посадки и считаем плодоносным только тот черенок, который дал плод и находится в плодоносящей части лозы. Сильная и пышная, но бесплодная ветка, растущая на месте, где не бывает плодов, наделена лживым подобием плодovitости: она вовсе не обладает производительной силой. (9) Разум убеждает нас, что это истина несомненная: как в нашем теле каждый член выполняет свою обязанность, так и в плодовых растениях каждая часть несет свою работу. Мы видим, что человек одушевлен душой, которая, как возница, управляет его членами;

что в него вложены чувства, дабы различить то, что познается осязанием, носом, ушами и глазами; ноги устроены для ходьбы, руки — для схватывания; одним словом, не распространяясь излишне об их разных службах, скажем: уши не могут выполнить то, что глаза, а глаза — то, что уши; (10) способность воспроизведения не дана рукам или ступням. То, что творец мира пожелал оставить для людей неизвестным, он скрыл в брюшной полости. Вечная созидательница, одаренная божественным разумением, будто в неких тайниках, таинственных и укрытых, смешала священные элементы духа с земным началом и образовала это подобие одушевленной машины. (11) В согласии с этим же законом создала она животных и растения, образовала виды лоз. Эта же самая мать-родительница опустила сначала в землю их корни словно некий фундамент, чтобы они стояли как бы на ногах; над ними поставила ствол словно человеческое туловище, распростерла ветви, как руки, вызвала побеги будто пальцы.<sup>2</sup> Одни из них она наградила плодами, другие одела только листвой, которая должна прикрывать и защищать плоды.

(12) Следовательно, если мы, как сказано выше, отберем не те части, которые оделены производительной силой и отягощены завязью и плодами, а те, которые служат им покровом и защитой и лишены плодов, то труды наши пойдут на создание тени, а не урожая. (13) В чем же дело? Почему побег, растущий не из древесины, а из нежной ветви, если нет на нем плодов, отвергается нами как и впредь бесплодный? Наше рассуждение только что привело к выводу, что каждому члену тела назначена особая, своя, обязанность: следовательно, и чубук, растущий на хорошем месте, обладает плодovitостью, хотя пока что и не дает плодов. (14) Не отрицаю, что я выдвинул это доказательство, но настаиваю я преимущественно на том, что ветка, выросшая хотя и в плодоносной части, но не принесящая плодов, не обладает плодovitостью. Эта мысль не противоречит первой; если есть люди, которые не могут произвести потомства, хотя у них все члены налицо, то весьма вероятно, что ветка, растущая в плодovитой части лозы, но лишенная плодов, будет лишена их и в дальнейшем. (15) Обращусь к ходячему у сельских хозяев наименованию: такие побеги, которые ничего не приносят, они называют «скопцами». Они бы их так не называли, не будь у них подозрения, что эти побеги не в состоянии дать плод. Самое это название подсказало мне мысль не брать чубуков даже с хорошей части лозы, если на них не было плодов. Пусть я знаю, что они не поражены абсолютным бесплодием! Я согласен даже, что и сучки, пробившиеся прямо из ствола, приобретут через год плодovitость; их пустят в «сторожа»<sup>3</sup> и обрежут, чтобы они рожали плоды. (16) Мы, однако, в точности знаем, что плоды эти — дар не столько самого «сторожа», сколько материнской лозы: «сторож» соединен с родным растением, по природе своей плодovитым; он еще в доле с ним; вскормленный

плодоносными побегами, взлелеянный словно на лоне у кормилицы, он постепенно выучивается приносить плоды. Если же, не дождавшись, пока черенок войдет в возраст, преждевременно оторвать его от ствола и посадить в землю или привить к срезанной лозе, то у него, как у ребенка, который не способен к соитию, не говоря уже о зачатии, совсем исчезнет или по крайней мере уменьшится производительная сила.

(17) Поэтому я и думаю, что при отборе черенков надо особенно озаботиться тем, чтобы с плодоносной части лозы брать те ветви, которые уже принесли плоды, тем самым обещая плодоносить и в дальнейшем. Не будем довольствоваться, однако, отдельными гроздьями; отдадим преимущество тем побегам, которые усыпаны многочисленными ягодами. Разве мы не похвалим овчара, выращивающего потомство от овцы, которая ягнится двойнями, или козопаса, оставляющего расти приплод от тех коз, которые зарекомендовали себя рождением троен? Он, очевидно, надеется, что плодovitость родителей сохранится и в детях.

(18) Будем с лозами придерживаться тех же правил, тем более что нам хорошо известно, как по врожденной склонности к ухудшению вырождаются иногда черенки, тщательнейшим образом проверенные. Поэт втолковывает нам это, как людям, глухим к истине:

Видел я зерна: со тщанием великим их отбирали.  
Если ж рукою своей отбирать ежегодно не будут  
Самых крупных семян, вырождаться растения станут.  
Так по решенью судьбы все катится книзу,  
Все стремится назад.<sup>4</sup>

Надо понимать, что слова эти относятся не только к семенам бобовых, но и ко всему, с чем имеет дело сельский хозяин.

(19) После долговременного наблюдения мы установили и установили прочно, что побег, приносивший четыре кисти, будучи срезан и посажен в землю, утрачивает материнскую плодovitость настолько, что приносит иногда на одну, а порой и на две кисти меньше. (20) Насколько же ослабнет эта плодovitость в тех побегах, которые и на материнской лозе давали только по две или даже по одной грозди, если самые плодovитые побеги часто бояться отсадки? Охотно признаю, что я тут скорее указываю и напоминаю, чем открываю: да не подумает кто-нибудь, что я лишаю наших предков заслуженной похвалы. Несомненно они думали то же самое, хотя об этом нигде и не оставлено записи, кроме приведенных мной стихов Вергилия, да и в них дан урок только о семенах бобовых. (21) Почему же они отвергали веточку, выросшую из ствола, и «стрелу», срезанную даже с плодоносного побега, ими же самими одобренного, если, по их мнению, место, откуда берут черенки, не имело никакого значения? Не сомневаясь в наличии производительной силы в определенных частях, они очень разумно отвергли как негодные для посадки и ветку, пробившуюся из

ствола, и «стрелу». Если это так, то несомненно еще скорее отвергли бы они ветку, выросшую на месте плодоносном и не приносящую плода. (22) Если они осудили «стрелу» (т. е. верхушку побега), хотя это часть плодоносной ветки, то, само собою разумеется, еще скорее отвергли бы они побег, хотя и выросший в самой лучшей части лозы, но бесплодный! Не думали же они (это абсурдно), что побег, никуда не годный на материнской лозе, будучи пересажен, отрезан от своего ствола и лишен материнской пищи, окажется превосходным.

Все это изложено, может быть, пространнее, чем вынуждала истина, и, однако, гораздо короче, чем этого требуют застарелые предрассудки сельских жителей.<sup>5</sup>

## 11

Теперь возвращаюсь к намеченному плану моего рассуждения. За выбором чубука следует плантаж; только предварительно надо решить вопрос о качестве почвы: не подлежит сомнению, что она весьма и весьма содействует и хорошему качеству плодов, и обилию их.

Прежде чем исследовать почву, вспомним важнейшее правило: выбирать под виноградник, если возможно, новь, а не такое место, где была нива или виноградный сад.<sup>1</sup> (2) Относительно виноградников, запущенных и состарившихся, все писатели согласны: это самое худшее место для вторичного засаживания. Нижний слой почвы здесь как бы опутан сетью корней; в нем еще держится ядовитая гниль от старых растений, которая обессиливает землю словно каким-то ядом. (3) Поэтому лучше всего выбрать лесной участок, который можно легко расчистить, если он даже и зарос кустарником и деревьями: лесные деревья не гонят корней далеко вглубь, а пускают их во все стороны по поверхности. Срубив и выкорчевав их, можно извлечь мотыгами малые остатки из нижнего слоя и сложить их так, чтобы они перепрели. Второй после нови будет нива, на которой нет деревьев; если нет и ее, то под виноградник назначают виноградный сад, негусто засаженный, или маслинник, только лучше маслинник старый, так как маслины не сочетали с лозами. (4) Хуже всего, как я сказал, старый виноградник; если его приходится по необходимости вновь засаживать, то прежде всего надо выкорчевать все, что осталось от лоз; затем удобрить всю землю сухим навозом, а за неимением его — каким-либо другим свежим удобрением; затем перекопать, тщательно собрать на поверхности все вырытые корни и сжечь их,<sup>2</sup> после чего густо укрыть вскопанный участок или старым навозом — от него не заводится сорняков, — или землей, нарытой между кустарниками.

(5) Если же перед нами чистое поле, без деревьев, то, прежде чем приступить к плантажу, посмотрим, годится ли эта земля под

посадки или нет; это очень легко узнать по тем диким растениям, которые на ней растут. Нет такой почвы, чтобы на ней не росло хоть чего-нибудь, например диких груш, слив или по крайней мере ежевики; она только колючий кустарник, но пышный, сильный, усыпан ягодами.<sup>3</sup> (6) Если мы видим не чахлые, покрытые лишаями, а чистые, с гладкой корой, высокие растения, покрытые плодами, то значит, земля эта для посадок годна. Это замечание общее; рассмотрим, в частности, специальные «требования» виноградников (я говорил об этом уже раньше): легка ли земля и в меру ли она рыхла, — это та, которую называют *pulla*. Такая земля не единственно, но больше всего подходит для виноградников.<sup>4</sup>

(7). Какой, даже посредственный хозяин не знает, что самый твердый туф или *carbunculus*,<sup>5</sup> если их раздробить и извлечь наверх, превращаются под действием непогоды, мороза, а также летнего зноя в рыхлую рассыпчатую землю, где корням лозы летом прохладно и где удерживаются питательные соки, — обстоятельства, весьма способствующие питанию молодого растения. По сходной же причине хвалят рыхлый гравий и участок, где много камешков и небольших камней, если только они перемешаны с жирной землей;<sup>6</sup> если с тощей, то этот участок решительно отвергается.

(8) С виноградниками, по крайней мере по моему мнению, дружен даже гранит, покрытый сверху небольшим земляным слоем: он прохладен, не пропускает влаги и не допустит, чтобы корни страдали от жажды при восходе Пса. Гигин, следуя Тремеллию, утверждает (и я не противоречу), что для виноградников особенно подходят места у подошвы гор, куда сносит землю, смытую с вершин, а также долины с наносами от разливов и наводнений.<sup>7</sup>

(9) Глинистая белая земля считается полезной для виноградников; в чистом виде белая глина, которой пользуются гончары и которую некоторые зовут *argilla*, для них совершенно не годится,<sup>8</sup> так же как и бесплодный крупный песок<sup>9</sup> и вообще всякая почва, которая, по словам Юлия Аттика, заставляет молодую лозу чахнуть. Вот эти почвы: очень сырая, соленая,<sup>10</sup> горькая, лишенная влаги и совершенно пересохшая. Черный и красный песок, смешанный с плодородной землей, в старину хвалили; о *carbunculus* говорили, что он делает виноградники бесплодными, если их не удобрять. (10) Красная глина, по словам того же Аттика, тяжела, и корни принимаются в ней с трудом, но лозе, на ней растущей, она доставляет питание. Работать на этой почве, правда, трудно: ты ее не сможешь вскопать ни сырой — она пристаёт к лопате, — ни очень сухой — она тверда сверх меры.

Чтобы не блуждать нам сейчас среди бесчисленных видов почв, как раз время вспомнить список, составленный Юлием Грецином, в соответствии с которым и оценивают почвы, пригодные для ви-

ноградника. Гредин говорит таким образом: земля может быть горячей или холодной, сырой или сухой, рыхлой или плотной, легкой или тяжелой, жирной или тощей. Лоза не переносит ни очень горячей почвы, так как она ее обжигает; ни очень холодной, потому что она не позволяет расти ее корням, недвижимым и коченеющим в стуже. Они начинают пробиваться, когда их вызовет к жизни хотя бы малое тепло. Избыток влаги заставляет гнить посаженные растения;<sup>1</sup> (2) слишком большая сухость лишает их естественного питания и либо совсем убивает, либо заставляет чахнуть и покрываться лишаями. Очень плотная почва не впитывает дождевой влаги, с трудом пропускает воздух, очень легко трескается и образует щели, через которые солнце попадает прямо на корни; такая земля сдавливает и удушает саженцы, держа их словно в тисках; (3) сверх меры рыхлая пропускает дождевую воду, как сквозь воронку, от солнца и ветра совершенно до самой глубины пересыхает.<sup>2</sup> Тяжелая земля едва поддается обработке; легкая едва ее стоит; очень жирная и плодородная страдает от изобилия питательных соков, тощая и слабая — от их отсутствия. Необходимо, говорит он, полное равновесие между этими столь разными крайностями; оно желательно и для нашего тела: здоровье заключается в определенном и как бы испытанном сочетании горячего и холодного, сырого и сухого, плотного и рыхлого. (4) По словам его, однако, в земле, предназначенной для виноградников, это равновесие должно быть не полным, а с уклоном в одну сторону — пусть земля будет скорее горячей, чем холодной, скорее сухой, чем сырой, скорее рыхлой, чем плотной, и так далее. На это и должен обращать внимание хозяин будущего виноградника.<sup>3</sup>

(5) От всего, думаю я, будет еще больше пользы при благотворном воздействии стороны света; о том же, в какую сторону должен смотреть виноградник, спорят с давних пор. Сазерна больше всего хвалил восток, затем юг и тогда уже запад; Тремеллий Скрофа считал, что лучше всего сажать виноградники на юг; Вергилий настойчиво отвергал запад:

Также пускай на закат у тебя не глядит виноградник.<sup>4</sup>

Демокрит и Магон хвалили северную сторону и считали, что виноградники, обращенные на север, дадут урожай особенно обильный, хотя вино будет качеством хуже. (6) Нам кажется, что самое лучшее — дать совет общего характера: в местностях холодных виноградники следует обращать на юг; в теплых — на восток, если только лозы не будет прихватывать южным и юго-восточным ветром, как на побережье в Бетике. Если же данная область открыта этим ветрам, то лучше сажать лозы на север или на запад. В жарких провинциях, например в Египте и Нумидии, их лучше обращать только на север.<sup>5</sup>

Разобрав тщательно все эти вопросы, займемся плантажем.

Рассказать о нем следует будущим хозяевам, как италийцам, так и жителям провинций: в отдаленных и глухих областях к этому способу перекапывания и рыхления земли почти не прибегают, а сажают лозы обычно в ямы или в борозды.

(2) Там, где принято сажать лозу в яму, делается так: вырывают яму такой ширины, как берет лопата, длиной фута в три и глубиной в два; чубуки укладывают с обеих сторон ямы у ее стенок и, согнув их, выводят у противоположного края ямы так, чтобы над землей приходилось два глазка. Затем яму засыпают землей и заравнивают. Такие ямы копают в одну линию, оставляя между ними на протяжении всего ряда невскопанные полосы во столько же футов длины. (3) Затем оставляют промежуток, соответствующий тому, как принято возделывать виноградник — ралом или мотыгой, и закладывают следующий ряд. Если виноградник вскапывают только вручную, то между рядами оставляют самое меньшее пять футов и самое большее — семь; если его вспахивают, то самое меньшее — семь футов; десяти вполне достаточно. (4) Некоторые рассаживают все лозы на каждых десяти футах квинкунксом,<sup>1</sup> чтобы перепахивать землю, как пар, вдоль и поперек. Такое расположение виноградника выгодно для хозяина только на очень плодородной почве, где лоза сильно разрастается.<sup>2</sup>

Хозяева, которые боятся расходов на плантаж,<sup>3</sup> но хотят произвести работу, его напоминающую, прокладывают канавы шириной в шесть футов и глубиной в три (между канавами остаются ровные промежутки), а по сторонам канав рассаживают лозы или чубуки. (5) Люди поскупее делают канаву глубиной в два и три четверти фута, а шириной в пять; оставив невскопанным промежуток, в три раза больший, роют следующую канаву. Подготовив таким образом участок для виноградника, они сажают по сторонам канав окоренившиеся саженцы или только что срезанные молодые побеги, а между рядами их помещают еще множество чубуков и, когда те окрепнут, отводят их в поперечные канавы, выкопанные в нетронутой земле. Таким образом, виноградник покрывается рядами лоз, отстоящих друг от друга на ровном расстоянии.

Такие способы посадки можно принимать или отвергать, смотря по характеру и плодородию каждой местности.

(6) Расскажем теперь о том, как производится плантаж. Прежде всего на участке, предназначенном для виноградника, будет ли то виноградный сад или лес, надо вырыть и убрать все деревья и кусты, чтобы не было потом задержки землекопу, чтобы от падающих стволов не оставалось вмятин на вскопанной земле и ее бы не топтали те, кто будет выносить ветки и деревья. (7) Весьма важно, чтобы земля после плантажа оставалась со-

вершенно рыхлой, недоступной, если возможно, для хождения; чтобы, равномерно вскопанная, она мягко поддавалась корням молодого растения, в какую бы сторону они ни расползались, и не мешала их росту своей твердостью. Пусть, словно нежная кормилица, примет она их в свое лоно, примет и распределит между ними питающую их дождевую воду и в каждой части своей содействует росту новой лозы.

(8) Землю на равнине следует вскапывать на два с половиной фута, а на холме на три; очень крутой холм надо перекопать на глубину даже в четыре фута; так как земля сползает сверху вниз, то уровень перекопанной земли значительно понизится, если не сделать вала гораздо выше, чем ты делаешь на ровном месте. И в глубоких долинах нехорошо сажать лозы на глубину меньше, чем в два фута; лучше не садить их вовсе, чем натывать по поверхности. Только в том случае, если, как под Равенной, лопата сразу же погружается в забурлившее болото, нельзя копать глубже, чем на полтора фута.<sup>4</sup>

(9) Первое правило для этой работы — углублять канаву не постепенно, проходя дважды или трижды по тому же самому месту, чтобы достичь нужной глубины, как делается у большинства современных хозяев, а сразу же, ровно уложив шнур, вести непрерывно канаву с прямыми сторонами, вырытую землю укладывать за собой и сразу врезаться в землю, пока не достигнута заказанная глубина.<sup>5</sup> (10) Шнур надо равномерно передвигать через каждый шаг [по ширине канавы] и добиваться, чтобы канаву внизу копали на ту же ширину, с какой начали копать сверху. Тут нужен опытный и зоркий подрядчик,<sup>6</sup> который распорядился бы поднять края канавы; землю из канавы выбирать; очищать не вскопанное пространство, чтобы, как я требовал в предыдущей книге, говоря о пахоте, нигде не оставалось огрехов и твердая земля не прикрывалась бы сверху комьями земли.

(11) Для производства этой работы предки наши придумали некий прибор: сделали планку, на нее поставили шест такой высоты, чтоб он доходил до дна канавы и был на уровне с ее краями. Этот измерительный прибор селяне зовут «цаплей». Ему, однако, нельзя верить, потому что все зависит от того, держишь ты его прямо или наклонно. Поэтому мы добавили к этому прибору некоторые части, с помощью которых все жалобы и ссоры спорящих сторон могут быть улажены. (12) Мы скрепили крест-накрест, в виде греческой буквы χ, две планки, расставив их на ширину канавы, которую будет копать работник. Посередине, в том месте, где планки перекрещиваются, мы укрепили старинную «цаплю» так, что она стоит как бы на подставке под прямым углом к ней. К поперечной планке мы подвесили плотничий отвес. При таком устройстве инструмент этот, будучи опущен в канаву, разрешает без обиды споры хозяина и подрядчика. (13) «Звезда», имеющая, как мы сказали, форму греческой буквы χ, одновременно и выме-

ряет дно в канаве, и выравнивает его, так как по положению прибора видно, понижается оно или повышается. Отвес показывает и то и другое; подрядчик не может обмануться.<sup>7</sup>

## 14

Следующей работой будет посадка виноградной лозы, которую своевременно производить либо весной, либо осенью: в дождливом и холодном климате, на жирной почве, на плоской и болотистой равнине лучше весной; лучше осенью там, где воздух сух и горяч, равнина тоща и выжжена, а холмы обрывисты и бесплодны.<sup>1</sup> Срок весенней посадки — почти сорок дней: от февральских ид до весеннего равноденствия, осенней — от октябрьских ид и до декабрьских календ.

(2) Сажать лозу можно двумя видами: чубуком и саженцами, пустившими корни. Виноградари пользуются и теми и другими: в провинциях больше сажают чубуками, так как не занимаются питомниками и не имеют обыкновения выводить саженцы. Итальянские виноградари в большинстве своем по справедливости отвергли эту практику: саженцы ведь имеют много преимуществ: (3) их меньше погибает; они крепче и поэтому лучше переносят жару, холод, вообще всякую непогоду; быстрее принимаются, а следовательно, скорее начинают приносить плоды. Несомненно также, что от частой пересадки плоды будут лучше. Чубук, впрочем, можно сразу же, как саженец, посадить в рыхлую и легкую землю; почва плотная и тяжелая примет лозу, уже пустившую корни.<sup>2</sup>

## 15

Лозы сажают на земле очищенной, забороненной и разровненной плантажем. На тощей земле между рядами оставляют пространство в пять футов, на средней — в шесть; на жирной следует делать промежутки в семь футов, чтобы больше было простора для разрастающихся и многочисленных побегов.<sup>1</sup> Разметка виноградника, засаживаемого квинкунксом,<sup>2</sup> производится вот каким простейшим способом: на веревке, на том расстоянии, которое ты определил для промежутков между рядами, нашивают пурпурные или какие-нибудь другие, бросающиеся в глаза лоскуты; ее натягивают с этими отметками на участке и возле каждого лоскута втыкают камышинку: (2) ряды пойдут через правильные промежутки. Когда это сделано, приходит землекоп и роет ямы, оставляя подряд от одной камышинки до другой с обеих сторон нетронутые полосы. Ямы роют глубиной не меньше чем в два с половиной фута на равнине, на склонах — в два и три четверти фута, а на крутизнах — даже в три фута. В ямы, углубленные на такую меру, опускают саженцы, укладывая их в середину ямы так, чтобы

они смотрели в противоположные стороны, верхушки их поднимают к камышинам.

(3) Первая обязанность садовника — как можно скорее доставить саженцы из питомника; если возможно, то в самый момент посадки вынуть их со всей осторожностью, чтобы не обломать; обрезать, как старую лозу, оставив один-единственный, самый крепкий побег; выгладить все узлы и шрамы. Если при выемке пострадают корни (чего надо особенно остерегаться), надо их обрезать и, согнув саженец, уложить его таким образом, чтобы корни двух лоз не переплетались между собой. Избежать этого легко, уложив по самому дну канавы вдоль ее сторон небольшие камни, весом не больше пяти фунтов каждый.<sup>3</sup> (4) Считается, что эти камни защищают корни лозы от зимней сырости и от летнего зноя. Это говорит Магон, и Вергилий следом за ним так учит уходу за саженцами:

Пористых камней еще наложи иль раковин с грязью.<sup>4</sup>

И немного дальше:

... между хозяев  
Есть и такие, что камнем или черепицей тяжелой  
Сверху их жмут, такова от стремительных ливней защита  
Или от знойного Пса, от которого в трещинах поле.<sup>5</sup>

(5) Этот же писатель-пуниец советует, посадив саженцы, положить в яму виноградных выжимок вместе с навозом: первые заставят растение пустить новые корешки; навоз зимой согреет зябнущую лозу, а летом доставит питание и влагу.<sup>6</sup> Если земля, которой вверяется лоза, кажется бесплодной, то, по его мнению, в яму следует насыпать жирной земли, привезенной хотя бы издалека. Выгодно ли это делать, это нам покажут местные цены на хлеб и на оплату рабочих.<sup>7</sup>

## 16

Земля после плантажа годится для посадки, если она слегка сыровата; лучше, однако, доверить саженец сухой, но не раскисшей земле. Когда множество его междоузлий поднимается над ямой, весь верх срезают, оставив над землей только два глазка,<sup>1</sup> а яму целиком засыпают и заравнивают. Теперь следует сажать между рядами лоз чубуки. Достаточно посадить их в одну линию на том свободном пространстве, которое находится между лозами. (2) Так они и сами пойдут лучше, и для ухода за посадками в рядах будет достаточно пространства. Параллельно ряду саженцев надо насажать чубуков — по пять штук на фут, чтобы было чем заменить погибшую лозу. Фут этот выделяют в середине междурядья на равном расстоянии от обеих лоз. (3) Юлий Аттик считает, что для такой посадки вполне достаточно шест-

надцати тысяч чубуков. Мы сажаем их на четыре тысячи больше, потому что значительная часть их гибнет от небрежного ухода; ряды растений редуют.

## 17

Писатели немало спорят между собою о том, как сажать чубуки.<sup>1</sup> Некоторые считали, что для посадки годится вся ветка целиком, как она была взята с материнской лозы; ее делили на части через каждые пять и даже шесть глазков и сажали множество таких отрезков. Я отвергаю такой способ и вполне согласен с теми писателями, которые утверждали, что верхушка ветки не будет плодоносить, и одобряли только ту ее часть, которая примыкала к старому побегу. Всю же «стрелу» они отвергали. (2) «Стрелой» сельские жители зовут крайнюю часть побега — потому ли, что она дальше отходит от материнской лозы и как бы уносится, устремляясь вперед, или же потому, что своим тонким концом напоминает именно стрелу. (3) Опытные хозяева утверждали, что «стрелу» нельзя сажать, но доказательств своей мысли не привели, видимо, потому, что для них, знатоков сельского хозяйства, все само собой было ясно и понятно.

Всякая плодоносная ветвь изобилует плодами до пятого или шестого глазка. На остальной части, как бы она длинна ни была, винограда нет вовсе или же это крохотные гроздьи. Потому верхушка справедливо была осуждена в старину за свое бесплодие. Тогда же имели обыкновение сажать чубук, отрезанный с частицей старой лозы.<sup>2</sup> Опыт осудил такую посадку. (4) Кусок старой древесины, будучи посажен в землю, быстро начинает гнить от сырости и губит ближайшие к нему нежные, едва начавшие пробиваться корешки, а в таком случае усыхает и верх черенка. Юлий Аттик и Корнелий Цельз, наши знаменитые писатели-современники, стали, следуя Сазернам, отцу и сыну, отрезать все, что оставалось от старого побега в том месте, откуда пробивается молодая ветка, и сажали черенок только с его головкой.<sup>3</sup>

## 18

Но Юлий Аттик советует сажать чубук, согнув его верхушку, чтобы его легче было захватить с помощью *rastinum*. Так называется у хозяев железное двузубое орудие, которым сажают чубуки: почему о старом, вновь перекопанном винограднике и говорится, что его *repastinari*. Название это в сущности относилось только к месту, где выкорчевали старый виноградник и сейчас же насадили новый. Теперь мы по обычному незнанию старины зовем *repastinatum* всякую землю, которую вскапывают для посадки лоз. Вернемся, однако, к нашему вопросу.

(2). Я считаю способ Юлия Аттика, при котором у чубука сгибают верхушку, вредным. Не одна-единственная причина за-

ставляет от него отказаться: во-первых, всякое растение, до посадки поврежденное и надломленное, растет хуже, чем посаженное в полной целости и сохранности; дальше: опущенное в землю согнутым и перевернутым, оно, когда придет время выемки, противится усилиям рабочего словно крюк, вцепившийся в землю, и обрывается раньше, чем его удастся извлечь: чубук в той части своей, которая была изогнута, хрупок; в нем есть изъям еще до посадки: надломленный, он теряет большую часть корней. (3) Не буду задерживаться на этих пагубных явлениях: есть еще нечто гораздо более опасное, о чем умолчать не могу. Недавно, рассуждая о верхушке побега, о так называемой «стреле», я указывал, что плоды растут поблизости от старой ветви не дальше пятой или шестой почки. (4) Тот, кто сгибает чубук, губит как раз эту плодородную часть: на согнутой части сидят три или четыре почки; остальные два или три плодородных глазка глубоко погружаются в землю и пускают не ветки, а корни. Итак, оказывается, что при такой посадке чубука мы как раз достигаем того, чего хотели избежать, отказываясь сажать «стрелу». Чубук приходится делать длиннее, если мы хотим сажать его согнутым. Не подлежит сомнению, что у него остаются как раз бесплодные, находящиеся возле верхушки почки, из которых разовьется множество бесплодных или малоплодовых побегов, именуемых у селян *gasemarii*.<sup>1</sup>

(5) Что следует отсюда? Не важнее ли всего, чтобы посаженный чубук принялся именно со стороны среза и чтобы рана быстро зарубцевалась? Если этого не случилось, то в лозу по открытой сердцевине ее, как по трубочке, проникнет слишком много влаги; ствол станет дуплистым; в нем найдут себе пристанище муравьи и другие насекомые, от которых около корней заводится гниль. Как раз это и происходит с изогнутыми посадками: при выемке они надламываются внизу; сажают их с открытой сердцевиной; от воды, проникающей туда, и от названных выше насекомых лоза скоро старится. (6) Поэтому чубук лучше всего сажать, ставя его прямо; при посадке двузубым *rastinum* нижний конец его легко зажать между близко сдвинутыми зубьями и опустить в землю; посаженное таким образом растение скорее примется. Оно пускает корни с того конца, с которого срезано; разросшись, они закрывают рубец, а кроме того, рана, обращенная вниз, не так доступна для влаги, как смотрящая вверх, через которую, как через воронку, проникает в сердцевину всякая дождевая вода.

Нельзя точно установить, какой длины должен быть чубук. Если почки расположены на нем часто, его следует делать короче; если редко, то длиннее; он не должен быть, однако, длиннее фута

и короче трех четвертей его: слишком короткий, близкий к поверхности земли, страдает в жару от недостатка влаги; длинный, глубоко посаженный, трудно вынуть, когда он примется. Это правила для ровного места; по склонам, откуда земля сползает, можно сажать чубуки в один фут с ладонью. (2) В долине и на сырых равнинах можно сажать даже «трехглазковые» чубуки, т. е. такие, которые немного короче трех четвертей, но во всяком случае длиннее полфута. Называются они «трехглазковыми» не потому, что на них вообще только три глазка: их полно около места среза, но за вычетом их (ими он обилен) остается у него на верхушке три узла и столько же почек.

Кроме того, предупреждаю еще виноградаря, чтобы он, сажая чубуки ли, саженцы ли, остерегался сильного ветра и солнца: от них посадки сохнут. В защиту от того и другого можно натянуть одежду или любое плотное покрывало. (3) Лучше, разумеется, выбрать для посадки день совершенно безветренный или с легким ветерком: от солнца закрыться легко.

Прежде чем положить конец этому рассуждению, скажем о том, о чем мы еще ничего не говорили, а именно, следует ли иметь лозы одного сорта или многих, причем сажать их каждый отдельно, особо или же все вместе, скопом, без разбора.

Рассмотрим сначала первый вопрос.

## 20

Разумный хозяин будет, конечно, сажать лозы того сорта, который он считает наилучшим, неизменно увеличивая их число и не допуская никаких других. Но если он предусмотрителен, то он заведет лозы разных сортов: погода никогда не бывает столь мягкой и равной, чтобы ничем не повредить какому-либо сорту лоз; если она суха, то плохо лозам, которым полезна сырость; если дождлива, страдают те, которые любят сухую погоду; если холодна и морозна, — те, которые не терпят ожога; если знойна, — те, которые не выносят жары.

(2) Не стану перечислять множество всяких бед от погоды: всегда что-нибудь да повредит лозам. И если мы посадим только один сорт и случится как раз то, что для него губительно, то мы лишимся всего урожая; ничто не поможет тому... (3) Если же мы заведем разные сорта, то что-нибудь уцелеет и даст урожай. Эта причина не должна, однако, подтолкнуть нас на посадку множества сортов: сорт, который мы считаем наилучшим, разведем в возможно большем количестве; за ним — тот, который занимает место сразу за первым, затем посадим третий и четвертый сорта, ими и удовлетворимся словно четверкой крепких атлетов: располагая четырьмя или самое большее пятью сортами, можно спокойно ожидать урожая.

(4) Что касается второго поставленного нами вопроса, то я не сомневаюсь, что лозы следует распределять и рассаживать по сортам, отводя для каждого свой участок,<sup>1</sup> отделенный от других тропинками и дорожками. Добиться этого от своих людей я не мог, не осуществил этого правила и до меня никто из тех, кто его полностью одобрял. Из всех сельских работ это самая трудная: она требует величайшего внимания при отборе черенков, а при их классификации — в большинстве случаев просто большой удачи и опытности. И все же, по словам божественного Платона, красота заставляет нас стремиться к тому, чего достичь по слабости смертной природы мы не можем.<sup>2</sup> (5) Если у нас впереди целая жизнь и мы счастливо соединили в себе знания, умение и желание действовать, то мы довольно легко осуществим наше намерение, но придется долго упорствовать в достижении этой цели: рассадить за несколько лет большое количество лоз. Не во всякое время можно судить о лозе: некоторые лозы нельзя различить, пока они стоят голыми: они похожи и окраской, и стволами, и ветвями; их распознаешь только по листьям и спелым гроздьям. Я не буду настаивать, что только сам хозяин проявит здесь усердие: (6) только по беззаботности можно поручить это вилуку или даже виноградарю. Даже такое простое дело, как убрать из виноградника черный виноград, удалось только очень немногим хозяевам, а уж заметить цвет грозди может и тот, кто ничего в виноградарстве не смыслит.<sup>3</sup>

## 21

У меня имеется единственный способ быстро осуществить намеченную цель: в старых виноградниках на каждом участке особо сажать черенки одного сорта. Не сомневаюсь, что через немного лет мы получим от этих посадок тысячи чубуков; сорта теперь определены, и мы рассадим их по своим местам. (2) Множество причин убедит нас в пользе такой посадки. Во-первых (начну с менее важного), в жизни вообще, не только в сельском хозяйстве, но и в любом деле разумный человек наслаждается порядком, когда вещи распределены по своим родам, а не разбросаны и кое-как свалены в кучу. (3) Даже человек, совершенно чуждый сельской жизни, придя вовремя в усадьбу, восхитится и удивится милостям природы: тут битуринские лозы, увешанные плодами, там не уступающие им *helvolae*; вот *arcelacae* обращает на себя взор; вот *spionia* и *balisca*. Мать-земля из года в год, словно радуясь вечно повторяющимся родам, предлагает смертным свои сосцы, переполненные виноградным соком. Милостью отца, Либера, с ветвями, усыпанными урожаем, который сверкает белым, желтым, красным и пурпурным, отягощенная разноцветными плодами отовсюду улыбается Осень.<sup>1</sup>

(4) Все это чрезвычайно приятно, но польза превысит удовольствие. Хозяин явится на зрелище, даваемое его именем, тем охотнее, чем оно прекраснее. Поэт сказал о божестве:

Взор свой почтенный куда божество не направит.<sup>2</sup>

Но и чем чаще устремляет куда-нибудь хозяин свой глаз, тем больше в той стороне урожай. Оставлю, однако, то, что относится и к лозам, посаженным без разбора, изложу то, на что следует обратить особое внимание.

(5) Лозы разных сортов отцветают не разом и созревают не одновременно. Поэтому хозяину, у которого лозы посажены не по сортам, придется терпеть одно из двух неудобств: или снимать поздний виноград вместе с ранним — вино тогда скоро закиснет, — или же поджидать, пока созреет поздний виноград, но потерять ранний, который объедят птицы или обобьют дожди и ветра.

(6) Если же он решит снять урожай выборочно, то, во-первых, ему грозит небрежность сборщиков. Приставить к каждому надсмотрщика, который следил бы и учил не рвать зеленых ягод, невозможно. Затем сорта, поспевающие одновременно, дают вино разное: хорошее вино будет испорчено худшим. Вино от разных лоз долго не простоит. Хозяин вынужден продавать молодое вино, а ведь если бы он смог отложить продажу до следующего года или по крайней мере до лета, то он получил бы цену гораздо большую.

(7) Главное удобство распределения лоз по сортам в том, что виноградарю легче обрезать лозу, как она того требует, если он знает, каким сортом засажен обрезаемый им участок. Разобрать это в смешанных виноградниках трудно: значительная часть обрезки производится в такое время года, когда на лозе листья еще не развернулись. А ведь очень важно, оставит ли виноградарь, как того требует лоза, больше на ней ветвей или меньше и пустит ли их в рост или коротко обрежет. (8) Очень важно, в какую сторону света обращен какой сорт: не все лозы любят тепло, не все холод. У каждого растения свои особенности: одни лозы хорошо идут на южной стороне, они крепнут в тепле; другие требуют северной, они чахнут от зноя. Некоторые любят умеренную температуру восточной или западной стороны. (9) Все это может учесть при выборе места человек, который сажает каждый сорт на своем участке.

Немалая польза и в том, что сбор урожая потребует тут меньше и труда, и расходов. Виноград, который начал поспевать, соберут вовремя; съемку еще зеленого отложат без лишних затрат. (10) Перезревший и готовый виноград не будет торопить с уборкой, не заставит набирать множество рабочих по любой цене. И еще большое преимущество: вино от каждого сорта лоз можно разлить как оно есть, без подмеси другого, и поставить отдельно, будь оно от битуригской лозы, от балиски или от спии-

нии. При таком разливе вина становятся благороднее: подмесь другого сорта не мешает им стариться; через пятнадцать лет и даже позднее в них нельзя обнаружить неприятного привкуса; каждое вино обладает ведь свойством делаться лучше от старости.

(11) Поэтому, как мы и решили доказать, рассадка лоз по сортам чрезвычайно выгодна. Если ты не можешь ее добиться, то сажай вместе лозы, хоть и разные, но такие, которые дадут вино сходного вкуса и одновременно поспевают. Если тебя интересует плодовый сад, то ты можешь с северной стороны (чтобы не было большой тени от взрослых деревьев) с края виноградника рядами рассадить отводки смоквиц, груш и яблок. Через два года ты их привьешь, а если это хорошие сорта, то просто пересадишь, когда они окрепнут. О посадке виноградника достаточно.

## Книга одиннадцатая

### 3

(3) Древнейшие писатели предпочитали живую изгородь забору: она не только требует меньших затрат, но и оказывается долговечнее огромных сооружений. Вырастить из семян колючую изгородь они учили таким образом: (4) место, которое ты решил огородить, окопай после осеннего равноденствия двумя канавами на расстоянии одна от другой в три фута. Два фута — глубина для них достаточная. Оставим их перезимовать пустыми и приготовим для посадки семена крупных кустарников, главным образом ежевики,<sup>1</sup> держи-дерева и того растения, которое греки называют *κινός* *ζατον*, а мы — собачьим шиповником. (5) Следует собрать с этих кустов самые спелые семена и смешать их с мукой из размолотой чины; смесь эту полить водой и обмазать ею старые корабельные канаты или любые толстые веревки. Обсохшие канаты складывают на чердаке, а спустя 40 дней после зимнего солнцестояния, перед прилетом ласточек, когда уже начинает дуть фавоний,<sup>2</sup> после февральских ид, вычерпывают из канав воду, если она там застоялась с зимы, засыпают канавы до половины рыхлой землей, выкопанной по осени, (6) достают с чердака упомянутые канаты, укладывают их вдоль обеих канав и засыпают, не слишком наваливая земли, чтобы семена, приставшие к выпуклостям каната, могли прорасти. Они пробьются примерно дней через 30, и когда кустики уже несколько подрастут, их нужно приучить расти с наклоном к полосе, лежащей между двумя канавами. (7). По середине ее следует поставить плетенку из веточек: пусть кусты из обеих канав раскинутся по ней, словно на нее опираясь и на ней отдыхая до тех пор, пока не войдут в силу. Ясно, что этот кустарник можно свести, только выкопав его с корнем. Каждый знает, что если его поджечь, то он отрастет вновь и станет еще лучше.

Вот этот способ огораживать огород больше всего и хвалили древние.

(8) Прежде, однако, следует выбрать для него место: если позволит расположение поместья, то огород надо разбить возле усадьбы, на очень жирной почве, и там, где возможна поливка из протекающего мимо ручья или, если проточной воды нет, из колодца. Чтобы быть вполне уверенным, что колодезь не пересохнет, надо копать его в сентябре, до осеннего равноденствия: когда после долгой летней засухи в земле нет дождевой влаги, тут именно и обнаруживается мощь водяной жилы. (9) Смотри, чтобы огород не лежал ниже тока в той стороне, куда во время молодёбы ветром могло бы занести мякину и пыль: обе вредны для овощей. Устраивать огород и перекапывать под него землю можно в два срока, так как и для посадки овощей их два: многое сажают и осенью, и весной. Лучше, однако, сажать весной по местам орошаемым: утро года ласково встретит всходы, а летом их жажду утолит родниковая вода. (10) В тех же местах, где нельзя устроить поливку и где нет родников, единственной помощи можно ждать от зимних дождей. Можно, однако, и в самых сухих местах уберечь огород, если произвести плантаж поглубже: вполне достаточно взять вглубь на три фута, так чтобы сброшенная обратно земля легла еще на один фут выше. (11) Там, где воды для поливки много, достаточно будет перевернуть новь железным заступом меньше чем на два фута. Позаботимся на участке, который будет засеян весной, произвести плантаж осенью, около ноябрьских календ, а на том, где хотим устроить огород осенью, — в мае месяце: пусть от зимнего холода или от летнего зноя земля станет рассыпчатой, а сорняки погибнут с корнями. Не надо унавоживать заранее: когда приблизится время сева, за пять дней до него, следует повыдергать траву, унавозить огород и вторично тщательно его перекопать, чтобы земля и удобрение перемешались. (12) Навоз для огорода лучше всего ослиный, потому что от него меньше всего заводится трава, затем овечий и от крупного рогатого скота, если он пролежал в сырости год; человеческого, хотя он и считается превосходнейшим, брать не надо, разве что на голый гравий или на сыпучий, совершенно бесплодный песок: тут, разумеется, нужна очень сильная подкормка. (13) Итак, на участке, который ты определил засадить весной, оставим лежать вырытую землю на холоде: пусть ее обожжет морозом. Как летний зной, так и сильный холод «разваривают» землю и делают ее рыхлой. Поэтому навоз следует разбрасывать только по окончании зимы и около январских ид разделить огород на грядки; их надо делать такой ширины, чтобы полольщики могли легко дотянуться рукой до середины грядки и не были вынуждены, вырывая сорняки, топтать всходы: пусть ходят по тропинкам и выпалывают сначала одну половину грядки, а потом другую.

(20) Ульпик,<sup>3</sup> который некоторые называют «пунийским чесноком», а греки *arhroscordon*, гораздо крупнее простого чеснока. Около октябрьских календ перед посадкой головку его делят на множество зубков. У него, как и у простого чеснока, головка состоит из множества зубков, плотно прилегающих один к другому. Разделив, их следует посадить по «лирам», чтобы, находясь на возвышении, они меньше терпели вреда от зимних дождей.

(21) «Лиры» похожи на те *porcae*,<sup>4</sup> которые селяне делают в полях, чтобы уберечь посевы от сырости, только в огороде их надо делать меньше. Зубки ульпика или чеснока (их сажают одинаковым образом) рассаживают на ладонь один от другого по верху «лиры». Бороздки между «лирами» должны отстоять одна от другой на полфута. Когда зубки выпустят по три перышка, ульпик мотыжат. Чем чаще это делать, тем лучше растут зубки. Перед тем как ульпику пойти в стрелку, все его зеленые перья перекручивают и раскладывают по земле, чтобы головки стали крупнее. (22) В местностях, где морозно и снежно, ни ульпик, ни чеснок нельзя сажать осенью, потому что они зимой погибнут. В январе обычно теплеет, и потому в холодных краях лучшее время для посадки чеснока или ульпика — середина этого месяца. Когда бы мы его ни сажали или ни убирали спелый на чердак, будем соблюдать это правило: и сажать, и выдергивать в новолуние. Считается, что, посаженные и убранные в такое время, они не будут слишком остры на вкус и не сообщат дыханию едоков неприятного запаха. (23) Многие сажают эти овощи до январских календ, в декабре, в середине дня, если это позволяют местоположение и теплый климат.

Капусту, когда у нее будет шесть листьев, следует пересаживать; предварительно смазать корешок жидким навозом и обернуть его тремя тоненькими водорослями. От этого капуста скорее разварится и не потребует соли, чтобы сохранить зеленый цвет. (24) В холодных и дождливых областях сажать ее лучше всего после апрельских ид; когда посаженная рассада принялась, то пусть огородник мотыжит ее так часто, как только может, и унавоживает: она лучше пойдет, и кочан, и побеги будут у нее крупнее. Некоторые сажают капусту по солнечным местам с мартовских календ, но эта капуста по большей части идет в листья; если их срезать, она не завяжет зимой большого кочана. Ты можешь дважды пересадить самые крупные кочаны: от пересадки, говорят, будет и больше семени и сама капуста будет крупнее.<sup>5</sup>

(25) Латук следует пересаживать, когда у него будет столько же листиков, как у пересаживаемой капусты. В местах обильных солнцем и приморских его лучше сажать осенью, в удаленных от моря и холодных поступать наоборот: зимой он не так хорошо пойдет. И его корешок следует обмазать навозом; латук с листьями понежнее требует большей поливки. (26) Сортов

латука много; каждый надо сажать в свое время. Латук коричневатого, пурпурного и даже зеленого цвета с листьями в завитках (это цецилиев сорт) хорошо сажать в январе; каппадокийский с бледно-зелеными, ровными и частыми листьями — в феврале; белый с курчавыми листьями (он растет в провинции Бетике, в окрестностях Гадеса) — в марте. (27) Есть и кипрский сорт, бледный, с отливом в красное, с листьями гладкими и очень нежными, его можно с успехом сажать до октябрьских ид. Там, где много солнца и вода в изобилии, латук можно сажать почти круглый год. Чтобы латук не так скоро пошел в ствол, ему, как только кустик подрос, кладут в середину маленький черепок; словно придавленный этой тяжестью, он разрастается в ширину.<sup>6</sup> Цикорий требует такого же ухода; он только лучше переносит холод, и поэтому даже в холодных областях его можно сажать в начале осени.

(28) Артишоки рассадой будем сажать лучше в осеннее равноденствие, а семена посеет около мартовских календ; поднявшиеся растеньица пересадим перед ноябрьскими календами и обильно удобрим золой: это удобрение, по-видимому, больше всего годится для этого овоща.<sup>7</sup>

(29) Горчицу, кориандр, а также егуса и базилик не трогают вовсе с того места, где они посажены. Весь уход за ними состоит в том, что их унавоживают и пропалывают. Сажать их можно не только осенью, но и весной. Горчицная рассада, пересаженная в первую же зиму, даст больше побегов.<sup>8</sup>

(30) Если ты хочешь пользоваться зеленью порей, то, по совету прежних писателей, нужно посадить его погуще, не трогать с места, а когда он подрастет, тогда и резать. Опыт научил нас, что он будет гораздо лучше, если ты его возьмешь и пересадишь таким же образом, как порей репчатый, оставляя от одного растеньица до другого небольшой промежуток — в четыре пальца. Когда порей войдет в силу, режь его. (31) Если же ты хочешь вырастить порей с крупными головками, то перед пересадкой обрежь все корешки и обстриги верхушки перышков, помести каждое растеньице в черепок или раковину и тогда уже сажай в землю: головки разрастутся. (32) Уход за репчатым пореем состоит в частом мотыженье и унавоживанье; таков же он, впрочем, и за пореем, посаженным ради его зелени, с той только разницей, что всякий раз, как ее срезают, порей надо полить, удобрить и промотыжить. Семена его сажают по жарким местам в январе, по холодным — в феврале. Чтобы он вырос крупнее, его сажают горсточкой семян, которые завязывают в реденькую тряпицу. Пересаживать его в тех местах, куда нельзя доставить воду, следует около осеннего равноденствия; там, где вода есть, хорошо пересаживать его в мае.<sup>9</sup>

(33) Сельдерей ты можешь сажать рассадой и семенами. Он особенно радуется воде, и поэтому лучше всего сажать его около

источников. Если кто желает вырастить сельдерей широколиственный, то пусть тремя пальцами захватит щепотку семян, завяжет их в редкую тряпочку и в таком виде погружает их в грядочки. Если же предпочтительнее сельдерей с курчавыми листьями, то семена его надо всыпать в ступку, потолочь ивовым пестом, проветять и посадить, завязав таким же образом в тряпочку. (34) Курчавым можно его сделать и не прибегая к этой работе, при посадке любым способом: когда он прорастет, ты прикатаешь его катком и удержишь в росте. Сажать его всего лучше после майских ид и до солнцестояния: он требует тепла.<sup>10</sup>

В это же почти время сеют и базилик. Засыпав его семена, землю тщательно уминают трамбовкой или катком. Если оставить ее рыхлой, базилик обычно погибает.

(35) Пастернак, *siseg* и девясил хорошо идут на глубоко разрыхленном и унавоженном месте. Сажать их надо как можно реже, чтобы они стали крупнее. Девясил полагается сажать на расстоянии трех футов один от другого, так как он образует пышный кустик и расползается корнями, как глазок тростника. Уход за всеми этими растениями состоит единственно в том, чтобы их мотыжить и уничтожать сорняки. Лучше всего сажать их в начале сентября или в конце августа.<sup>11</sup>

(36) «Черную капусту», которую одни греки зовут *петрозέλιον*, а некоторые — *σμύρνιον*, следует сажать семенами на глубоко разрыхленном месте, лучше всего под глинобитными изгородями, потому что она любит тень и хорошо идет на любом месте. Если ты ее однажды посеял и не выдернешь всю с корнями, а будешь оставлять через кустик на семена, то она останется у тебя навеки. Уход за ней малый: только мотыженье. Сажают с Волканалий до сентябрьских календ, но также и в январе.<sup>12</sup>

(37) Мята требует пресной влаги; поэтому ее хорошо сажать у ручья в марте. Если семян ее не окажется, можно собрать на нови дикой мяты и рассадить ее верхушками вниз: это уничтожит в ней свойства дикого растения и превратит ее в огородное.<sup>13</sup>

(38) Руту, посаженную осенью семенами, следует пересадить в марте на солнечное место, насыпать вокруг кучу золы и, пока рута не окрепнет, пропалывать, чтобы ее не заглушили сорняки. Полоть надо в перчатках, иначе на руке появятся опасные нарывы. Если по неведению ты полел голый рукой и она зачесалась и опухла, то сразу же смажь ее оливковым маслом. Кустики руты проживут много лет, если к ним не прикоснется женщина, большая месячными очищениями; в противном случае они засохнут.<sup>14</sup>

(39) Тимьян, сатурея и чабер, как я уже и говорил в первой книге, усерднее сажают пчеловоды, чем огородники. Мы считаем, однако, что ради приправ (а для некоторых кушаний они — приправа самая подходящая) их не лишне иметь и в огороде. Места они желают не жирного и унавоженного, а только солнеч-

ного; в приморье они обычно растут сами по себе на самой тощей земле. (40) Их сажают и семенами, и рассадой около весеннего равноденствия. Тимьян, однако, лучше рассаживать молоденькой рассадой. Чтобы посаженные кустики скорее принялись, их, пока они не окрепнут, поливают водой, насыщенной соком тимьяна: кустику сухого тимьяна толкут, и порошок этот всыпают в воду накануне поливки.<sup>15</sup>

(41) Сатурея настолько живуча, что на большой уход за нею тратиться не стоит.

Кресс-салат, посаженный до мартовских календ, ты сможешь резать, как зелень у порея, только реже. После ноябрьских календ делать это уже нельзя, раненый в холода, он умирает. Два года, если его тщательно мотыжить и удобрять, он проживет. По многим местам, однако, живучести его хватает на десять лет.<sup>16</sup>

(42) Свеклу сажают семенами, когда зацветет гранатовое дерево, и, как только у нее будет пять листиков, ее, как и капусту, летом пересаживают, если огород поливается; если место безводно, то пересаживать свеклу надо осенью, перед началом дождей.<sup>17</sup>

Кервель и лебеду, которую греки называют *ἀνδράφαειν*, следует сажать около октябрьских календ, но не там, где очень холодно. В местах с зимами суровыми надо сажать эти растения после февральских ид и не трогать с места.<sup>18</sup>

Мак и укроп требуют при посадке того же, что кервель и лебеда.

(43) Рассаду садовой спаржи, которую селяне зовут *corrua*, выращивают года два. Семена ее сажают на жирном и унавоженном месте после февральских ид: щепотки семян ты разложишь по отдельным ямочкам, а дней через 40 корешки их переплетутся между собой и образуют нечто единое; эти соединившиеся, перепутанные корешки огородники называют «губкой». Через 24 месяца полагается пересадить «губки» на солнечное, обильное влагой и унавоженное место: (44) делают канавки на расстоянии фута одна от другой и глубиной не больше трех четвертей фута; «губки» сажают туда с таким расчетом, чтобы им легко было выпустить ростки сквозь лежащую на них землю. В местах сухих, однако, их кладут на самое дно канавок, так что они сидят как бы в корытцах. В сырых же местах их, наоборот, следует помещать на верху грядки, чтобы избыток влаги им не повредил. (45) Посаженную таким образом спаржу следует в первый же год обломать. Если ты станешь ее выдергивать, то выдернется целиком вся «губка», так как корешки нежны и еще не окрепли. В дальнейшем спаржу надо не обрывать, а выдергивать с корнем; если этого не делать, то обломанные стебли заглушат глазки «губок»; они словно выколют их и не позволят выпустить стеблей спаржи. Стебель, появившийся напоследок, уже осенью, нельзя брать целиком: надо оставить какую-то часть его на семена. (46) Когда

на спарже появятся колючки, надо, собрав семена, сжечь все стебли тут же, где они стоят, затем все канавки промотыжить и убрать траву, потом набросать навоза или золы, чтобы в течение всей зимы навозная жижа вместе с дождевой влагой проникала вглубь, до самых корней. Весной, пока спаржа еще не проросла, надо поворошить землю «козликом» (это особые двузубые вилы), чтобы скорее появился стебель, а корень в разрыхленной земле стал бы более толстым.<sup>19</sup>

(47) Редьку хорошо сажать дважды в год: в феврале, если мы ждем весенний овощ, и в августе, около Волканалий, если спелый. Сажать в это время, конечно, лучше. Уход за редькой состоит в том, чтобы посадить ее в землю унавоженную и разрыхленную; когда она немножко подрастет, сейчас же засыпать. Если она вылезет из земли, то будет твердой и губчатой.<sup>20</sup>

(48) Огурцы и горлянка требуют при обилии воды ухода меньше, потому что влага для них главное. Если же их придется сажать в сухом месте, где устраивать поливку не стоит, то надо в феврале вырыть канавку глубиной в полтора фута; после мартовских ид наложить туда соломы на одну треть глубины, затем до половины насыпать земли с навозом, посадить семена и поливать их, пока они не прорастут. Когда всходы начнут входить в силу, надо по мере того, как они подрастают, подбрасывать и подбрасывать земли, пока вся канавка не заровняется. При таком уходе растения и без поливки все лето будут в хорошем состоянии; огурцы окажутся вкуснее поливных. (49) По сырым местам огуречные семена надо сажать в начале весны, однако не раньше мартовских календ, чтобы рассаду можно было пересаживать после равноденствия. Семена из середины горлянки сажают верхушкой вниз, чтобы горлянки выросли крупнее: из таких, когда они высохнут, очень хорошо делать посуду, например из александрийских горлянок. (50) Если ты сажаешь их для еды, то семена надо брать из шейки горлянки и сажать верхушкой вверх, чтобы горлянка выросла продолговатой и тонкой; за такую, конечно, заплачат дороже. Надо следить, чтобы к тому месту, где посажены огурцы или горлянки, ни в коем случае не подходила женщина. От ее прикосновения зеленеющее растение усыхает. Если же она больна месячными очищениями, то один вид ее погубит молодые овощи. (51) Огурец будет нежным и очень вкусным, если ты намочишь его семена перед посадкой в молоке. Некоторые вместо молока кладут семена в сыченую воду, чтобы огурец стал еще слаще. Тот, кто желает иметь ранние огурцы, пусть приготовит для них большие корзины, наполнит их землей с навозом и умеренно поливает посаженные семена. Когда они прорастут, то в теплые и солнечные дни пусть он выносит корзины наружу и ставит их возле здания, защитив от всякого ветра. В холода же и непогоду пусть опять уносит их под крышу; делать так следует до весеннего равноденствия, когда корзины можно целиком опу-

стить в землю. Таким вот образом хозяин и получит ранние огурцы. (52) Можно также, если это стóит, поставить бóльшие вместилища на колесики, чтобы с меньшим трудом выкатывать огурцы из помещения и отправлять их туда вновь. Обязательно надо прикрывать всходы слюдой, чтобы даже в холодные ясные дни можно было спокойно выкатывать огурцы на солнце. (53) При таком уходе и можно было почти круглый год подавать огурцы императору Тиберию. Мы читали у Бола Мендезия, египтянина, что этого же можно достичь с меньшим трудом: он советует посадить в огороде рядами на солнечном и унавоженном месте ферулу и ежевику, перемежая их ряды; после равноденствия срезать их чуть пониже земли, раздвинуть деревянной палочкой сердцевину в феруле или ежевике, насыпать туда навоза и посадить огуречные семена, которые, конечно, вырастая, срastутся с ежевикой или ферулой, так как питает их не собственный корень, а, так сказать, материнский. Растение, таким образом «привитое», даст огурцы даже в холодное время. Вторичный посев огурцов — в Квинквитры.<sup>21</sup>

(54) Каперсы во многих провинциях растут по полям сами собой. Там же, где каперсов нет и приходится их сажать, им желательно сухое место. Его надо предварительно обвести канавкой, которую заполнить камнем, известью или пунийской глиной: нужна как бы кольчуга, чтобы через нее не могли прорваться побеги каперсов, которые разбредутся по всему полю, если их не задержать каким-либо защитным препятствием. (55) Беда, однако, не только в этом (каперсы можно часто выдергивать с корнем), а главное в том, что в них есть ядовитый сок, и от них земля стáновится бесплодной. Ухода за ними не требуется вовсе или же самый малый: они ведь растут на заброшенной земле, и селяне не тратят на них никакого труда. Сеют их в оба равноденствия.<sup>22</sup>

(56) Лук требует скорее земли, чаще вскапываемой, чем глубоко перевернутой. Землю под него следует поднимать с ноябрьских календ, чтобы она от зимних холодов и морозов стала рыхлой; через 40 дней передвоить ее, а спустя 21 день перетронить и сразу же унавозить. Затем, равномерно перекопав ее двузубыми кирками и уничтожив все корни, наделать грядок. (57) Семена следует сажать в ясный день около февральских календ, подмешав к ним некоторое количество семян сатуреи, чтобы иметь и ее у себя: зеленую ее приятно есть, сухая очень хороша как приправа для кушаний. Грядки с луком надо почаще мотыжить, не меньше четырех раз во всяком случае. Если ты хочешь получить от лука семена, то рассади в феврале самые крупные головки аскалонского лука (это наилучший сорт) на расстоянии четырех, а то и пяти пальцев одну от другой и, когда грядка зазеленеет, промотыжь ее не меньше трех раз; (58) когда лук пойдет в стрелку, поставь между рядами как бы маленькие «ярма», чтобы сохранить пря-

мизну стебля. Если ты часто не расставишь, как в винограднике, поперечин из тростника, то стрелки повалит ветром и семена вытряхнутся. Сбирать же их нужно не раньше, чем они начнут созревать и почернеют. Нельзя допускать, чтобы они перезрели и целиком осыпались: надо срывать цельные стрелки и сушить их на солнце.<sup>23</sup>

(59) Брюкву и репу сеют в два срока и ухаживают за ними, как за редькой. Лучше однако, сеять в августе. На югер требуется их семян четыре секстария; для сирийской редьки надо добавить к этой мере еще чуть побольше гемины. (60) Посеяв летом, остерегайся, как бы земляные блохи не объели в засуху нежных распускающихся листьев. Во избежание этого надо собрать с каменных сводов пыль или сажу, насевшую над очагом на крыше; накануне посадки смешать их с семенами и полить все водой: пусть семена целую ночь впитывают в себя эту влагу. Вымоченные таким образом надо на следующий день посадить.

(61) Старые писатели, например Демокрит, советуют все семена вымачивать в соке травы, которая называется *sedum*, и пользоваться этим же средством против всяких вредителей. Правильность этого совета подтвердил наш опыт. Чаще, однако (этой травы совсем немного), мы пользуемся вышеупомянутыми пылью и сажей и хорошо оберегаем ими посевы. (62) Гигин думает, что семена репы следует засыпать рваной соломой, оставшейся еще на току после молотьбы: репа станет крупнее, так как твердая земля не позволит семенам идти вглубь. Мы часто испытывали этот совет, но безрезультатно; мы считаем, что как редьку, так и брюкву лучше сажать в рыхлую землю. Благочестивые земледельцы до сих пор хранят старинный обычай: сажая эти растения, молятся, чтобы они уродились и для них, и для соседей.

(63) В холодных местах, где боятся, что морозом побьет осенний посев, делают из тростника низенькие «ярма», кладут на них прутья, а поверх прутьев солому и таким образом защищают всходы от изморози.<sup>24</sup> В местах солнечных после дождей появляются вредители, которые у нас называются гусеницами, а у греков — *χίμπαί*; их надо или обобрать руками, или поутру отряхнуть кустики. Если гусеницы, еще окоченелые от ночного холода, упадут, они уже не заползут наверх. (64) Все это окажется излишним, если перед посевом вымочить семена, как я уже говорил, в соке *sedum*: им гусеницы никак не повредят. Демокрит<sup>25</sup> в той книге, которая озаглавлена по-гречески «*περί ἀντιπαιτῶν*», утверждает, что эти самые насекомые гибнут, если женщина, больная месячными, распустив волосы, босиком трижды обойдет любое место: все черви упадут и погибнут.

## ПРИМЕЧАНИЯ

### Катон ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

#### К главе 1-й

Советы Катона относительно покупки имения представляют собой, конечно, свод правил, выработанных вековым опытом. По существу они исчерпывающе полны; латинская агрономическая наука в дальнейшем только повторяла их на разные лады. Плиний, подчеркнуто восхищавшийся стариной, видел в Катоне учителя сельскохозяйственной мудрости; его первую главу он списал почти целиком.

Катон был неплохим психологом и обладал острым внимательным глазом. Состояние человека, у которого голова идет кругом от нетерпеливого желания купить понравившийся ему участок, изображено им превосходно: он охлаждает его рядом отрицательных и положительных советов и с усмешкой рекомендует будущему хозяину не потерять головы настолько, чтобы забыть, где выход. Лео объяснял это место приблизительно так же (F. Leo. Geschichte der Römischen Literatur. Berlin, 1913, В. 1, S. 470, Anm. 1).

<sup>1</sup> Calamitosus, calamitas — говорится о стихийных бедствиях, которые губят урожай, например о граде, мгле, ураганах.

<sup>2</sup> Итак: 1) хозяину важно обеспечить возможность торговых сношений с ближайшим рынком («поблизости богатый город»), а может быть, и с более далеким (море, судоходная река, хорошая дорога); 2) рабочей силой в имении являются отнюдь не одни рабы; для ведения хозяйства необходимо прибегать к помощи свободных наемных работников.

<sup>3</sup> Место это ошибочно понимается как сравнительная оценка доходности разных хозяйственных статей. См.: М. Е. Сергеевко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии. М.—Л., 1958, стр. 17—24.

#### К главе 2-й

Глава эта дает ряд весьма важных подробностей для тогдашнего сельского хозяйства:

1) имение невелико: хозяин может обойти его и все осмотреть меньше чем за день;

2) оно содержит себя и отправляет на рынок свои продукты: вино, масло, излишки хлеба, шерсть и шкуры;

3) хозяин в имении не живет, а только наезжает, и при этом не так уж часто;

4) несматря на свое отсутствие, с сельским хозяйством он знаком превосходно.

<sup>1</sup> Лары — первоначально это сельские божества; каждое именье и сельская усадьба имеют своего покровителя Лара. Там, где сходились дороги, разграничивающие отдельные поместья, на перекрестке (*compitum*) стояла часовня, им посвященная, и в честь их справляли веселый деревенский праздник Компиталий, приходившийся обычно на первые дни января. Постепенно их начинают чтить и внутри дома: Лар становится покровителем дома, домашнего очага и всей семьи, включая рабов. В жертву им приносят цветы, вино и курения во все праздничные дни и во все семейные празднества.

<sup>2</sup> Каждый раб получал на работе свой «урок». Уроки эти вырабатывались, конечно, путем опыта и практики и варьировались в зависимости от особенностей места и индивидуальных качеств раба. Величина их известна нам главным образом из Колумеллы; вряд ли они изменились со времен Катона. Ср. уроки у Колумеллы (2.12.26). Система «уроков» давала хозяину возможность с помощью простого расчета установить, как шла работа в его отсутствие.

<sup>3</sup> Местные городские власти имели право в обязательном порядке привлекать граждан к выполнению общественных работ, например к прокладке дороги. Работы эти выполнялись руками рабов.

<sup>4</sup> Список работ для дождливой погоды у Катона охватывает разные стороны хозяйственной жизни, но он отнюдь не исчерпывающий, а только примерный (ср.: 23.1 и 39.1 и 2).

<sup>5</sup> Работа эта, конечно, происходит не под открытым небом: вероятно, Катон имел в виду пересыпку зерна из одного доля в другой для предохранения его от амбарных вредителей. Ср. способ борьбы с хлебным червем у Варрона (1.63) и Колумеллы (1.6.16—17).

<sup>6</sup> Из текста неясно, о какой очистке семян идет речь.

<sup>7</sup> В Риме было немало праздников. Катон предписывает вилку «соблюдать праздники» (5.1), но число этих праздников было очень ограничено.

<sup>8</sup> Что разумел Катон под «очисткой луга», сказать трудно. Может быть, его пропальванье, т. е. выдергиванье колючек и всякой травы, которую скот не ел, а может быть, срезыванье серпом травы, не захваченной косой при покосе.

<sup>9</sup> *Fag* = *Triticum dicossum*: вид пшеницы, очень распространенный в древнем мире. Знаменитый знаток римских древностей, Веррий, писал, что в течение 300 лет в Италии из зерновых культур знали только ее (Пл. 18.62).

<sup>10</sup> Катон несколько раз упоминает о сдаче работ в поместье с подряда; с подряда сдаются постройка виллы (14—15), обжиг извести (16), сбор маслин, приготовление масла (144—145).

<sup>11</sup> *Boves vetulos, armenta delicula, oves deliculas*: *boves vetulos armenta delicula* стоит параллельно к *servum senem servum morbosum*: *deliculus*, очевидно, соответствует *morbosus* и означает, вероятно, то же самое. Слово это встречается только однажды здесь.

<sup>12</sup> Совет Катона продавать старого раба вызвал негодование у его биографа Плутарха (*Cat.* 5).

### К главе 3-й

<sup>1</sup> Из контекста явствует, что пределом этой первой молодости является 36 лет; к этому времени римский гражданин отбывал срок воинской службы.

<sup>2</sup> Место это — одно из любопытнейших и важнейших для истории сельского хозяйства древней Италии. Молодой хозяин купил или получил по наследству «незасаженное именье», т. е. участок полевой земли без древесных насаждений. Мы присутствуем здесь в самом начале того процесса, в результате которого Италия лет сто спустя превратилась в «сплошной фруктовый сад» (Варр. 1.2.6). Дело было не только в виноградных и масличных насаждениях, как думают западные ученые, а в широком и последовательном проведении принципа комбинированных культур; хозяин стремится использовать один и тот же участок и под посев, и под древесные насаждения. У Колумеллы есть точная зарисовка полевого пейзажа современной ему Италии (7.9.8): это паровое

поле, куда выгоняют свиней и где они отъедаются на палых яблоках, сливах, грушах, разных орехах и винных ягодах. Этими деревьями полевой участок или обсаживали по межам, или сажали на далеком расстоянии одно от другого на самом участке. Над созданием этого пейзажа немало потрудились современники Катона. В гл. 27-й мы присутствуем при том, как полевой участок, на котором сеют различные стручковые, предназначенные на корм скоту, готовят для посадки маслин, вязов, лоз (которые, очевидно, будут виться по деревьям) и смоковниц.

Это обращение к комбинированным культурам свидетельствует и о большом подъеме сельского хозяйства, и о больших требованиях, которые стали к нему предъявлять. После страшных опустошений ганнибаловой войны и напряжения последующих войн государство нуждалось в восстановлении и укреплении хозяйства; потребности населения возросли; сам хозяин хотел получить выгоды больше и по этим причинам большего требовал и от своей земли.

<sup>3</sup> Одно из основных правил италийского хозяйства: величина построек должна быть соразмерна с величиной имения (см.: Варр. 1.11.1).

<sup>4</sup> *Villam rusticam* — часть усадьбы, включавшая все хозяйственные постройки: давяльную для вина и другую для масла, винный погреб и погреб для масла, хлевы для скотины, помещения для рабов.

<sup>5</sup> Катон рекомендовал иметь их для вина столько, чтобы в них вместился пятилетний урожай с виноградника (11.1). Для мировоззрения Катона и его круга чрезвычайно характерно представление, что умение нажиться содействует чести и славе.

<sup>6</sup> «Зеленое масло» приготавливалось из незрелых маслин и считалось особенно хорошим. «Зеленое» в тексте определяет и оттенок цвета, и качество масла, по существу это синоним слова «лучшее».

#### К главе 4-й

<sup>1</sup> Ср. у Варрона (1.13.1) и Колумеллы (1.6.4).

<sup>2</sup> Фалерии — главный город в области фалисков в Этрурии.

<sup>3</sup> Усадьба италийского рабовладельца делилась на две части: хозяйственную — *villa rustica*, — о которой речь шла выше, и господскую — *villa urbana*, — состоящую из комнат, предназначенных для хозяина. Катон рекомендовал строить ее по средствам, и можно утверждать, что до роскоши у хозяев его типа было далеко (14 и 128). Ср. у Варрона: «Теперь стараются, чтобы господская половина была как можно больше и роскошнее и состояются в этом с Метеллом и Лукуллом, выстроившими на горе государству свои усадьбы» (1.13.6—7). Многочисленные деревенские усадьбы, раскопанные под Помпеями и около Стабий, дают превосходное представление о сельских усадьбах древней Италии. Среди них есть и «старозаветные» усадьбы, где господская половина представлена двумя-тремя очень скромными комнатками, а главное внимание уделено хозяйственным постройкам (примером может служить знаменитая усадьба под Боскореале); есть и такие, которые поражают роскошью господской половины.

<sup>4</sup> О том, насколько важно присутствие хозяина в имении, см. у Колумеллы (1.1.18) и Плиния (18.35); Ксенофонт приводит персидскую пословицу, что лошадь поправляется от хозяйского глаза.

<sup>5</sup> Тильшер вернулся к чтению «*operas*», отвергнутому еще Шнейдером; он переводит это место так: «Ты легче отдашь в наймы своих рабочих [т. е. рабов] и легче наймешь работников [свободных]». Мы знаем, что Катон «отдавал в наймы» в качестве учителя своего ученого раба Хилона. Вряд ли, однако, при том строго ограниченном числе рабов, которое имелось у него в маслиннике и винограднике и которое он считал нормой, можно было отдавать рабов на сторону. Шнейдер был, конечно, прав, зачеркнув *S*, бездумно, по привычке добавленное переписчиком к слову, заключающемуся на «а». Речь у Катона идет: 1) о сдаче работ с подряда (*opera facilius locabis*); 2) о выполнении работ с помощью нанятых рабочих (*operarios facilius condules*).

Вилик в рабовладельческом поместье был заместителем хозяина, и если хозяин наезжал в имение редко, то он и чувствовал себя хозяином. Действующее лицо в ателлане Помпония (I в. до н. э.) говорит: «Быть виликом вдали от Рима в имении, куда редко является хозяин, это, по-моему, значит, быть не виликом, а господином» (O. Ribbeck. *Comicozum Romanorum fragmenta*. Lipsiae, 1873, p. 232). Не удивительно поэтому, что хозяин весьма озабочен тем, чтобы поставить на это место подходящего человека: над его свойствами задумывался он неоднократно. Ср.: Варр. 1.17.1 и Кол. 1.8.10; ср. всю эту главу Колумеллы с его же 11.1.3—29; см.: М. Е. Сергеевко. *Простые люди древней Италии*. М.—Л., 1964, стр. 14—22.

<sup>1</sup> Новакова (*Litibus familia supersedeat. Studie A. Salacovi k sedm decatinam*. Praha, 1955, стр. 50 сл.) указала, что *supersedere* = *abstinere* и что Плутарх в биографии Катона (21.2) «всегда подстраивал так, чтобы рабы ссорились и враждовали между собой», слепо поверил своему источнику, крайне враждебному по отношению к Катону. Хозяин, больше всего заинтересованный в том, чтобы имение приносило доход и работы были выполнены как можно лучше, не мог не понимать, что состояние вечной войны между работающими должно было пагубно отразиться на всем хозяйстве. Следует вспомнить, что такой перевод дал уже Лео (F. Leo. *Geschichte der Romischen Literatur*. Berlin, 1913, B. 1, S. 473).

<sup>2</sup> Хозяин боится, чтобы задержавшийся в усадьбе свободный рабочий не познакомился бы ближе с виликом и не стал бы его помощником в ряде дел, для хозяина нежелательных, для вилика, как для раба, затруidнительных, а для свободного человека простых и легких, как например покупка скота, которую вилик производит на хозяйские деньги через подставное лицо и через него же продает, положив себе в кошель полученную прибыль.

<sup>3</sup> Характерно для Катона предостережение против различного рода бродячих гадателей и предсказателей, мудрость которых шла из Этрурии и частью с Востока. Колумелла также говорит о «бессовестных халдеях» (11.1.31), занимавшихся предсказаниями погоды.

<sup>4</sup> Т. е. не сеет семян меньше, чем нужно: это требование приводит Плиний (18.200); оно любопытно, так как в нем сохранилось восприятие земли как живого существа, у которого имеются определенные отношения с земледельцем. Практическому уму италийца она представляется должницей, которой доверяется посев; она возвратит его впоследствии, как возвращают с процентами долг. Нельзя, однако, ее обманывать и давать ей меньше, чем она требует; это приведет к худу.

Из всех видов воровства, которые могли представиться изобретательному уму вилика, самым удобным была, конечно, кража посевных семян; учет здесь был невозможен. Поэтому хозяин считает нужным припугнуть его, действуя на его суеверие. Нормы высева мы знаем из Варрона, Колумеллы и Плиния (для злаков — Варр. 1.66.1; Кол. 2.9; Пл. 18.198; для бобовых — Кол. 2.10 и Пл. 18.198).

<sup>5</sup> Рабочий вол занимает у Катона почетное место. *Vubulci* — рабы, которые пашут на волах и ходят за ними, находятся в усадьбе на привилегированном положении: только их стремится хозяин как-то расположить к себе, чтобы обеспечить внимательный уход за любимой скотиной.

<sup>6</sup> Смысл этого термина объясняет Колумелла (2.4.5). Плиний (17.34) восхищался красноречивой лаконичностью этого термина (ср. 18.44). Тильшер (P. Thielscher. *Des Marcus Cato Belehrung über die Landwirtschaft*. Berlin, 1963, S. 196) почему-то решил, что «гнилая земля» — это мареммы в Кампании, где Катон купил имение и пытался его возделывать. Можно оставить без внимания декламацию Плиния; не зная в сущности, что такое «гнилая земля», он попытался объяснить себе это путем сравнения с гнилой древесиной, но нельзя говорить, как Тильшер о Колумелле, что он пишет, не имея собственного опыта и почему-то пишет об Испании. Как раз он и объясняет, почему «гнилую землю» не следует трогать. Смоченная дождем только сверху,

она остается сухой, и пахать ее трудно и убыточно для хозяйства: 1) вольты очень устают; 2) лемех выворачивает сплошные глыбы, которые прикрывают огрехи; 3) бесплодный нижний слой оказывается вывернутым вверх. Убеждение, что вспахать такую землю — значит обречь ее на трехлетнее бесплодие, вероятно, предрассудок — один из таких, которые крепко врастают в воззрения хозяев-селян и держатся от поколения к поколению. См. превосходную статью В. И. Кузичина о почвах древней Италии (Из истории сельского хозяйства Италии. Вестник древней истории, 1964, № 3, стр. 23).

<sup>7</sup> Ср. гл. 96-ю.

<sup>8</sup> См. прим. 8 к гл. 2-й.

## К главе 6-й

<sup>1</sup> «Sine arboribus» — в римском законодательстве виноградная лоза вошла в понятие «деревья». Слова «без деревьев» относятся к такому месту, где нет vinea, т. е. виноградника, в котором лозы вьются по шпалерам и вообще нет древесных насаждений.

<sup>2</sup> Плиний (18.275) говорит, что, по мнению большинства, ржа на хлебе появляется от росы, которая не успела испариться и, разогревшись на солнце, обожгла растение.

<sup>3</sup> О маслинах см.: Пл. 15.4.

<sup>4</sup> Гост — количество масла, полученное из 160 или 120 модиев маслин, выжатых одновременно (Варр. 1.24.3).

<sup>5</sup> Arundo donax: его длинные стебли служили подпорками для виноградных лоз, ими сбивали с деревьев маслины, если их нельзя было достать руками, из них делали удилица.

<sup>6</sup> Vipalium — это закругленная лопата с поперечиной на рукоятке, примерно на той же высоте, которую заняла бы сама лопата (железная ее часть). Это позволяло всадить лопату в землю вдвое глубже, чем при вскапывании «на один заступ».

<sup>7</sup> Ива и тростник давали материал для подпорок и подвязки виноградных лоз. О посадке их хозяин должен был позаботиться заранее, «как бы готовя приданое для своего виноградника» (Кол. 4.30.1).

<sup>8</sup> Об аминейских лозах, евгении, мургентинской и helvola см.: Пл. 14.4 — Arisia — этот виноград Варрон (1.25) и Плиний (14.46) знают, видимо, только по имени. Варрон называет arisae овец, у которых на животе нет шерсти. Слово это, вероятно, латинизированная форма греческого арюкас — «бесшерстный»; вероятно, arisia — лоза с листьями неопушенными. О луканском сорте см.: Пл. 14.16.

## К главе 7-й

<sup>1</sup> Рим нуждался в топливе.

<sup>2</sup> Рукописное чтение: vitem copularia; Кейль: genera compluria; Герле: quam plurimam; Мацц: vitem compluariam. Это лозы, ветви которых пускали расти по двум направлениям: в длину и ширину, так что образованный ими сверху четырехугольник напоминал комплювий. См.: Варр. 1.8.2 и Пл. 14.3; M a z z o g i n o. Ancoga un harax in Catone? Maia, 1951, № 4, pp. 210—211. — Принимаю чтение Кейля: «комплювиальные» лозы не составляли особого сорта лоз: любую лозу можно было пустить «по комплювию». Здесь же именно идет речь о сортах лоз для пригородного имения.

<sup>3</sup> Разумеются виноградные выжимки, остающиеся после того, как виноград выжат под прессом.

Сапа и дефрут: Пл. 14.80. Названия сапы и дефрута не были, видимо, строго установленными: по крайней мере Колумелла называет сапой виноградный сок, уваренный до половины (12.19.1), а дефрутом — сок, уваренный до одной трети (12.1.1). Он же сообщает подробный рецепт, как варить дефрут (12.19—21). Вместе с медом этот виноградный, очень сладкий сироп

был главной сладостью, которой располагали древние. Сапу и дефрут употребляли для маринадов, винных настоек, лекарств; дефрутом подкармливали пчел. Главным же образом он шел на «приправу» вина: его подливали в вино, увеличивая в нем таким образом количество алкоголя. Теперь для этой цели употребляют сахар. В усадьбе под Боскореале (около Помпей) можно определить место, где происходила варка дефрута (ср.: Кол. 1.6.19).

Loga: «выжатая виноградная кожа сбрасывается в долины и туда подливают воды: этот напиток называется loga» (Варр. 1.54.3). Колумелла рассказывает о другом способе изготовления loga: виноградные выжимки заливали определенным количеством воды, подливали винного отстоя с дефрута или сапы, оставляли выжимки мочнуть на ночь и затем давили. Получалось слабое терпкое вино, которое шло рабам.

<sup>4</sup> Были разные способы сохранения винограда (см.: Варр. 1.54.2; Кол. 12.44.2—6 и 45).

<sup>5</sup> О сортах айвы, яблок и груш см.: Пл. 15.10 и 16.

<sup>6</sup> Рекомендуются не масляные, а столовые сорта.

## К главе 8-й

<sup>1</sup> О сортах смоковницы см.: Пл. 15.19.

<sup>2</sup> Пригородное цветоводство было важным и прибыльным делом. Ср. у Варрона (1.16.3): «Под Римом выгодно разводить большие огороды, а также устраивать цветники из роз и фиалок».

<sup>3</sup> Ср. у Колумеллы (10.106): какой-то цветок, может быть, один из видов гиацинта.

<sup>4</sup> Те же виды мирта перечислены в гл. 133-й (ср.: Пл. 15.122).

<sup>5</sup> Почему лесные орехи назывались «лысыми»? Потому ли, что на них не было, как на грецких и на каштанах, толстой оболочки на скорлупе? Абелланские — по г. Абелле в горах Кампанин; пренестинские — по г. Пренесте в Лацин, неподалеку от Рима. Что касается греческих, то подразумеваются ли здесь грецкие орехи или миндаль? Это вопрос спорный. Плиний (15.90) выражает сомнение, чтобы в Италии во времена Катона было миндальное дерево; «греческими» в Италии нередко назывались орехи, которые и у нас сохранили это название — «грецкие». Катон говорит (143.2), что пренестинские орехи сохраняли в кувшинах, зарывая их в землю.

Главы 7—8-я чрезвычайно интересны тем, что они рисуют совершенно особый тип хозяйства: пригородное хозяйство, устроенное так, чтобы более или менее непрерывно снабжать городской рынок продуктами, рассчитанными, с одной стороны, на широкий сбыт (например, столовые сорта маслин, которые маринуют или засаливают для продажи, цветы и овощи), а с другой — на высокие цены. С этой целью хозяин старается иметь у себя фрукты не по сезону: виноград он сохраняет свежим долгое время спустя после его сбора; сажает плодовые сорта, которые долго и хорошо сохраняются (*conditiva*), и скороспелые — первины на фруктовом базаре, — и очень поздние, и сохраняющиеся, вероятно, очень долго; анициевы груши и *sementiva*. Гонится он и за внешним видом своих плодов: крупные сорта груш (*volema*, *cucurbitiva*). Очень любопытно упоминание луга и сена. Из Колумеллы (7.1—12) мы знаем об особенностях пригородного овцеводства и свиноводства (см.: М. Е. Сергеевко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии, стр. 136—137 и 146—147). И во времена Катона, конечно, хозяин, если у него была возможность, заводил скот, чтобы снабжать рынок мясом, молоком и сыром. Кроме того, в современном Катону Риме многие держали скот; под рукой имелся выгодный сбыт для сена.

## К главе 9-й

<sup>1</sup> См. прим. 7 к гл. 6-й.

<sup>2</sup> Т. е. не только под городом; слова, указывающие на значение пригородного скотоводства.

<sup>1</sup> Calce et caementis: этот способ стройки назывался caementicium; в дело шли всякие камни, обломки их и черепки, которые укладывали в раствор из извести и песка. Постройка стоила дешево, не требовала искусных рабочих, а если вместо простого песка брали «путьоланскую пыль», особый вулканический песок (пуццолана), то «камни сливались в несокрушимую массу, становившуюся крепче с каждым днем» (Пл. 35.166).

<sup>2</sup> Для придания прочности стенам по углам и в самих стенах, на некотором расстоянии один от другого, ставили столбы из тесанного плитам камня, известняка или туфа. Древняя Италия была страной каменных построек. Деревянными в доме были остов крыши, на который накладывалась черепица, двери, пороги, косяки и притолоки, окончины, решетки на окна и ставни.

<sup>3</sup> «... зимние и летние фалерские ясли». Гупер, Бригаут переводят одинаково: «зимние хлевы и летние ясли»; Тильшер: «фалерские зимние и летние ясли». Такой перевод не имеет смысла. Зимние и летние корма не настолько различались между собой по своей, если так можно выразиться, форме, чтобы устроить для тех и других разные ясли. Зимой волю получали сено, мятую солому из-под молотилки, летом — траву, вику, кормовые смеси; все это, конечно, закладывали за ясельную решетку, как это делается и в настоящее время. Виноградные выжимки, желуди, мякнину и листья (все это волю получали и зимой и летом — см. гл. 54-ю) они ели или из какой-нибудь посуды, или из деревянного ящика-кормушки. Точный перевод «зимние и летние ясли» означает, что подрядчик должен сделать ясельные решетки в зимних и летних стойлах. Из Колумеллы мы знаем, что у волов были зимние и летние помещения, но у Катона об этом нет ни слова, хотя наличие «зимних и летних яслей», бесспорно, свидетельствует о том, что в хозяйстве для волов имелось два помещения — летнее и зимнее.

<sup>4</sup> Лошадь у Катона упоминается еще в 138 и 149.2. Но как у нас раньше в коровнике часто, кроме коров, стояли и овцы, и свиньи, так, вероятно, и «конюшня» у Катона служила помещением и для ослов, без которых никакое италийское хозяйство не мыслимо.

<sup>5</sup> Превосходное представление о том, чем они были, дают сельские усадьбы под Помпеями. Это крохотные комнатки (8—10 м) с убогой посудой и утварью.

<sup>6</sup> Появление их весьма неожиданно. Подрядчик строил из камня и делал ряд деревянных предметов: каким образом должен он был сделать два бронзовых или медных котла? Естественно предположить, что это была деревянная посуда, скорее всего для корма скотины, называвшаяся anepum («бронзовое») на том же основании, на каком существуют красные чернила.

<sup>7</sup> Posticum помпейских домов — маленький задний ход, обычно с противоположной главному ходу стороны.

<sup>8</sup> Окна не были застеклены. Lumina — «окошечки» или «глазки». Найденные в Помпеях объясняют это странное для нас название ставен. В них проделывались небольшие отверстия, служившие действительно окошечками в бурную или холодную погоду, когда ставни закрывались.

<sup>9</sup> Ткацкий станок упоминался в описи инвентаря для масличного сада (10.5). То обстоятельство, что в хозяйстве, которое Катон представляет себе, шерсть продавали (2.7), а одежду покупали (135.1), отнюдь не значит, что в этих хозяйствах не пряли и не ткали. Этим занимались в Кампании даже в императорское время, судя по находкам из усадеб под Помпеями.

<sup>10</sup> Фуллоны — прачки древнего мира. Грязную одежду клали в «ступу для фуллонов» — большой круглый или четырехугольный чан, куда фуллоны становились и ногами выжимал грязь из материи.

<sup>11</sup> Кейль, а за ним Гупер предполагают, что подрядчик заготавливает весь лесной материал. Так думал еще Шнейдер, один из первых издателей Катона, так думает и Тильшер. Построение фразы для решения вопроса ничего не дает; здесь надо обратиться к «реальному комментарию». Для всех деревян-

ных подделок, которые должен был выполнить подрядчик, нужно совершенно сухое, уже давно срубленное дерево. Его мог заготовить только хозяин. Обтесывают дерево, снимают с него кору и грубо обделяют сразу же, потому что тогда работа эта легка и обделанное таким образом дерево лучше сохнет. Подрядчик получал готовые бревна, которые он должен был только разрезать по соответственным вычислениям и начисто отделывать. Для этого он получал и инструменты: пилу и отвес.

<sup>12</sup> Молния считалась посланной Юпитером: место, куда она попадала, становилось священным, на нем приносили в жертву овцу и огораживали его стеной. Следовательно, такой случай при постройке усадьбы мог вызвать изменение плана всей постройки, поэтому Катон и прибегает здесь, так же как в главах 144-й, 145-й, 148-й и 149-й, к посредничеству «честного (буквально «доброе») человека». Такой перевод и интерпретацию стоящих в тексте букв как сокращенную формулу — *v[iri] b[oni] [arbitratu]* — предложил Бригаут. Гетц и Тильшер, следуя Кейлю, пишут: *v[er]ba uti fia[n]t* и переводят: «пусть будет совершена искупительная молитва». (Неизвестно, почему Тильшер думает, что молния попала в старую постройку). Искупительной молитвы было, однако, мало, чтобы удовлетворить претензии подрядчика, деньги и труд которого были уничтожены стихийным бедствием. В этой общей для него и хозяина беде требовалась какая-то сделка, не обидная при данном положении дела для обеих сторон, и посредничество «доброе человека» было как нельзя более кстати.

<sup>13</sup> Стоимость постройки высчитывалась по количеству черепиц; расчет этот имел смысл, конечно, только при одноэтажных постройках. Кровельная римская черепица представляла собой плоские большие плиты (24×20) с закраинами; линии соединения закрывались рядом особых черепиц, похожих на вертикально разрезанный узкий цилиндр. За свое сходство со свиной поребриной («корейка») они назывались *imbrex*. Такие черепицы, перевернутые выгнутой стороной кверху, укладывались по углам крыши, образуя водостоки; в конце каждого стока внизу стояла *vallus* — большая изукрашенная черепица. Превосходное представление о римских крышах дают сохранившиеся крыши домов в Помпеях.

<sup>14</sup> *Manipretium* — буквально «цена рук». Подрядчик получает только за работу; материал доставляет хозяин. *Ex signo* относится к количеству черепиц, которое можно установить воочию? Место темное.

<sup>15</sup> Речь идет, вероятно, о малярии.

## К главе 16-й

<sup>1</sup> Т. е. хозяин дает материал для дров, нарубить их — дело обжигальщика.

## К главе 17-й

<sup>1</sup> *Tum tempestiva est...* ео. Между *est* и *ео* пропуск в рукописи; Кейль вставляет *pinus*; Бракман считает это дополнением палеографически невозможным и предлагает «*abies*», удовлетворяющее и смыслу, и палеографическим требованиям (С. В. Brakman. *Ad Catonis de agricultura. Moemosyne*, 1937, pp. 316—317). Тильшер полагает, что пропущено слово *alia (materia)*. Он разбивает лесной материал у Катона на четыре группы: 1) дуб, который следует валить после зимнего солнцестояния; 2) деревья, дающие семена (явнобрачные); их рубят, когда семена созрели; 3) деревья без семян (тайнобрачные), их рубят, когда кора начинает лупиться; 4) те, на которых одновременно есть и незрелые и зрелые семена (пиния, кипарис, вообще шишконосные), можно рубить круглый год, потому что на них есть всегда зрелые семена.

<sup>2</sup> Орешки пинии — *pinus pinea* — во времена Катона считались съедобными, чем, вероятно, и объясняется это отступление (ср. у Плиния — 16.107).

<sup>3</sup> Катон имел в виду тот вид вяза, который в древней Италии назывался атинским и, по мнению древних, не имел семян (Пл. 16.72 и 108). Первым выступил с опровержением этого мнения Колумелла (5.6.2). Его, следовательно, можно было рубить, когда «кора начинала лупиться», т. е. когда начиналось движение соков: весной и осенью.

## К главе 23-й

С этой главы и до главы 53-й включительно Катон дает календарь сельскохозяйственных работ начиная с осени, на которую приходились две важнейшие работы: съемка винограда и озимый посев.

<sup>1</sup> Ср. гл. 2.3.

<sup>2</sup> Кроме приготовлений к сбору винограда, идут приготовления к приему рабочих, которых хозяин угощает: делают крупу из двузернянки, — каша из этой крупы была любимым деревенским кушаньем, — солят столовые маслины, производят закупку соленой рыбы, готовят вино. Что здесь хозяин сам занят съемкой, а не сдает ее съемщику, это несомненно: рабочих съемщика он кормить не станет (ср. 144). И «дух» здесь совсем иной, чем при сдаче сбора съемщику: ни от кого не требуется клятвы, чтобы он не унес нескольких кистей винограда, никаких угроз штрафом (сравни опять-таки 144). Мы имеем здесь «толоку»: хозяин приглашает соседей собрать виноград, на славу угощает их и, может быть, одаривает каждого несколькими гроздьями винограда.

<sup>3</sup> *Miscellae* (см. гл. 6.3), т. е. такого, который представлял «смесь», возникшую от опыления одного сорта другим. Считалось, что такой виноград вообще дает плохое вино. Из него делали «досрочное», буквально «досборочное» — *vinum praeliganeum*, — вино низшего сорта. Слово *praeliganeum* употреблено только у Катона.

<sup>4</sup> *Succum* предложил Шнейдер — вместо *siccum* у Катона, — разумея виноградный сок. Перевод дан по его конъектуре. Если оставить *siccum* — «сухой» (ср. гл. 25-ю: *vinum coctum* — «зрелое вино», хотя речь идет несомненно об *uva* — винограде, а дальше: *studeas bene percoctum siccumque legere* — опять-таки о винограде), то *siccum vinum* надо отнести тоже к винограду, а *pariter in dolia dividito* — к вину. Конъектура Шнейдера, может быть, и излишняя.

<sup>5</sup> Это был сок, натекающий из виноградной кучи под давлением собственной тяжести.

<sup>6</sup> См. прим. 3 к гл. 7-й.

<sup>7</sup> «Когда сок перестанет течь из-под пресса, некоторые обрезают то, что торчит из-под него, и вновь отжатое (из этих жмыхов) называют *circumscium*» (Варр. 1.54.3). Это место объясняет, что такое «обрезной сок», и делает неприемлемым объяснение Тильшера: «Так как приходилось бегать по всему винограднику, чтобы срезать спелые гроздья, то их называли *uvae circumcidanae*, а сок из них — *mustum circumcidaneum*».

## К главе 25-й

<sup>1</sup> Виноградные выжимки, вынутые из-под пресса, представляли компактную массу, которую выкладывали на кровать с натянутой ременной сеткой, и через нее «просеивали», разбивая таким образом эту массу на мелкие части, чтобы выжимки хорошенько высохли.

<sup>2</sup> См. прим. 3 к гл. 7-й.

## К главе 26-й

<sup>1</sup> *Patibula* — они упоминаются еще в гл. 63-й; их употребляли для поддержки отягченных гроздьями веток виноградной лозы и убрали из виноградника после сбора винограда. Ср. у Варрона (1.8.6).

<sup>2</sup> Углекислота, поднимаясь при брожении, увлекает наверх и осадок, который прилипает к горловине; его счищают особыми веничками для каждого доля, чтобы не занести заразы из одного доля в другой.

<sup>3</sup> Т. е. по окончании главного брожения.

## К главе 27 - й

<sup>1</sup> Что такое *osinum*, определить в точности трудно. Бригаут осторожно оставляет слово без перевода; Гупер переводит: *clover* — клевер; Тильшер считает, что это клевер мясокрасный (*Trifolium incarnatum* L.). Вряд ли с основанием. Вероятно, это была кормовая смесь для волов, главной составной частью которой были бобы. Ср. у Варрона (1.31.4). Сура Мамиллий (Пл. 18.143) разумел под *osinum* кормовую смесь, в которой бобов было в  $2\frac{1}{2}$  раза больше, чем остальных растений.

<sup>2</sup> См.: Кол. 2.10.29.

<sup>3</sup> «Греческое сено» — ср. у Колумеллы (2.10.33).

<sup>4</sup> *Ervum* — ср. у Колумеллы (2.10.34). Первым весенним кормом был *osinum*: см. гл. 53 и 54.3. Его давали, пока он не высохал; за ним шла вика, потом могар. В списке кормов (гл. 60-я) из стручковых стоят *osinum*, вика, лупин и бобы.

<sup>5</sup> Этот же совет повторяется в гл. 60-й. Катон имел в виду посев разных кормовых растений.

<sup>6</sup> Хлеб сеяли позже, примерно месяц спустя после посева кормов.

<sup>7</sup> Ср. прим. 2 к гл. 3-й; относительно ям см. гл. 43-ю.

<sup>8</sup> Лозы должны были виться по вязам: перед нами будущий *arbustum*.

## К главе 28 - й

О питомниках маслин, плодовых деревьев и проч. см. гл. 45—48-ю.

<sup>1</sup> Урок пересадки дан со всеми подробностями: последующие садоводы прибавили к нему очень немного. Ср.: Кол. 5.9.8—9 и 5.6.21; Пл. 17.83—87.

<sup>2</sup> Потому что в ней больше перегноя.

## К главе 29 - й

Катон на удобрение обращал большое внимание. «Постарайся иметь большую навозную кучу. Навоз старательно сохраняй...» (5.8); в гл. 37.2 перечислено то, что может идти на подстилку и быть обращено в навоз. При вывозке его надлежало «очистить», т. е. выбрать из него предметы, которые не перепрели и перепреть не могут, размельчить навоз и в таком виде разбрасывать. Все эти указания заслуживают большого внимания: поговорка, ставившая унавоживание на третье место, красноречиво свидетельствует о том, что большого значения навозу во времена до Катона не придавали. Во II в. до н. э. в Италии к земле стали предъявлять больше требований, и в связи с этим значение унавоживания возросло. Катон учил людей, которые привыкли обращаться с навозом как попало.

<sup>1</sup> Чрезвычайно любопытно распределение навоза: половина его вывозится «на ниву, где будешь сеять корма». Эта «нива» может быть масляным садом: «если там будут маслины...»; специально под них назначена четвертая часть навоза. Унавоживание лугов, засвидетельствованное для императорского времени Колумеллой (2.17.2), было, по-видимому, старинной италийской практикой.

<sup>2</sup> Под маслины клали навоз осенью (см. 5.8); луга удобряли с середины февраля, когда начинал дуть фавоний, теплый западный ветер.

О корме для скота см.: 5.8; 6.3; 27 и примечания; специально о корме для волов см. главы 54-ю и 60-ю. В его состав входили листья, зеленые и высушенные, различные стручковые, разная солома и мякина, виноградные выжимки, желуди и сено. Овцы получали сено (отаву) и листья преимущественно с вязов и тополей, а при их недостатке — и с дубов и смоковниц. Листья занимали среди кормов видное место: лугов и сена было немного.

<sup>1</sup> Во время осенних работ на поле и в винограднике так хотелось полакомить любимую скотину вкусным свежим сеном. Катон понимал чувства хозяина, но только рекомендовал не давать им воли: «подумай, как долга зима».

## К главе 31-й

<sup>1</sup> Сбор маслин начинался обычно с середины ноября (Кол. 12.52). Как и в гл. 23-й, перечислено то, что надо заготовить для этого сбора, но в отличие от той главы ни слова о приготовлениях к встрече рабочих. Условия работы, по-видимому, тут иные. См. гл. 144-ю.

<sup>2</sup> Ими скрепляли отдельные части масляного пресса.

<sup>3</sup> Какой орех имеет в виду Катон, неизвестно. «Черный граб» — *Ostrya carpinifolia* L.

<sup>4</sup> Катон говорил о заготовке лесного материала трижды: здесь и в главах 17 и 37.3—4. Из двух последних мест ясно, что деревья или рубили, или корчевали. Когда прибегали к одному способу и когда к другому, мы не знаем.

<sup>5</sup> См. у Варрона (1.37.1—2): «Некоторые деревенские работы лучше делать, когда луна прибывает, чем на ее ущербе, а некоторые, наоборот, — например, жать хлеба и срезать листья с деревьев». Ср. у Плиния (18.322): «Всякая рубка, обрывание, стрижка принесут меньше вреда, если их делать, когда луна на ущербе». Смысл этого предписания заключался в том, что, по представлению древних, луна своим состоянием оказывает определенное влияние на земные явления. Луна подкладывает под курицу в первую четверть (Пл. 18.322): как растет луна, так будут расти и цыплята. Резать в это время листву — значило заставить дерево потерять вскоре все листья. Срубленному в это время дереву грозила гниль (Кол. 11.2.11).

<sup>6</sup> *Auster* — сирокко; ср. у Плиния (18.329): «Когда он дует, не трогай, земледелец, ни лесного материала, ни вина. Это сырой и знойный ветер в Италии». Считалось, что он оказывает губительное влияние и на плодовые деревья (Пл. 17.10 и сл.).

## К главе 32-й

Речь идет об *arbustum*, т. е. о винограднике, где лозы вились по деревьям.

<sup>1</sup> Варрон (1.35 и 36) точно определяет это время: оно начинается с захода Плеяд (конец октября) и тянется «до Фавония» (середины февраля).

<sup>2</sup> Деревья обрезали таким образом, что ветви на них располагались «этажами». См. у Колумеллы (5.6.15—16): на расстоянии 7—8 футов от земли «дерево надо обратить на три стороны, пустив с каждой по одной ветке».

<sup>3</sup> Если горизонтально идущие ветви дерева обрезать косым срезом, то туда попадет дождь и в дереве заведется гниль.

<sup>4</sup> *Nodentur*; *nodus* — «узел» на языке древних виноградарей значил то же, что у нас «узел на стебле», «узел на лозе». Вокруг него располагались почки: чем больше узлов, тем больше почек и тем больше урожай. Поэтому в следующей главе и говорится о «хорошо обузленной [буквальный перевод слова *enodatam*] лозе»; ср. у Плиния (17.157): «Лоза, у которой мало узлов [*nodos*], считается бесплодной; густота почек [*gemma*: они расположены вокруг узлов] есть признак плодovitости».

Непонятно, почему Тильшер считает, что в этой главе речь идет о том же винограднике, что и в предыдущей. Там Катон говорил об *arbustum*, в гл. 33-й — о *vinea*: об этом свидетельствует и упоминание поперечной жерди (*peritica*), и запрет сеять что-либо на семена, тогда как посев зерновых в *arbusta* рекомендовался (Пл. 17.203).

<sup>1</sup> См. прим. 4 к гл. 32-й.

<sup>2</sup> Ср. у Колумеллы (4.13.1): «Тот, кто подвязывает лозу, должен довести ее до поперечной перекладины совершенно прямо».

<sup>3</sup> *Custodesque* — «сторожей»; см. у Колумеллы (4.21.3): «Это отросток с 2—3 глазками; когда он даст плодосные побеги, старую ветку повыше его отрезают и лоза пышно разрастается от новой ветви».

<sup>4</sup> См. у Колумеллы (4.8.1).

<sup>5</sup> Просто разрыхли вокруг землю. Лозы вокруг окапывали, а пространство между их рядами вспахивали. Это делали весной.

<sup>6</sup> Это относится не к ежегодной обрезке, а, по-видимому, к омолаживанию виноградника путем обрезки: Катон рекомендует не резать старые лозы, а лучше использовать их как своего рода отводки.

<sup>7</sup> *Viveradix* — молоденькая лоза, «чубук», уже принявшийся и пустивший корни.

<sup>8</sup> См. прим. 1 к гл. 27-й.

<sup>9</sup> Работа эта называлась *rampinatio* (*rampinus* — молодой виноградный побег). См. у Варрона (1.31.2): «Пасынковать — значит, оставив на лозе из молодых побегов один, два, иногда и три самых сильных, все остальные сорвать, чтобы у лозы хватило соков на оставшиеся».

<sup>10</sup> *Grebo* — в смысле «через небольшие промежутки».

<sup>11</sup> Варрон (1.30). Советы Катона — это памятка, с которой старый хозяин обращается к молодому, вполне знакомому с делом, но еще недостаточно опытному. С помощью этой памятки он не забудет, не упустит главного, обратит внимание на то, что нужно. Совершенное отсутствие всяких технических указаний, обилие специальных терминов и общий характер этих глав заставляют предполагать, что виноградарство, так же как и полеводство, было прекрасно знакомо современникам Катона: утверждение западной науки, что именно с этого времени начинается усиленное развитие виноградников в Италии, разбивается этими главами.

## К главе 34-й

<sup>1</sup> Ср. гл. 27-ю.

<sup>2</sup> См. прим. 6 к гл. 5-й.

<sup>3</sup> *Terra pulla* — почва Кампании (Пл. 17.25). Термин этот сохранился в современной Италии с тем же значением.

<sup>4</sup> Ср.: Кол. 2.10.1.

<sup>5</sup> См.: Кол. 2.9.3; Варр. 1.9.4.

<sup>6</sup> См.: Кол. 2.6.4; 9.3.

## К главе 35-й

<sup>1</sup> См.: Кол. 2.10.5; 10.8.

<sup>2</sup> См.: Кол. 2.6.1—2. — О пшеницах древности см.: N. J a s n y. *The wheats of classical antiquity*. Baltimore, 1944.

<sup>3</sup> См.: Кол. 2.10.15.

<sup>4</sup> См.: Кол. 2.9.4; 9.14.

<sup>5</sup> *Rapina* означает грядку, сделанную под репу (Кол. 11.2.91); *rapinam serito* — значит «засевай грядку репой»; ср.: Кат. 47. — *Porrinam serito* — о порее. Репу — гара — знают и Колумелла, и Плиний; ее едят люди и ею кормят скот (Кол. 2.10.22—23; Пл. 18.126—128).

<sup>6</sup> *Raphanus* означает редьку; и Колумелла, и Плиний знают ее только как огородное растение. У Катона она попала в полевые. Не турнепс ли?

Главы о полеводстве любопытны. Из них явствует, что хлебные растения, о которых говорит Катон, были знакомы италийскому хлебопашцу с незапамятных времен: он знал все, что они любят и чего боятся, знал, что надо для них выбрать и чего избегать. Последующее время не прибавило ничего существенного к их списку, и познание их не стало у римских хозяев с течением времени глубже и полнее. Колумелла был прекрасным знатоком сельского хозяйства, но из его параллельных Катону мест явствует, что он почти всегда, только другими словами, говорит то же, что и старый цензор.

### К главе 36-й

<sup>1</sup> Ср. примечания к гл. 29-й. О голубином помете см.: Кол. 2.14.1; 15.2 и Варр. 1.38.1—2.

<sup>2</sup> Масличный отстой — амугса — считался сильным удобряющим средством, а кроме того, применялся в ряде самых разнообразных случаев. Высокие удобрительные свойства его признаются и ныне.

### К главе 37-й

<sup>1</sup> См. гл. 5.6; 34.1: требованию этому приписывалась такая важность, что Катон повторял его трижды.

<sup>2</sup> «Нут» — *Cicer arietinum* — бараний горох (Кол. 2.10.20). В его листьях и стеблях содержатся ядовитые вещества, поэтому на корм скоту он негоден. Эти свойства, вероятно, и определяет Катон словом *salsum*.

<sup>3</sup> Мысль о том, что всякое растение, которое дергают из земли, ее истощает, основана на верном соображении: растение, взяв что-то из земли, ничего ей не оставляет. Вспомним, что обычной для древней Италии практикой было сжигание пожни.

<sup>4</sup> На том месте, где будет посеян хлеб, сеют как раз бобы и вику (гл. 27-я). Растения, служившие зеленым удобрением, запахивали целиком или же одни их корни: стебли скашивали в корм скоту или на подстилку.

Кроме зеленого удобрения, известно было Катону и минеральное — зола (37.2; 33.4; 114.1).

<sup>5</sup> Любопытно само строение фразы: хозяин должен приложить деятельные усилия к тому, чтобы получить удобрения столько, сколько ему требуется. Ср. у Колумеллы (2.14.8). Скоту подкладывается обильная подстилка. Интересен ее состав: вполне понятно, что для нее употребляются солома, листья вечнозеленого дуба, не представляющие ценности как корм, и всякие сорняки. Сюда же можно причислить и стебли лупина, которые тоже не годятся на корм. Но использовать на подстилку такие драгоценные корма, как хлебное ухоботье (*palea*), мякину (*acus*) и бобовые стебли, можно было только в хозяйстве, где всего этого добра было настолько вдоволь, что на него можно было не скупиться. У Колумеллы скот, даже овцы, лежит только на соломе и сухом папоротнике. Это служит новым свидетельством в пользу того, что хлебное хозяйство у Катона было отнюдь не малым.

<sup>6</sup> *Sambucus ebulus* — карликовая бузина, обычный сорняк и в нынешней Италии.

<sup>7</sup> Принципом удобрения было вернуть земле или дереву часть того, что от них было взято. Поэтому маслины поливали отстоем оливкового масла и подкладывали под них мякоть маслин, приставшую к косточкам, и пепел от самих же косточек. По тем же соображениям под виноградную лозу клали срезанные от нее ветви, а также виноградные выжимки (33.3).

<sup>8</sup> См.: Варр. 1.13.2.

<sup>9</sup> Колумелла считал, что их надо заготовлять как раз в январе 11.2.12.

<sup>10</sup> См.: Кол. 2.11.8—9. — Мотыженье (*sartio, sarire*) производилось железным инструментом, очень похожим на наши украинские «сапки»; найдено их было в Италии при раскопках немало. Пропалывали руками. С предполо-

жением Тильшера, что мотыжили с помощью серпа с очень длинной рукояткой, нельзя согласиться. См.: М. Е. Сергеевко. Рецензия на книгу Тильшера. ВДИ, 1966, № 4, стр. 182—187.

<sup>11</sup> Катон считает овес сорняком. Дикий овес — овсюг — в некоторых местах Италии и сейчас представляет серьезную угрозу.

<sup>12</sup> Из виноградника убрали все, что могло бы помешать при весенних работах.

<sup>13</sup> *Saminus*, — может быть, в кузнице (ср. 7.2); может быть, разумеется печь для пережигания извести.

<sup>14</sup> *Codicillos* для жаровни, которой обогревалось помещение.

## К главе 39 - й

<sup>1</sup> Конъектура Гаулера (E. Hauler. *Zu Catos Schrift über das Landwesen. Progr. Wien, 1896*) *vere sicca* вместо бессмысленного *virisicca*; Тильшер предложил *viridi sicca*: подсохшими, но еще зелеными, свежими прутьями. Сухие будут ломаться.

<sup>2</sup> Все ингредиенты замазки, очевидно, растапливались в этой миске на огне.

<sup>3</sup> Мелочь очень характерная. Настоящий, любящий свое дело хозяин хочет, чтобы у него все было «как следует»: не только прочно, но и аккуратно и красиво.

## К главе 40 - й

<sup>1</sup> *Roma* — общее обозначение, под которое подходит айва, гранатник, яблони и груши.

<sup>2</sup> Буквально: «при молчащей луне», в те дни новолуния, когда молодого месяца не видно. См. прим. 5 к гл. 31-й.

<sup>3</sup> См. прим. 6 к гл. 31-й.

<sup>4</sup> Следует обратить внимание на тщательность описания всей техники прививки: ни одна мелочь не упущена. Так говорят с людьми, которым сообщают нечто совершенно новое.

Способ прививки, сообщаемый Катонем, так называемая прививка под кору, и сейчас производится почти так же, как учил делать ее Катон.

<sup>5</sup> В подлиннике — *argillam vel cretam*, разница между двумя этими видами глины нам неизвестна.

<sup>6</sup> Для успешности прививки необходимо, чтобы привой (прививаемый черенок) и подвой (прививаемое дерево) соприкасались наибольшим числом точек плоскостей среза и чтобы соответственные ткани, особенно камбиальные слои, совпадали друг с другом. Следует обратить внимание на предосторожности, которые принимаются, чтобы не повредить луба.

<sup>7</sup> Это, вероятно, то же растение, которое у нас разводится как комнатное: листья его — широкие и длинные — действительно напоминают воловий язык (*Pieris echioides* L.).

## К главе 42 - й

<sup>1</sup> Такая прививка называлась у древних *emplastratio* — «наложение пластыря» (по сходству между вынутым куском коры и пластырем). Плиний, споря с теми, «кто, будучи склонен к новизне», приписывал этот способ новому времени, ссылался на то, что «он имеется у старых греческих писателей и у Катона...», определившего размер [вынутого куска] с обычной своей тщательностью» (17.119).

## К главе 43-й

<sup>1</sup> Это дренажные канавы, которые делают для осушки места; ср. у Колумеллы (2.2.9—11).

<sup>2</sup> Ямы для посадок копали весной, а посадка происходила осенью (ср. гл. 27-ю): современная практика вполне согласуется с античной.

<sup>3</sup> Следует обратить внимание на форму фразы. Очевидно, ежемесячное окапывание лоз и маслин было далеко не общепринято, и Катон предлагает своим современникам новую практику.

## К главе 44-й

<sup>1</sup> С 6 марта до 21 апреля.

<sup>2</sup> Речь идет не о плодородной и бесплодной земле, а о двух половинах масляного сада. Маслина приносила урожай через год, и хозяин устраивал свой маслиник так, чтобы иметь с него доход ежегодно: то с одной половины, то с другой (Кол. 5.9.12). В той половине, которая в этом году была с урожаем, естественно, резали только те ветки, на которых не было плодов, т. е. сломанные бурей и сушняк; в другой, стоявшей этот год без урожая, резали значительно больше, памятуя старую италийскую поговорку: «кто вспахал маслиник, тот выпросил у него плодов; кто унавозил, тот вымолил; кто обрезал, тот заставил дать».

<sup>3</sup> См. гл. 6.2, где Катон говорит о губительном действии мха на дерево.

## К главе 45-й

<sup>1</sup> Катон представляет себе посадку новых маслин прямо в масляном саду в питомнике. Посадка маслин обрубками (*talea*) практикуется и ныне, хотя современной агрономией и осуждена. Саженьцы (*taleae*) были одни длиной около 1 м, а другие — около 30 см.

<sup>2</sup> *Malleo aut matiola* — два вида молотка: разница между ними неизвестна.

<sup>3</sup> Почему? Непонятно. Вероятно, какая-то сельская суеверная примета.

<sup>4</sup> См. прим. 2 к гл. 49-й.

<sup>5</sup> Это не почки в собственном смысле, а шишковатые наросты у основания ствола. В Италии их и сейчас аккуратно вырезают и сажают в землю: они быстро растут и скоро образуют мощный побег.

## К главе 46-й

<sup>1</sup> Для маслин.

## К главе 47-й

<sup>1</sup> См. 6.3 и прим. 5 к гл. 6-й.

<sup>2</sup> Почему Катон подробно описал устройство масляного питомника и, говоря о виноградном, просто сослался на предыдущие главы, а не поступил наоборот, т. е. не рассказал подробно именно о виноградном питомнике, тем более что слова «таким же образом» могут относиться лишь к выбору места и его обработке? Лозу никогда не сажали обрубками, и вообще вся техника посадки была иной, чем в масляном питомнике. Говорить так о виноградных питомниках можно было, только обращаясь к людям, которые знали сами, как их устраивать. Сведений о маслине у современников Катона, видимо, было гораздо меньше.

<sup>3</sup> Катон, очевидно, имеет в виду пересадку лоз в *arbustum*, где деревья уже посажены и скот (разумеется, не козы и не свиньи, а овцы) может

в нем пасть и после посадки лоз: чтобы овцы никак им не повредили, их сажают, уже когда они окрепли и достаточно высоки, так что до листья их овца никак не могла дотянуться. Колумелла советовал брать лозу не меньше чем в 10 футов высотой, т. е. около 3 м («О деревьях», 16.4). *Arbustum*, как правило, засевали (там же, 16.2 и 5.6.11). Ср. у Плиния (17.202—203).

<sup>4</sup> О культуре порея см.: Пл. 19.108—110 и Кол. 11.3.30—32. — По их словам, порей требовал обязательно пересадки. Переход к порею здесь совсем неожидан. Представился Катону уголок в его *arbustum*, где он сажал порей?

## К главе 48-й

<sup>1</sup> *Pomarium* — разумеются яблони, груши, айва, гранатник.

<sup>2</sup> Теперь сажают так только гранатник и айву. Можно ли вообще так сажать груши и яблони?

<sup>3</sup> См. гл. 151-ю.

<sup>4</sup> Следовательно, питомник у Катона делился, как делятся и современные питомники, на две части: сначала сеялись семена, затем сеянчики высаживались в другую половину школки и оттуда уже их переносили в сад. Наличие всевозможных питомников говорит, конечно, о широких размерах плодородства и виноградарства.

<sup>5</sup> *Nuces pineas ad eundem modum nisi tamquam alium serito*. Бригаут переводит: «Орешки пинии сей таким же образом, принимая во внимание разницу семян» (except for the difference in the seeds); Гупер: «Сей тем же способом орешки пинии, слегка только его изменив»; Тильшер: «Семена пинии сей таким же образом, если только не как чеснок». Вероятно, он прав; хотя Катон мог подменить пух — слово женского рода — словом среднего рода — *semen* (*alium* вместо классического *aliud* — «другое» — в архаической латыни вполне возможно), но фраза «орешки пинии сей таким же образом, если только не так, как иное семя» лишена смысла: Бригаут и Гупер вкладывают свой произвольно. В моем переводе (Катон. «Земледелие». М.—Л., 1950) и в переводе Тильшера смысл есть, но техника посева пинии остается темной: Катон нигде не говорит, как сажать чеснок. Колумелла сообщает, что чеснок сажали в грядки зубками на ладонь (чуть меньше 7.5 см) один от другого (11.3.21).

## К главе 49-й

<sup>1</sup> Омоложение виноградников и сейчас производят таким способом.

<sup>2</sup> Требованием всей античной садоводческой практики было ставить при пересадке растение так, чтобы оно было обращено к разным сторонам света теми же своими сторонами, что и раньше. Ученые садоводы считают теперь это правило совершенно излишним, но садовники-практики его часто придерживаются.

## К главе 50-й

<sup>1</sup> Тот же совет, что и в гл. 29-й.

<sup>2</sup> *Luna silenti* — в новолуние.

<sup>3</sup> Ср. у Колумеллы (2.17.2).

<sup>4</sup> Ср. 37.5. Стоит обратить внимание на разницу двух «редакций»: зимой в свободное время занимаются не просто уборкой, а и сортировкой дров: хворост связывают вязанками, рубят дрова для кузницы или печи, режут маленькие чурки для хозяина. Теперь возиться со всем этим некогда: все срезанное просто сваливается в кучу: дрова к дровам, хворост к хворосту.

<sup>5</sup> Ср. у Колумеллы (3.21.11).

<sup>6</sup> Ср. главы 131—132-ю.

<sup>7</sup> «Пока не затвердели», т. е. в промежутках между первой и второй пахотой. Колумелла рекомендовал наоборот пахать последними, в начале осени, очень тощие и сухие поля и сразу же их засеять (2.4.8). Жирную и сырую землю он советует поднимать в середине апреля (2.4.3).

#### К главе 51-й

<sup>1</sup> Их «отводили» таким же образом, как и виноградные лозы.

#### К главе 52-й

<sup>1</sup> Этот способ применяется и ныне.

#### К главе 53-й

<sup>1</sup> Ср.: Кол. 2.18.1 и Пл. 18.258.

#### К главе 54-й

<sup>1</sup> Чтобы уничтожить в них горечь.

<sup>2</sup> Вол получал на ночь 8 с лишним кг сена.  $\frac{1}{2}$  модия желудей —  $4\frac{1}{3}$  л; модий выжимок — около 9 л.

<sup>3</sup> Вообще они идут на подстилку: ср. 37.2 и 5.7. Тут их пускают в корм как крайний ресурс, чтобы у волов было больше свежего корма.

<sup>4</sup> В большинстве мест древней Италии жали не так, как у нас (Варр. 1.50). Жнец срезал только верхнюю часть стебля: колос и немного соломы. Их складывали в корзины и в корзинах уносили на ток.

<sup>5</sup> После того, как хлеб был сжат описанным выше способом, через некоторое время скашивали и солому (Кол. 11.2.54). Соломой этой, политой крутым рассолом, кормили волов. Катон берет для волов только ту, где «очень много травы».

<sup>6</sup> Ср. 5.8; 6.3 и 30.

<sup>7</sup> Хозяин действительно «хорошо ходил за волами»: он кормил их и щедро, и лакомо. Колумелла имел в виду, когда писал свою одиннадцатую книгу, хозяйство и более бедное, и более скупое; «воловий стол» состоит у него в течение полугода из «листьев вдосталь».

#### К главе 55-й

<sup>1</sup> Ср. 50.2 и 37.5. — Характернейшей особенностью катоновского письма является возвращение к вопросам, на которые он хотел обратить особенное внимание. Возвращения эти — отнюдь не простое повторение: данный раньше совет обогащается новыми подробностями: в гл. 37.5 мы слышали о разных сортах дров; теперь мы узнаем, где их надо хранить и как складывать.

<sup>2</sup> Так складывали дрова в предохранение их от дождей.

#### К главе 56-й

<sup>1</sup> Зимних месяцев было самое большое три: озимый сев кончался в ноябре. Раб получал 34.8 и 39.15 л зерна. Это зерно он должен был сам смолоть и сам испечь себе хлеб. В рабовладельческих хозяйствах Южной Америки был такой же порядок.

<sup>2</sup> «Надзиратель» (епистат) упоминается только в этой главе, и о его обязанностях нигде нет речи.

<sup>3</sup> Рабы, которых держали в наказание за какие-нибудь провинности, например за побег, в колодках, получали печеным хлебом по 4 фунта, т. е. 1304 г, а когда начиналась такая трудная работа, как вскапывание виноградника, — то 1630 г. Рабы получали хлеба примерно столько же, сколько и римские солдаты (см.: Полибий 6.39).

<sup>4</sup> Фрукты простых сортов обязательно входили в рацион италийского бедного люда и рабов. Ср. у Колумеллы (12.14): «Сушеные груши и яблоки, если их много, составляют зимой значительную часть деревенского пропитания. Они идут в качестве приварка, так же как и винные ягоды, которые, будучи насушены, в зимнее время существенно поддерживают деревенских жителей».

## К главе 57-й

<sup>1</sup> См. прим. 3 к гл. 7-й.

<sup>2</sup> Сатурналии — праздник в честь Сатурна, бога сева, праздновался в конце декабря, когда все сельские работы были закончены. Компиталии — см. прим. 1 к гл. 2-й.

Получается такой расчет: в октябре (к этому месяцу заканчивалась сьемка винограда), ноябре и декабре пьют лору (вероятно, вдосталь: долго этот напиток стоять не мог); в январе — в день по гемине, т. е. в месяц 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> конгия (8.1 л вина); в феврале, марте, апреле и мае — в день по секстарию, т. е. в месяц 5 конгиев (16.2 л); в июне, июле и августе — по секстарию в день, т. е. в месяц по амфоре. Сентябрь пропущен. 10 квадранталов — 260.9 л.

Тильшер приводит расчеты д-ра Глазевальда, по мнению которого рабы Катона получали пищу в отношении калорий вполне удовлетворительную. Рабочему мужчине 30-летнего возраста требуется в день около 3000 калорий; 1 кг белого хлеба содержит в среднем 2400 калорий; 4 фунта (римских) дадут 3129.6 калорий, 5 фунтов — 3912 калорий. Плохо, что было однообразие в пище и малое количество жиров. Вина тоже не слишком, меньше, чем по целой бутылке в день; по целой бутылке получают только колодники (P. Thielscher. Des Marcus Cato..., SS. 269—270).

## К главе 58-й

<sup>1</sup> Pulmentarium — это добавок к хлебу; Катон перечисляет, из чего он состоял. Hallex — это очень острый рыбный рассол. Основной едой для рабов (как и для всего сельского и вообще бедного люда) был хлеб. Приправой к нему служили соленые маслины, которые выдавались скупю, и, конечно, такие овощи, как лук и чеснок — Катон их не упоминает, потому что ценности они собой не представляли, — и такие фрукты, как инжир, яблоки и груши, лежавшие на земле (тоже ничего не стоят), а то и тайком сорванные. Кроме того, раб получал 0.54 л масла (очень мало!), hallex (его много не съешь) и уксус, хороший, виноградный. Горячую пищу рабам готовила ключница (143.2); скорее всего это была каша из каких-либо бобовых.

Приготовлением hallex славился Помпей. Не служит ли его наличие в рационе для рабов указанием на близость катонина имения к Помпеям?

## К главе 59-й

<sup>1</sup> Туника — это длинная рубаха-безрукавка, обычная одежда всякого рабочего люда в древней Италии. Р. III. с., которые стоят в латинском тексте, могут обозначать или длину 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> римского фута, т. е. чуть длиннее 1 м, — или вес: на тунику следовало взять 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> фунта шерсти, т. е. 1 кг с лишним.

Плащ — *sagum* — из толстой грубой материи — обычная одежда в армии. Одежда вся была шерстяная. Старую одежду чинили, комбинировали вместе и получали *septonas*: заплатанные и сшитые из лоскутов куски материи, служившие по мере надобности и плащом, и одеялом. Одна туника на два года — этого, конечно, мало.

## К главе 61-й

<sup>1</sup> Хорошая обработка поля состояла прежде всего, по-старинному представлению, в хорошей пахоте. Что значило «хорошо пахать», об этом говорит Колумелла (2.4.1—2). Старый афоризм интересен своим пренебрежительным отношением к удобрению. Катон привел его *bona fide*, не замечая, что его собственная забота о навозе и уваживании никак с этим старым отношением не вяжется. Сочетание старого и нового очень интересно в его книге. И этот же афоризм дает объяснение, почему Катон так внимателен к вопросам удобрения: он был здесь учителем, и уроки его находились в полном соответствии с требованием жизни.

Дальше следует своего рода резюме основных моментов хозяйственной деятельности. Показательно, что на первом месте стоит масличный сад и что хлебное поле отнюдь не обойдено молчанием. Резюме сводится к трем моментам: 1) к хорошей обработке маслинника, 2) хлебного поля, 3) к энергичному созданию комбинированных культур.

<sup>2</sup> *Miscere* — буквально «смешивать», «перемешивать» (слово это пропущено в рукописи Катона, вставлено по ссылке на него у Плиния — 17.127) — необычно в значении «пахать», но чрезвычайно выразительно и образно; при пахоте земля действительно «перемешивается».

<sup>3</sup> Содержание этих слов Катон предполагает общеизвестным.

<sup>4</sup> Т. е. разной глубины.

<sup>5</sup> Рукописи дают «*serere*», которое Маццарини и принял. Катон думает о превращении хлебного поля, о котором только что говорилось, в *arbustum* или в маслинник: для этого нужно «много сажать» в питомниках и пересаживать деревца с соблюдением основных правил в этой работе.

<sup>6</sup> Рукописи дают *quam plurimas radices* — «как можно больше корней»: вынимать саженец, однако, надо со всеми корнями, не повреждая и не обрывая их (28.1). Принимаю конъектуру Майгофа: *cum plurima* — вынимать саженцы как можно с большим комом земли, именно чтобы не оборвать и не поранить корней.

## К главе 64-й

<sup>1</sup> Собранные маслины ссыпали в амбар; описание этого амбара см.: Варр. 1.55.5 и Кол. 12.52.3—5.

<sup>2</sup> Так считали и во времена Катона, и два века спустя; ср. у Колумеллы (12.52.18). Так часто думают и теперь крестьяне Южной Европы. Катон, уделивший в своей книге так много места маслине, стремился ввести новые правила и в маслоделие. Об осуждении им старой практики говорит ряд «отрицательных» советов: «не пользуйся медной посудой», «косточек не дробить», «смотри, чтобы не захватить отстоя», «не рубить дров в давилне» (см. гл. 65-ю). На правильную технику приготовления масла обращает он внимание хозяина с самого начала (см. 3.2—4) и выделяет ее еще в особый отдел: главы 64—69-я.

## К главе 65-й

<sup>1</sup> Лучший и наиболее дорогой сорт, см. прим. 6 к гл. 3-й. «Зеленое» масло делалось из незрелых маслин, ср. у Колумеллы (11.2.83).

<sup>2</sup> Ясно, что в маслиннике пасутся овцы.

<sup>3</sup> Маслины обрывали поздно: в ноябре и даже в декабре (Кол. 11.2.95).

Изготовление масла отдавалось обычно маслоделу-специалисту, с которым заключался особый договор: гл. 145-я.

Катону, видимо, хотелось, чтобы его маслодел выполнял предписания новой маслодельной техники. Надсмотрщику поэтому вменялось следить за их соблюдением.

<sup>1</sup> В полном соответствии с этим находятся и современные требования чистоты: масло вбирает в себя всякие запахи, поэтому, например, в давящих запрещено курение. Приборы, употребляющиеся в маслодели, требуются ежедневно мыть кипятком.

<sup>2</sup> «... косточками» для толки (ср.: Пл. 15.22).

<sup>3</sup> Ср. у Колумеллы (12.52.9—11): «В погребе для масла должно стоять три ряда чанов: в [первый] чан первого ряда сливают масло, натекшее от первого прессования, в [первый] чан второго — от второго и в [первый] чан третьего — от третьего. Чрезвычайно важно не смешивать масло от первого прессования с маслом от второго, а тем паче с маслом от третьего. После того как масло немного постоит в первых чанах [каждого ряда], черпальщик должен тихонько перелить его во вторые [в соответственном ряду] и так далее в следующие, до самого последнего... от переливания масло становится прозрачнее и освобождается от отстоя [амигса]. В каждом ряду достаточно поставить по тридцать чанов, если масляный сад не слишком велик». Это описание делает понятным работу черпальщика у Катона.

<sup>4</sup> Labrum и dolium здесь равнозначны. Таких labra для масляного сада у Катона (10.4) упоминается 12. У Колумеллы масло от каждого прессования переливали по крайней мере тридцать раз: неужели у Катона только двукратно? Не различал ли он двумя названиями вместилща одного ряда от вместилщ другого? В следующей главе есть приказ надсмотрщику «сливать отстой до тех пор, пока масло не дойдет до чана, который стоит в погребе последним». Такая фраза заставляет с уверенностью говорить о многократном переливании и у Катона.

<sup>5</sup> Амурка тяжелее масла (удельный вес масла 0.90—0.92, амурки — 1.05), поэтому она всегда оседает на дно.

## К главе 67-й

<sup>1</sup> Factus; см. у Варрона (1.24.3): «„Фактом“ зовется количество маслин, выжатое за один раз; одни говорят, что это 160 модиев; другие, что значительно меньше: они спускают это число до 120 модиев»; ср.: Пл. 15.23.

<sup>2</sup> Работали в давяльне и при свете: день в декабре короткий.

<sup>3</sup> В этих корзинах маслины ставили под пресс.

## К главе 69-й

<sup>1</sup> Об осмаливании глиняной посуды см.: Кол. 12.18.5—7.

## К главе 70-й

<sup>1</sup> Ульпик — это сорт чеснока.

<sup>2</sup> «Сабинскую траву... многие употребляют вместо ладана для курений... Она разгоняет скопление вредных соков, уничтожает разъедающие язвы» (Пл. 24.102). Что это за растение? Вряд ли *Juniperus sabina* L., как предположительно думал Бригаут, низкий кустарник с неприятным запахом.

<sup>3</sup> Предписания эти носят явно магический характер. На это указывает и строго выдержанное число — три, — и требование быть натошак — обязательное условие, без соблюдения которого нельзя ждать от магической опе-

рации успеха, — и предписание «собирать, растирать и давать *sublimiter*» — «между небом и землей», на деревянном или каменном помосте. См.: E. Goldman. *Sublimiter*. Amer. Journ. of Phil., 1940, t. 61, pp. 66—68; см. также указанную им литературу.

#### К главе 71-й

<sup>1</sup> Вера в лекарственную силу средств, упомянутых в главах 70-й, 71-й и 73-й, крепко держалась в деревенских кругах, как это видно из Колумеллы (6.4.2—3).

Интересно у Катона сочетание магических предписаний и здравых гигиенических требований насчет чистой воды и предохранения копыт.

#### К главе 73-й

<sup>1</sup> Дикий тимьян — *Thymus serpyllum* L.

#### К главе 74-й

С этой главы начинается ряд кулинарных рецептов Катона. Варрон, ставший, чтобы агрономический трактат был составлен научно, т. е. касался строго определенного круга вопросов и был построен по определенному плану, относился к отделу о домоводстве у Катона резко отрицательно. Не осмеливаясь нападать прямо на него (Катону в это время в сенатских кругах, — а Варрон был сторонником Помпея, — придан был уже ореол «истинного римлянина» — *vir vere Romanus*: это был почтенный и авторитетный образ), он вдоволь натешился над Сазерной, книга которого была написана в той же манере, что и у Катона. Он подобрал у Сазерны как раз места, которые могли служить параллелями для Катона (Сазерна: как выводить клопов; Катон: как уничтожить моль; Сазерна: заговор от подагры; Катон: заговор от вывиха), и все-таки, в конце концов, не удержался от прямого нападения (1.2.25—28). Катон нашел бы требования знаменитого полигистора просто бессмысленными. Домовитый хозяин, он хотел не только работать и хлопотать по хозяйству, но и иметь у себя, на своей «господской половине», некоторый нехитрый уют: теплую комнату (вспомним неоднократные напоминания о «дровах для хозяина») и вкусный стол. Надо сказать, что стол этот очень скромен: в состав кушаний, рецепты которых как новинку записывает Катон, входят самые простые ингредиенты: пшеничная мука, творог, вероятно овеций, мед, яйца (скупое) и свиной жир.

<sup>1</sup> Следует обратить внимание на то, что хлеб печется без дрожжей и не в печи, а на очаге. Ср. псевдовергилиев «*Moretum*» (Зап. Филолог. факультета Лен. гос. университета, 1941).

#### К главе 75-й

<sup>1</sup> *Libum* от *libare* — «приносить жертву».

<sup>2</sup> *Similago* — тонкая мука из твердой пшеницы; см. у Плиния (18.89).

#### К главе 76-й

<sup>1</sup> *Placenta* — слово, заимствованное из греческого, от *πλακῆεις* — «плоский».

<sup>2</sup> Алика — крупа из эммера. См.: Пл. 18.112. — Приготовлением этой крупы славилась Кампания.

<sup>3</sup> Бригаут полагает, что в дальнейшем *tracta singula* означает слои, покрывающие весь испод, а просто *tracta* — слои менее широкие. Нет никаких оснований для такого различия.

<sup>4</sup> Balteus — широкий солдатский пояс. Испод укладывали на доске так, что края его с нее свисали. Затем один за другим на него клали раскатанные слои, смазывали их творогом с медом, наверх клали еще слои без всякой смазки (творог с медом был уже использован) и потом, как бы вастегивая пояс, поднимали края испода и «стягивали». Поэтому *solum* — испод, то, что должно было стать исподней коркой обертуха, и назывался еще «поясом». Доска в 1 фут была диаметром в 30 см.

<sup>5</sup> В рукописи бессмысленное — *de vo prima*. Герле (J. Hörle. *Catos Hausbücher*, Paderborn, 1929, S. 210. Anm.) предложил: *deverrito* — «подмети» (очаг держали в чистоте и перед тем, как на нем что-либо печь, его обметали); Бракман (*Ad Catonis*..., 1937, pp. 316—317) — *probe*: *probe primo temperato* — «сначала хорошо разогрей»; *deve* — из сокращенного и непонятного написания *pbe*, т. е. *probe*).

<sup>6</sup> «Торт» был основательный, весил 9639 г.

#### К главе 85-й

<sup>1</sup> Пунийская каша была изысканной разновидностью простой каши. Почему она называется пунийской? Может быть, ее рецепт оставили солдаты Ганнибала, стоявшие в Кампании?

#### К главе 88-й

<sup>1</sup> Соль в древней Италии получали обычно путем выпаривания соленой воды, и в обыкновенной (буквально «простонародной») соли бывали разные примеси, которые Катон и устранял путем вторичного выпаривания.

<sup>2</sup> Ср. у Колумеллы (7.8.6): «Сыр, который предназначается для еды в ближайшие дни, готовят легко просто. Вынув творог из плетенок (где его отжимали), его кладут в рассол, а затем немного сушат на солнце».

#### К главе 89-й

<sup>1</sup> Из домашней птицы Катон упоминает только гусей (здесь), голубей (следующие главы) и кур (здесь, 106 и 143.3). Кур держали, конечно, в каждой деревенской усадьбе, держали и другую птицу, но промышленного птицеводства в ту пору не было. Оно возникло в середине I в. до н. э.

#### К главе 91-й

Главы 91—103-я содержат ряд разнообразных хозяйственных рецептов, в которых неизменно используется амурка. Знали и раньше, как ее использовать, или Катон учит своих читателей тому, что доселе было им неизвестно? Судя по его тону, скорее последнее.

<sup>1</sup> Ср. Варрона (1.51.1—2) и Колумеллу (1.6.23). В деревенской усадьбе около Боскорале (под Помпеями) распали ток. Он четырехугольной формы и примыкает непосредственно к сараю, куда, по-видимому, складывали солому после обмола.

#### К главе 92-й

<sup>1</sup> Описание итальянского амбара оставили и Варрон (1.57.1—2), и Колумелла (1.6.12—16).

Мы видим, что хозяин стремится превратить свой амбар в крепость, куда амбарным вредителям невозможно проникнуть. Амурка неизменно находится среди средств защиты: с ее помощью стены и пол, если можно так

выразиться, герметически закупориваются; хлеб таким образом охраняется и от сырости, и от нагревания.

Удачна ли была борьба древнего италийца со страшными вредителями, которые могли уничтожить весь урожай? Радикального средства, по-видимому, не было: по крайней мере Плиний перечисляет много разных способов, среди которых рациональные советы перемешаны с чистым суеверием (Пл. 18.301—308).

<sup>2</sup> Трудно сказать, что разумел Катон и прочие сельскохозяйственные писатели под *sigulio*: амбарного долгоносика, хлебного червя, который живет в самом зерне, или хлебную моль, от которой этот червяк заводится.

## К главе 93 - й

Катон неоднократно возвращался к вопросу об удобрении маслин. Обстоятельство это в связи с расцветом маслиноводства в это время очень знаменательно. Маслина — дерево неприхотливое и нетребовательное: «заброшенная в течение многих лет, она не гибнет, как виноградная лоза, и даже кое-что дает все время хозяину» (Кол. 5.8.2). Когда во II в. до н. э. в связи с энергичной колонизацией Цисальпинской Галии масляный рынок значительно разросся (в долине По маслина не растет), маслиноводы в Италии должны были задуматься над тем, как поднять урожай в своих масличных садах, до сих пор живших по воле судьбы и почти без присмотра. Катон выступил учителем в этой области. Этим объясняется внимание к маслине, которое в его книге бросается в глаза: им дан полный курс ухода за этим деревом, причем с самого начала книги обращает он на него внимание хозяина (6.1—2; 27—29; 31; 36; 37.2; 40; 42—46; 51; 68; 93). Особенно подчеркнута важность удобрения, к которому он многократно возвращается. Способ поливаки амуркой дан им в двух вариантах: здесь и в гл. 36-й. По-видимому, он сам впервые знакомился с таким способом удобрения.

<sup>1</sup> Ср. Колумеллу (11.2.29). Колумелла берет амурки больше, чем Катон: под большое дерево он льет 6 конгиев — почти 20 л, Катон — только урну — 13.13 л.

## К главе 95 - й

<sup>1</sup> *Convolvulus* — какой-то червяк или гусеница. Плиний, пересказавший этот рецепт (17.264), не дал по этому поводу никаких пояснений, но совершенно ясно, что речь идет о каком-то вредителе, а не о сорняке, как думает Тильшер.

<sup>2</sup> *Bitumen* — вероятно, вид ломкого асфальта.

<sup>3</sup> Клей, с помощью которого ловили птиц, смазывая им ветви.

## К главе 96 - й

<sup>1</sup> Катон в деле лечения скотины придерживался точки зрения профилактической (см. 70; 72; 73, а также 5). Предложенное им средство от парши было, видимо, хорошим: оно прочно удержалось, и Колумелла двести лет спустя повторяет его со ссылкой на Цельза (7.4.7—8). Ср.: Варр. 2.11.5—7.

## К главе 97 - й

<sup>1</sup> Амурку концентрировали путем уваривания; ср. у Варрона (1.61): «Опытные хозяева сливают амурку в долии так же, как масло или вино. Сохраняют ее так: как только она вытекла из-под пресса, ее тотчас же уваривают до одной трети ее прежнего количества и, остудив, сливают в посуду».

<sup>2</sup> Кожа и всякие кожаные изделия от смазки таким жирным веществом становились мягче, не плесневели и не пропускали воды.

#### К главе 98 -й

<sup>1</sup> Древние складывали свою одежду, представлявшую собой преимущественно куски по-разному скроенной материи в сундуки. Сундуки делали на ножках. Платяные шкафы были распространены мало.

#### К главе 100 -й

<sup>1</sup> Метрет — греческая мера жидкостей, равная 1½ амфоре. Здесь под метретом разумеется, вероятно, просто большой глиняный сосуд.

<sup>2</sup> Т. е. не концентрированной. Ср. гл. 69-ю.

#### К главе 102 -й

<sup>1</sup> Melanthion — буквально «черный цветок». Другое его название: melaspermion — «черное семя». «Им лечат от укусов змей и скорпионов» (Пл. 20.182). Это *Nigella sativa* L., черный тмин.

#### К главе 103 -й

<sup>1</sup> Ср. Колумеллу (6.4.4): «Особенно целебной считается амурка, если смешивать ее пополам с водой и приучить к ней скот. Сразу давать ее нельзя: сначала ею обрызгивают корм, затем в небольшое количество амурки подливают воды и, наконец, смешивают с водой пополам и дают вволю».

#### К главе 111 -й

<sup>1</sup> Р. Бийар (R. Billard. *La Vigne...*, Lyon, 1913, pp. 512—514) испытывал предлагаемый Катонем способ на практике и убедился в его несостоятельности.

#### К главе 123 -й

<sup>1</sup> Тильшер (ad loc.) приводит слова д-ра Глазевальда по поводу «настойки на дереве», рецепт которой Катон сообщает в этой главе: «Эти настойки были, по-видимому, очень употребительны в древности, затем вышли из моды, а около XV в. опять получили широкое распространение. Для них брали всегда древесину (плоды никогда), выбирая преимущественно деревья с большим содержанием эфирных масел. Как раз можжевеловое масло известно как мочегонное... Питье, которое в этой главе имеет в виду Катон, помогало при нервных болях (вероятно, и при ревматизме), так как горькое вещество, содержащееся в можжевельнике, очень близко к хинину, а хинин является превосходным средством от неврологических болей».

#### К главе 126 -й

<sup>1</sup> Имеет в виду не степень зрелости, а сорт: нужны гранаты горьковатого вкуса.

<sup>2</sup> Плиний (23.108—114) так же, как и Катон, говорит о лекарственных свойствах горьких гранат. В современной медицине употребляется кора с корня, ветвей и ствола. Сильное глистогонное.

Ава Геллий (13.24.1) вспоминает, что «Катон, бывший консул и цензор, говорит, что хотя и государство, и собственное его хозяйство процветали, но усадьбы свои он до семидесятилетнего возраста оставлял без всякого украшения и убранства и до своих 70 лет не позволял их даже штукатурировать». Тильшер, основываясь на этих словах, решил, что гл. 128-я написана Катонем после его семидесятилетия — между 162 и 152 гг. (P. Thilscher. *Des Marcus Cato...*, SS. 14—15). Вряд ли он прав. «Штукатурка», рецепт которой дан в этой главе, та же, какой обмазывали хлебный амбар (92): считать эту обмазку украшением невозможно. Она предохраняла стены от сырости как в амбаре, так и в жилом помещении. Когда Катон говорил о штукатурке, отвергнутой им для дома, он, конечно, имел в виду нечто более роскошное.

<sup>1</sup> Тильшер, ссылаясь на Ринне (Rinne. *Praktische Gesteinskunde*,<sup>3</sup> 1908, S. 232), считает, что terra cretosa — это белый каолин, а rubricosa — тот же каолин, только красный от подмеси окиси железа. Каолин не выветривается и поэтому как будто хорош для наружной штукатурки, но беда в том, что, высыхая, он начинает трескаться. Во избежание этого к нему и подмешивают мягкой соломы.

<sup>2</sup> Aspergo, по объяснению Бригаута, — это влага, выступающая каплями, как пот, на холодных стенах от соприкосновения их с теплым сырым воздухом. Вероятно, прав Тильшер, считающий, что речь идет о дожде, который струями ударяет о стены.

## К главе 135-й

<sup>1</sup> Во времена Катона Рим был одним из центров шерстяного производства. Вспомним, что Катон держит у себя овечье стадо в 100 штук (10.1); среди инвентаря упоминается ткацкий станок (10.5), а мастер, который заключил договор на постройку усадьбы, обязан сделать два таких станка (14.2). Часть шерсти, по-видимому меньшую, пряли и ткали дома, а часть продавали в необработанном виде или в виде пряжи в Рим или в Калы и Минтурны, где выдвельвались плащи с капюшонами (cuculliones).

<sup>2</sup> Калы — небольшой кампанский городок, Минтурны — городок в Лации, на границе с Кампанией.

<sup>3</sup> Murex имеет значение «острия», «острой железки». Бригаут переводит это слово «удила». Тильшер, исходя из другого значения слова, — «пурпур», думает, что это красные попоны.

<sup>4</sup> Венафр — городок в Кампани, Сауэсса там же.

<sup>5</sup> Знаки препинания в этом параграфе расставляют по-разному. Кейль читает: «Suessae et in Lucanis plostra, treblae albae; Romae dolia, labra; tegulae e Venafro». К treblae albae он делает примечание: «Неизвестно, что это такое». Гетц — иначе: «Suessae et in Lucanis: plostra, treblae, Albae, Romae: dolia, labra; tegulae ex Venafro». Герле (J. Hörgle. *Catos Hausbücher...*, S. 53): «Suessae et in Lucanis: plostra. Treblae: Albae, Romae. Dolia, labra, tegulae ex Venafro». Соображения его убедительны. Вести из Рима или Альбы (Alba Fucentia) такую тяжелую и хрупкую вещь, как доли и чаны, которые требовались сотнями для хозяйства, было, конечно, невысказано. В округе, славившемся производством масла (венафрское масло было знаменито по всей Италии), при наличии гончарной глины, конечно, должно было развиться местное производство тары. «Молотильные доски» — tribulum у Варрона, tribula — у Колумеллы, treblae — у Катона.

<sup>6</sup> Это была железная трубка с острым концом, надевавшаяся на заостренный деревянный кол, представлявший своего рода «подошву» плуга.

<sup>7</sup> Нола — городок в Кампани.

<sup>8</sup> Было ли это предместье Нолы или чья-то усадьба, возле которой находились мастерские каменотесов, сказать трудно.

<sup>9</sup> Капуя — древняя столица Кампании; славилась на всю Италию своими медными и бронзовыми изделиями. Казин — городок в Лации.

<sup>10</sup> В рукописи бессмысленное eame. Бракман (Ad Catonis..., p. 317) предполагает, что тут стояло какое-то наречие, может быть *arprime* — «первых», «особливо».

Города, перечисленные Катонем, дают географическое обрамление для его земель. Определить точно местоположение последних, конечно, невозможно; мы можем, однако, считать с уверенностью, что они находились в Кампании, где-то в районе Суэссы (ср. 22.3), в пограничных местностях между Лацием и Кампанией.

## К главе 136 - й

<sup>1</sup> Термин *polire* означает приведение чего-либо в чистый, превосходный вид. В применении к полю он подразумевает очистку нивы от всяких сорняков, т. е. прополку мотыгой и руками. Поскольку идет речь о дележе корзинами (см. прим. 4 к гл. 54-й), то *politor*, очевидно, снимал урожай. Все эти работы на югере пшеницы или двузернянки брали  $5\frac{1}{2}$  дней (Кол. 2.12.1). Франк (T. Frank. An interpretation of Cato 136. Amer. Journ. of Philology, 1933, t. 54, pp. 162—165) полагает, что если *politor* желал получить свою долю чистым зерном, то он и вымолачивал хлеб. Вряд ли. Почему хозяин уплачивает *politor'u* его долю ячменя и бобов только зерном? Очевидно, он заинтересован в том, чтобы оставить себе и обмолоченную солому, и мякину на корм скоту — ячменная и бобовая были наилучшими. И пятую часть он выплачивал *politor'u* не как добавку за участие его в молотье; он компенсировал некоторой добавкой зерна ту мякину и солому — драгоценные корма, особенно для крестьянина, вряд ли всегда имевшего собственный луг, — которые он отбирал себе. И Франк, и Любтов (U. von Lubtow. Catos leges. Eos. Varsoviae, 1956, v. 48, f. 3, SS. 352—357) считают *politor'a* организатором артели рабочих; он договаривается с хозяином и «распределяет между своими рабочими на основании внутренней договоренности ту плату натурой, которую ему выплатит хозяин» (U. von Lubtow. Catos leges..., S. 354). Чем подтверждается подобное толкование? Не только ссылака на обычай Восточной Пруссии, но даже и то не приведенное Любтовым место из Светония, где говорится, что дед Веспасиана набирал ежегодно в Умбрии артель сельскохозяйственных рабочих (Весп. 1.3), не могут служить доказательством. Превратив *politor'a* в подрядчика, Любтов увидал, что поручить такой артели мотыженые и прополку, т. е. работы, отделенные от уборки хлеба несколькими месяцами, невозможно: люди не могут столько времени ожидать положенной им платы. Поэтому он заставил «колонну *politor'a*» заняться «очисткой» зерна (*polire*), т. е. дважды его провеять, и привел в подкрепление своей мысли слова Колумеллы: *frumenta... exprolitioga et geroligi* (2.20.6). Колумелла говорит, однако, лишь о том, как веять и когда веять. (Лучше всего, когда задует фавоний — с середины февраля!). Веять можно только при ветре. Может ли артель браться за такую работу, при которой она будет неизвестно сколько времени сидеть сложа руки и только «проедаться»?

Если мы сравним гл. 136-ю с остальными «законами», то мы увидим: 1) человек, берущий с подрядя какую-либо работу в хозяйстве, называется не по работе, которую он обязался выполнить, а по характеру деловой связи с хозяином: *redemptor*; 2) хозяин рассчитывается с ним деньгами, а добавки «натурой», упоминаемые в договоре, имеют значение некоторых премий рабочим и только. Почему подрядчик артели, убирающей хлеб, и назван иначе и поставлен в иные условия? Выгодно ли было членам артели, людям издалека (как полагают Тильшер и Любтов), получить кучу необмолоченного хлеба — упомянутый в гл. 136-й случай? Его, конечно, надо было продать на месте и поскорей, причем в такое время, когда и «у воробья пиво», — если даже предложение и не превышало спрос, то обилие предлагаемого, конечно, сбивало цены. Какой смысл пришлому работнику получать

свою плату натурой, а не деньгами? Другое дело сосед — крестьянин. Он заинтересован в том, чтобы прибавить какое-то количество хлеба к тому, что он получает со своего поля; ему нужна и солома, и полова для его скотины. У него большая семья и есть свободные руки, и приработок он получит неплохой. Возьмем урожай даже не сам-10 (Варр. 1.44.1), а сам-8: при посеве 5 модиев пшеницы на югер с него снимали 40 модиев; при делении зерном *politog* получал  $\frac{1}{5}$ , т. е. 8 модиев, а работал на югере  $5\frac{1}{2}$  дней (см. выше); за день, следовательно, плата была почти  $1\frac{1}{2}$  модий. При казенной цене на пшеницу — 3 сестерция за модий — это составляет 4 с лишним сестерция в день. Землевладелец, очевидно, заинтересован в том, чтобы привлечь свободного работника, а работник находится не в таких условиях, чтобы соглашаться на любые условия, лишь бы не умереть с голоду: во времена Катона крестьянин в округах под Венефром и Казином жил неплохо.

#### К главе 137-й

<sup>1</sup> Очень интересная форма аренды: хозяин перекладывает все заботы по ведению хозяйства на арендатора — партнера, живо заинтересованного в хорошем ведении хозяйства, потому что он получает половину дохода. Хозяин дает ему только сверх этого еще корм для волов, опасаясь, как бы арендатор не стал урезать их рацион. Нет никаких оснований считать, как это делает Тильшер, что волов приводит с собой арендатор.

#### К главе 141-й

<sup>1</sup> Обряд *suovetaurilia* (*sus* — свинья, *ovis* — овца, *taurus* — бык). Процессия, обходящая вокруг поля, замыкала его в магический круг, куда не могли проникнуть злые силы. Обряд этот производился в мае, когда выколосившемся хлебу особенно страшна была непогода и разные болезни.

<sup>2</sup> В этом Маний видел конкретное лицо, раба, управляющего или жреца (Тильшер), которому поручено было совершение обряда. Вероятнее всего, что в такой формуле, предназначенной для общего употребления, Маний был обобщающим именем, за которым определенного лица не стояло.

<sup>3</sup> Животных приносили в жертву совсем маленькими. Какую-то часть пути они совершали сами, а затем их несли на руках.

<sup>4</sup> Марс — бог войны и сельского хозяйства.

<sup>5</sup> По мнению Кейля, слова эти указывают на то, что Катон заимствовал описание всего обряда из книг понтификов, содержавших предписания ритуального порядка. По ритуалу, следовательно, нельзя было называть в этот момент имени Марса (запрещение упоминать имя божества встречается в древних религиях); молчанием же поддерживалась фикция принесения в жертву взрослых животных.

<sup>6</sup> Если внутренние органы жертв были не совсем нормальны, то животные считались негодными для жертвоприношения.

#### К главе 143-й

<sup>1</sup> Ключница, жена виллика, является до известной степени его двойником, и хозяин предъявляет к ней те же требования, что и к ее мужу: ср. гл. 5-ю.

<sup>2</sup> «В дом» — на хозяйскую половину, которой она может распоряжаться в отсутствие хозяина; «к себе» — в свою комнату.

<sup>3</sup> Календы — 1-й день каждого месяца; ноны — 5-й день каждого месяца, кроме марта, июля и октября: в эти месяцы ноны приходятся на 7-й день; иды — 13-й день каждого месяца, кроме марта, июля и октября, когда иды падают на 15-й день.

<sup>4</sup> Интересно отметить, что во времена Катона из птиц разводили главным образом кур.

<sup>5</sup> Заготавливаемые припасы предназначаются преимущественно для хозяина и семьи, но груш и винных ягод засушивали, разумеется, с расчетом и на рабов: см. гл. 56-ю и примечания к ней.

<sup>6</sup> О них упоминает и Варрон (1.59.1) как о прочном сорте, который может долго лежать. Плиний вспомнил их по упоминанию у Катона (15.50).

## К главе 144-й

Хозяин отдает сбор урожая в своем маслиннике подрядчику, который набирал артель рабочих разной «квалификации»: сборщиков — тут могут быть и женщины, и дети — и обрывателей — тут нужны люди более ловкие и сноровистые: они обрывали маслины с лестниц и сбивали их шестами или тростинками (Варр. 1.55.1—3).

Подрядчик (*redemptor*) может взять подряд на съемку оливок один, а может иметь компаньонов, от чьего лица и выступает как их полномочный представитель; с ним имеют дело хозяин или те, кто его в данном случае заменяет (или «сторож», или человек, купивший маслины). Как договариваются между собой компаньоны, это хозяина не касается. Подрядчик обязан выполнять следующие условия:

1. Обрывать и сбивать маслины он не смеет без приказа хозяина или «сторожа»: хозяин желает следить за тем, как происходит работа, и не допускать варварского обращения с деревом: считалось — и не без основания, — что неумелые и грубые удары по дереву уничтожают урожай будущего года; за нарушение этого условия из платы подрядчика вычитается сумма, которую он должен был бы получить за день.

2. Если будут поломаны лестницы и вообще будет нанесен подрядчиком какой-либо убыток хозяину, то сумма убытка, определенная «честным человеком», вычитается из платы, которую обязан уплатить хозяин.

3. Подрядчик обязан поставить нужное число рабочих — значительная часть их должна быть «постоянной», т. е. работать во время съемки в маслиннике изо дня в день. Могли быть, следовательно, случаи, когда приходилось еще добавлять «поденщиков» (неожиданная буря, например, сбила большое количество маслин, и требовалось поскорее их собрать).

4. Компания, представителем которой является подрядчик, должна состоять из людей, являющихся действительно ее членами, в чем они и должны дать клятву хозяину. Хозяин предусматривает возможность такого случая: подрядчик и его компаньоны попросили человека со стороны, вовсе не намеренного взять подряд, «вступить», чтобы «набить» цену. Все могло происходить таким образом: подрядчик требовал, предположим, 1000 сестерций, хозяин давал 800. Тут появлялся кто-то третий под видом «компаньона» и утверждал, что за 1000 такую работу не сделать и требовал 1100. Хозяин с ним и разговаривать не желал, но тут и подрядчик отказывался уступить, поскольку его же «компаньон» настаивал на своей цене. Когда обе стороны приходили к соглашению, причем хозяину приходилось в какой-то мере согласиться с требованием подрядчика, «набавитель», лицо совершенно безответственное, исчезал. Чтобы избавиться себя от такого случая, хозяин заранее уничтожает самую возможность его: если компаньоны загодя не договорились и есть среди них человек, требующий большей платы и тем самым делающий и других неподатливыми на уступку, то пусть все поклянутся, что это их *socius*, их товарищ, который вместе с ними несет ответственность за всю работу, отдает свою долю в уплату штрафов, следит за рабочими и т. п. Клятва в те времена считалась священной, и можно было рассчитывать, что на ее нарушение люди не пойдут. И приглашение «набавителя» грозило всей компании серьезной бедой: потерей всей условленной платы.

С рабочими непосредственно имел дело подрядчик. Могло случиться, однако, что он собрал недостаточное число их: тогда хозяин вмешивался

в дело и нанимал работников от себя или даже сдавал с подряда какой-то участок своего маслинника. Любтов и Тильшер переводят слово *adsiduus* — «местный», «местный житель», под этим словом следует скорее разуметь постоянных работников, изо дня в день занятых в маслиннике, пока длилась съемка ягод. Они могли быть набраны подрядчиком из местных людей, могли быть приведены и со стороны. У хозяина не было основания требовать определенного состава артели, но сам он, конечно, если ему приходилось нанимать людей вдобавок к артели подрядчика, приглашал их из числа соседей. Все обязаны поклясться, что они не воровали ни маслин, ни дров из маслинника; не давший клятвы не получает за работу денег. Кроме денег от подрядчика, рабочие получают от хозяина премию — «добавки»: за каждые 1200 модиев собранных маслин им выдается 5 модиев соленых оливок и 9 фунтов масла. Почему за 1200 модиев? Варрон говорит (1.24.3), что некоторые одновременно выжимают 120 модиев маслин; количество это называется «фактом». Рабочие в маслиннике у Катона получали премию за каждые 10 фактов. Если соленых маслин они не получали, то вместо них выдавалось деньгами — за модий 5 сестерций.

Любтов (*Catos leges. . .*, SS. 256—269) и Тильшер (*Des Marcus Cato. . .*, SS. 343—351) считают, что гл. 144-я представляет собой соединение двух редакций: старого «закона», приспособленного к маслиннику Л. Манлия, и более нового, данного в более обобщенной форме. Почему Катон соединил их, перемешав «старую» редакцию с «новой»? Ключа к этой загадке ни Любтов, ни Тильшер читателю не вручили, они ограничились лишь замечанием, что о смысловой связи Катон особенно не беспокоился. Вряд ли такое объяснение можно принимать всерьез. Думается, что эта глава представляет собой хороший пример обычной для Катона манеры компоновать свой материал (об этом см. мою статью «Катон и его „Земледелие“»). Совершенно непонятно, почему Тильшер считает, что хозяин сдавал съемку маслин с подряда оттого, что местность вокруг обезлюдела и ему неоткуда было набрать рабочих. Если представить себе маслинник в 240 югеров (10) с рабочим штатом в 11 человек, то станет совершенно ясно, что своими силами не только невозможно произвести съемку, но нет и людей, которых можно было бы поставить приглядывать за нанятыми рабочими и которым можно было бы в этом деле довериться. Гораздо проще и спокойнее было переложить все хлопоты на подрядчика.

<sup>1</sup> Плата рабочим была, следовательно, поденная.

<sup>2</sup> Очевидно, по указанию того же «честного человека», который упоминается ниже.

<sup>3</sup> Модий соленых маслин стоил, следовательно, 5 сестерций.

## К главе 145-й

В этом договоре встречаются не только положения, уже знакомые по предыдущему договору, но и ряд новых положений, в соответствии с иными условиями работы. Во-первых, изготовление масла требует гораздо меньшего числа рабочих, во-вторых, масло — продукт более дорогой, чем маслины. Поэтому за взятое без спроса масло берется штраф не в 2 сестерция, как за уворованные маслины, а целых 40 сестерций. Кроме того, выбор людей зависит не от подрядчика, а от хозяина, который желает видеть у себя в погребе и давить людей ему известных и удобных. Иными словами, подрядчик набирает свой штат в ближайшей окрестности и под непосредственным контролем хозяина. Контроль этот распространяется не только на рабочих, но и на «товарищей» подрядчика: он может взять в компаньоны только того, кого «прикажет хозяин». Отсутствие этих ограничений в предыдущей главе подтверждает мое толкование *assidui*: «постоянные рабочие», а не «местные жители».

<sup>1</sup> Если подрядчик не сумел как следует распорядиться и хозяину пришлось вмешаться и самому нанимать рабочих или сдавать работу другому под-

рядчику (очевидно, не целиком, а в какой-то части), то из суммы, которую хозяин обязан заплатить первому подрядчику, вычиталось все, что он истратил на рабочих и второго подрядчика.

<sup>2</sup> Викториа́т — серебряная монета ок. 1/2 динария.

## К главе 149-й

<sup>1</sup> Овцы паслись зимой в долинах, весной их угоняли в горы, на летние пастбища.

<sup>2</sup> Место неясное; вероятно, речь идет о пуске воды по оросительным каналам. Бригаут, однако, думает, что имеются в виду овцы «верхнего и нижнего соседа»; арендатор должен убрать свое стадо в то же самое время, когда и они угонят свои стада.

<sup>3</sup> Пастбище, следовательно, вклинено в другие хозяйственные угодья.

## К главе 151-й

<sup>1</sup> Ср. гл. 48-ю: «Кипарис — пришелец, растет он с большим трудом, так что Катон говорит о нем подробнее и чаще, чем обо всех прочих деревьях» (Пл. 16.139). От Катона же узнаем мы, через кого римляне познакомились с этим «пришельцем»; учителями, как вообще в садоводстве, были эллинизированные кампанцы. Ученики, однако, сразу переделали советы своих кампанских наставников в соответствии с климатом Лация — более суровым и дождливым. В Кампании, однако, хозяйничало немало римлян, в том числе и сам Катон. Поэтому было весьма разумным рядом с латинской версией инструкции (гл. 48-я), как разводить кипарисы, оставить и кампанскую, засвидетельствовав ее происхождение ссылкой на учителя, ноланца Мания Перценния.

## Варрон

## СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

### Книга первая

## К главе 2-й

<sup>1</sup> Варрон с его вниманием к словам отметил разницу в произношении названия этого лица: раньше его называли *aeditumus* (правильная форма, ср. *finitumus*, *legitumus*), в конце I в. до н. э. — *aedituus*. Перевод — «служитель», «служба» — имел целью передать эту разницу.

<sup>2</sup> Очень интересное упоминание о географической карте Италии. Мы встретим упоминание о карте еще у Ливия: Ти. Семпроний Грахх, покорив Сардинию (174 г. до н. э.), поставил карту ее в храме Матери Матуты (41.28).

<sup>3</sup> Поговорка эта возникла в связи с успешной тактикой Кв. Фабия Максима «Медлителя» в войне с Ганнибалом; ср.: Лив. 22.39.15: «Ты сомневаешься, что мы одолеем врага сидя?» (*sedendo superaturi sumus*).

<sup>4</sup> Эта поговорка встречается только однажды в этом месте.

<sup>5</sup> Одно из важнейших мест для характеристики «чувств природы» у древнего италийца: самое прекрасное для него — это земля, возделанная (*culta*) человеческим трудом. Вергилий в своей знаменитой «похвале Италии» (Георг. 11.136—176) на первом месте упоминает то, что создал человек и чем он украсил землю: плодородные нивы, щедрые виноградники и масличные сады, стада прекрасных животных.

<sup>6</sup> Эратосфен — уроженец Кирены (род. ок. 275 г. до н. э.; ум. в 195 г.), ок. 235 г. приглашен Птоломеем III Эвергетом в Александрию на должность библиотекаря. Многогостронний ученый, в первую очередь географ, автор трехтомной «Географии», которая для того времени была замечательным трудом. Вместо обычно принятого деления ойкумены на Европу, Азию и Африку он предложил делить ее «согласно природе» на северную и южную половины.

<sup>7</sup> О полярном дне и полярной ночи, а также об океане, покрытом льдом, пишет и Плиний (4.104).

<sup>8</sup> Пакувий — римский трагик (род. в 220 г. до н. э.). До нас дошли только отрывки из его трагедий. Фунданий вспоминает одно место из «Антиопы»: «Если солнце будет светить все время, то оно выжжет земные плоды, иссушив их огненным паром» (O. Ribbeck. Tragicorum Romanorum fragmenta. Lipsiae, 1871, p. 78, fragm. 8). Варрон (1.2.5) приводит место из Пакувия: «Все, как говорит Пакувий, коченеет и замерзает, если не появляется солнце». Фунданий цитирует по памяти и, по-видимому, контаминирует оба места, не заботясь о размере стиха и точности выражения.

<sup>9</sup> Прелестное в своей образности выражение: день представляется как бы деревом, а полуденный сон — привоем. От вставки этого привоя в расщепленный ствол дерева, которое Фунданий сравнивает с днем, день получает новую жизнь. Любопытно, что прививка в расщеп упоминается здесь впервые; Катон знал прививку плодовых деревьев только под кору (41).

<sup>10</sup> О кампанской двузернянке рассказывает и Плиний. Из нее готовили особую крупу, знаменитую кампанскую «алику»; она неизменно присутствует в кампанском севообороте (Пл. 18.109—114 и 191; ср.: Стр. 243). Что касается апулийской пшеницы, то ее высоких качествах мы узнаем только из данного места. Варрон принадлежал к числу тех (немногочисленных) писателей древности, которым можно доверять в том, что касается фактических сведений. Что Апулия была богата пшеницей, можно не сомневаться: в 171 г., перед войной с Персеем, сенат отправил в Апулию и Калабрию трех повозок закупить зерна для флота и войска (Лив. 42.27). Огромные конские заводы, находившиеся в Апулии уже во времена Ганнибала (Лив. 24.20.16), не могли обходиться без посевной площади, которая была бы тут же, в непосредственной близости к пастбищам: для лошадей нужен был ячмень, для людей — пшеница. Немыслимо представить себе, чтобы зерно, потребное даже для небольшого конского завода, выгоднее было покупать и привозить откуда-то, а не сеять тут же на месте.

Фунданий называет Италию сплошным фруктовым садом (non tota arboribus consita Italia, ut tota pomarium videatur?). Место это служило одним из опорных пунктов для утверждения, что Италия превратилась из страны хлебных нив в страну виноградников и садовых культур. Мнение это, поддержанное когда-то железным авторитетом Моммсена, продолжает упорно держаться и до сих пор. Несостоятельность его, однако, доказывается рядом текстов, из которых явствует, что привозной хлеб шел только на армию и в Рим; остальная Италия должна была жить своим хлебом. Деревесные насаждения отнюдь не вытеснили хлебных нив, а мирно ужились с ними. Новостью было именно это сосуществование: Италия стала страной комбинированных культур. У Катона мы присутствуем при начале этого процесса, когда на ниве готовят ямы для маслин, смоковниц, вязов и лоз, т. е. для будущего виноградника, где лозы будут виться по деревьям, — arbusta (Кат. 27). Колумелла говорит о засеянных arbusta и масличных садах как о явлении, уже обычном для Италии (2.2.24 и 28; 9.6.; 5.9.12). Плиний в числе выгод от виноградников такого типа упоминает и посев зерновых на его площади (17.203). Фунданий, говоря о богатстве Италии, называет не только виноградники и масличные сады, но и хлеба.

Ἄμπελοςσα — «покрытая лозами» (Ил. 3.184); πολύπυρος — «пшеницеобильный» (Ил. 14.372).

Венафр (теперь Венафро) — городок на границе Кампании, Самнии и Лация; славился оливковым маслом.

<sup>11</sup> М. Порций Катон (234—149 гг.) — государственный деятель и писатель. Его «Начала» («Origines») — историческое сочинение, в котором была рассказана история Энея, а затем история Рима и италийских городов начиная с легенд об их основании. Сам превосходный хозяин, Катон живо интересовался хозяйственными особенностями и природными условиями разных мест. От «Начал» сохранились только отрывки.

Ager Gallicus Romanus, обычно именуемый Ager Gallicus — «Галльское Поле», — область между реками Эзис и Рубикон, принадлежала некогда галльскому племени сенонов. По изгнании их народный трибун Г. Фламиний вопреки воле сената разделил эту землю на наделы римским поселенцам (232 г. до н. э.).

Арминн — нынешнее Римини. Пицен — область италийского племени пиценов, или пицентиев, на берегу Адриатического моря, в северо-восточном углу Италии, непосредственно примыкала к «Галльскому Полю» с юга.

<sup>12</sup> Фауенция (теперь Фаенца) — город в долине По; лежал в плодороднейшей местности.

<sup>13</sup> Префектом фабров первоначально именовался начальник отряда ремесленников (fabri), находившихся при римском войске; в конце республики он к ремесленникам не имел уже никакого отношения. Это адъютант командующего (пропретора или проконсула), им же выбранный. Марций Либон состоял в этой должности у Варрона, вероятно, в 66 г. до н. э. в Азии.

<sup>14</sup> Lex Licinia Sextia de modo agri (367 г. до н. э.), внесенный народным трибуном Г. Лицинием Столоном при поддержке его коллеги Л. Секстия Латерана, разрешал брать в пользование участки государственной земли не свыше 500 югеров (около 125 га). Объяснение его прозвища — Столон — дано Варроном, может быть, в шутку (он был к ней очень склонен), а может быть, и всерьез. Плиний во всяком случае принял его всерьез (17.7). Что касается Столона, участника диалога, то сначала он подает одни лишь реплики и только с 37-й главы начинает вести связный рассказ. В его уста вложены почти все цитаты из Катона и других авторов, писавших о сельском хозяйстве. У Варрона была здесь, вероятно, особая цель: охарактеризовать Столона как любителя чтения и поклонника старины.

О Г. Лицинии Крассе (народный трибун 145 г. до н. э.) Цицерон (de amic. 25.96) рассказывает, что он первый произнес речь, обратившись не к сенату, заседавшему в Курии, а к народу, стоявшему на форуме. Хотел ли Варрон сказать, что Лициний как бы вручил форум в собственность римскому народу? По-видимому, это было его мыслью и мыслью правильной. Форум представлял собой площадь около 2 га. Уже Колумелла не понял этого места (1.3.10: «эти семь югеров, которыми Лициний наделил подушно»), и оно посейчас считается не объясненным до конца.

<sup>15</sup> Тремелий Скрофа — старший современник Варрона, превосходный хозяин, оставивший сочинение о сельском хозяйстве. Особенно хорошо был осведомлен в садоводстве (см.: М. Е. Сергеев. О Скрофе. ВДИ, № 4, 1949). Свое прозвище Скрофа — «свинья» — он объясняет сам (Варр. 2.4.1—2). Цезарь провел в 59 г. закон о разделе государственной земли в Кампании. Разделом этим должна была весть комиссия, в составе которой находились Варрон и Скрофа.

<sup>16</sup> Лукулл — известный богач и поклонник роскоши, полководец, предшественник Помпея в завоеваниях на Востоке. Умер в 56 г. до н. э.

<sup>17</sup> Священная Дорога (Sacra Via) — улица, ведущая к Форуму. В верхней части ее (там, где впоследствии была выстроена Арка Тита) находились лучшие фруктовые лавки (Priar. 21.3—4; Ov. a. a. 2.266).

<sup>18</sup> В середине цирковой арены (цирком у римлян называлось вытянутое в длину, довольно узкое пространство, предназначенное главным образом для конных ристаний; вдоль длинных сторон его амфитеатром шли сидения) находилась приподнятая площадка, на которой стоял «аппарат» для счета заездов — чаще всего утвержденная на столбиках деревянная доска с отверстиями, куда вставляли деревянные шары («яйца»). При каждом заезде один такой

шар вынимали. Состязались обычно квадриги — четверки. С яиц начинался римский обед.

<sup>19</sup> «Флейта» — слово это не передает в точности латинского *tibia*. Этот духовой инструмент состоял из двух трубочек; левая аккомпанировала мелодии, которую наигрывала правая, причем аккомпанемент мог быть на октаву выше или ниже.

<sup>20</sup> Дикеарх, ученик Аристотеля, историк и географ. Книга его «Жизнь Элады» была историей культуры.

<sup>21</sup> О Сазерне см.: М. Е. Сергеевко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии. М.—Л., 1958, стр. 161 и сл.

<sup>22</sup> В подлиннике игра слов: *pedes* — «ноги»; *pedes betacei* — «свекольная расада», буквально «свекольные ноги».

<sup>23</sup> Место это испорчено. От *vel* (лучше *velut*: обычное сокращение) до *taneto* — сатурнический стих. Заклинание начиналось с *velut Targuenna* и было обращено к этому мифическому герою.

## К главе 17-й

<sup>1</sup> Варрон (l.1.7.105) так объясняет это слово: «... свободный человек, который за деньги, взятые в долг, работает, как раб, называется, пока их не выплатит, *pexus*, а по деньгам — *obaeratus*» (*aes, aeris* — деньги). Здесь он употребляет другой термин — *obaerarius*. Гетц (G. Goetz. Sprachliche Bemerkungen zu Varro. Indogerm. Forschungen, 1912—1913, Bd. 31, S. 208) считает, что *obaeratus* — это термин юридический, а *obaerarius* — это «деревенская латынь».

<sup>2</sup> См.: Ps.-Arist. Оес. 1.5.: «... для работ лучше всего люди не робкие и не слишком смелые».

<sup>3</sup> Ср.: Кол. 1.8 и 11.1.25.

<sup>4</sup> Аристотель, Политика, 7.9.9: «... обрабатывать землю должны преимущественно рабы. Они не должны принадлежать к одной национальности и быть горячего нрава, потому что при соблюдении этих условий они оказались бы полезными для работы и нечего было бы опасаться каких-либо попыток с их стороны к возмущению» (пер. С. А. Жебелева. СПб., 1911, стр. 323). И Платон предостерегает от рабов-единоплеменников: «Сколько случается бедствий в тех государствах, которые обладают большим числом рабов, говорящих на одном и том же языке!... Чтобы рабы легче подчинялись, они не должны быть между собой соотечественниками, а напротив, по возможности более разниться по языку» (Законы, 777С. Пер. А. Н. Егунова. Пгр., 1923). О невозможности применять этот совет в сельском хозяйстве см.: М. Е. Сергеевко. Варрон. «Сельское хозяйство». М.—Л., 1963, стр. 19.

<sup>5</sup> Собственность раба — *peculium* — это кусок земли, деньги, одна или несколько голов скота, которые господин предоставлял рабу в пользование. Юридически это имущество оставалось собственностью хозяина, но фактически целиком находилось в руках раба, и господин отбирал его только в случае очень больших проступков (Варр. 1.19.3).

## К главе 18-й

<sup>1</sup> Кат. 10 и 11.

<sup>2</sup> Принципиальное обоснование упреков, которые Варрон делает Катону и Сазерне, состоит в том, что он требует от агрономического трактата «всеобщности»: советы автора должны иметь такой характер, чтобы ими можно было воспользоваться в любой обстановке и при любых условиях. Требование это в значительной степени было выполнено Колумеллой. Варрон при его малой осведомленности в сельском хозяйстве справился с ним не мог и предложил каждому строить свое хозяйство на личном наблюдении и опыте.

<sup>3</sup> Варрон проводит определенную границу между своим поколением (пос — «мы») и хозяевами старого времени; теперь нельзя идти только по проторенным дорогам: настало время размышления и опыта. В нескольких словах сформулировал он всю сущность разумного ведения хозяйства. Примеры новой сельскохозяйственной техники он приводит из области виноградарства, садоводства и огородничества: «перекопаем» — речь идет о глубоком перевальном перекапывании (плантаже) под виноградник (3—2 1/2—2 фута, см.: Кол. 3.13.8) и под огород (3—2 фута, см. Кол. 11.3. 11).

#### К главе 29-й

<sup>1</sup> Фавоний — теплый западный ветер, который начинал дуть в начале февраля (7—8 февраля). «Это дыхание, животворящее мир... Он дует с равноденственного запада; с ним начинается весна» (Пл. 16.93). «Первый промежуток» Варрона обнимает, следовательно, время от 7 февраля до 24 марта.

<sup>2</sup> *Arbusta* и *stercorari* — дополнил Кейль (в рукописи лагуна), основываясь на Колумелле (11.2.16 и 18).

<sup>3</sup> *Vites ablucuari* — это был особый вид окапывания, при котором корни растения оказывались на виду. Корни лозы, находившиеся к поверхности ближе, чем на полтора фута (их называли «летними»), полагалось срезать, потому что «им вредят холода, а от жаров они страдают еще больше и при усходе Пса причиняют лозе мучительную жажду». В местах с теплой зимой вырытую яму оставляли открытой; при холодной зиме ее засыпали около середины декабря (Кол. 4.8.1—3).

<sup>4</sup> См.: Кол. 2.17.

<sup>5</sup> О пахоте мы узнаем из календаря, составленного Варроном на основании сельскохозяйственного быта Сабинии.

#### К главе 50-й

<sup>1</sup> Кривая палочка с железной пилочкой, которой в Пицене счесывали колосья, описана только Варроном. Это прообраз той своеобразной жатки, с помощью которой в Галлии «за один день убирали целое поле» (Пл. 18.296) и подробное описание которой сделано Палладием (7.2.2). До сих пор эту «жатку» реконструировали на основании этого описания, но недавно в одной местности в Люксембурге найден был камень с рельефным ее изображением (*Ios. Mertens. Nouveaux monuments funéraires de Buzenol. Acad. royale de Belgique. Bull. de la classe des lettres, 1959, № 2, p. 35 sq., tabl. 7, 11*; см. еще: *L'Antiquité classique, 1958, v. 27, fasc. 2, pp. 413, 414, tabl. 3*; М. Е. Сергеевко. Варрон. «Сельское хозяйство», стр. 159; К. D. White. *Agricultural Implements of the Roman World. Cambridge, 1967, pp. 157—173*). О хлебных посевах в Апулии см. прим. 10 к гл. 2-й; см. также: М. Е. Сергеевко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии. М.—Л., 1958, стр. 64—72.

#### К главе 52-й

<sup>1</sup> Об отборе семян для посева см.: Кол. 2.9.11.

<sup>2</sup> О молотье см.: М. Е. Сергеевко. 1) Очерки по сельскому хозяйству древней Италии, стр. 72—77; 2) Варрон. «Сельское хозяйство», стр. 160—161; К. D. White. *Agricultural Implements of the Roman World, pp. 152—156*.

#### К главе 53-й

<sup>1</sup> То обстоятельство, что сбор колосьев после жатвы был работой такого объема, что ее сдавали с подряда, свидетельствует о наличии больших участков, находившихся под хлебом.

<sup>2</sup> Из контекста ясно, что речь идет о сборе колосьев, но Варрон пишет *legere stipulam* — «собрать солому». Неточное выражение? Обычная для Варрона небрежность?

<sup>3</sup> Пасти скот на сжатом поле было старой итальянской практикой, которую рекомендовал уже Катон (30).

## Книга вторая

### К главе 2-й

<sup>1</sup> Оба места нигде больше не упоминаются и неизвестны.

<sup>2</sup> Близкий друг Цицерона. Имя его было Тит Помпоний; прозвище Аттик он получил потому, что долго жил в Афинах и оказал афинянам немало услуг. В 58 г. до н. э. его усыновил родной его дядя Квинт Цецилий, после чего Аттик стал называться Квинт Цецилий Помпониан Аттик. Он занимался, между прочим, и скотоводством и был хозяином огромных овечьих стад.

<sup>3</sup> В настоящее время считается, что первым прирученным животным была собака.

<sup>4</sup> Именно такая овца изображена на Ага Рацис (время Августа) и на фонтане во дворце Гримани (эпоха Клавдиев), а такой баран — на луврском мраморе с изображением *suovetaurilia*. По-видимому, это был *rag excellence* — тип итальянской овцы, представленный апулийской породой, короткие завитки которой и превосходные качества шерсти (Пл. 8.190) заставляют вспомнить Варроново описание. — *Arīcae*, — может быть, латинизированная форма греческого слова *ἄρκαος* — «бесшерстный». О породах овец в древней Италии см.: М. Е. Сергеевко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии, стр. 140—145.

<sup>5</sup> То же говорит и Вергилий (Георг. 3.387—389). Колумелла (7.3.1) рекомендует овцеводу руководствоваться этим советом. В настоящее время совет этот признается несостоятельным.

<sup>6</sup> «Животным следует щедро давать всякий корм. Даже маленькое, но сытое стадо принесет хозяину больше дохода, чем огромная голодающая отара» (Кол. 7.3.9).

<sup>7</sup> Любопытно отметить различия в советах Варрона и Колумеллы: Варрон советует ставить овчарню на восток, а не на юг (кому-то возражает); Колумелла — именно «на полдень» (7.3.8); подстилкой у Варрона служат молодые ветви, у Колумеллы — сухой папоротник или солома. Разница эта диктуется, очевидно, чисто местными условиями и местной практикой, которая выработала эти условия (см.: М. Е. Сергеевко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии, стр. 138, 139).

<sup>8</sup> Прекрасное по своей свежести и живости сравнение. О перегонах скота см.: М. Е. Сергеевко. Очерки..., стр. 139—142 и прим.

<sup>9</sup> Ср. у Вергилия (Георг. 3.324—338): «От восхода Вергилий и до осеннего равноденствия», т. е. с начала мая и до конца сентября.

<sup>10</sup> Делать это уже рекомендовал Катон (30).

<sup>11</sup> «Зимой и весной по утрам овец держат в хлеву, пока изморозь не растает на солнце... в холодное и сырое время года их поят только раз в день» (Кол. 7.3.25).

<sup>12</sup> Т. е. с 13 мая по 23 июля.

<sup>13</sup> То же говорит и Плиний (8.189); ср.: *Arist. h. a.* 3.12 78: «...некоторые животные меняют окраску с переменной воды: овцы в одном месте становятся белыми, а в другом черными».

<sup>14</sup> Колумелла считает случайным возрастом для барана возраст от 3 до 8 лет, для овцы — от 2 до 7 лет (7.3.6).

<sup>15</sup> Для овцеводов, которых имеет в виду Варрон, очень характерны забота и внимание к молодняку: хозяин хочет вырастить всех родившихся ягнят (Колумелла 80% отправляя в Рим на продажу). Овцевод Варрона —

это овцевод из мест, удаленных от Рима: молочные продукты, равно как и ягнят, ему отправлять некуда, и он, естественно, рассчитывает на доход от шерсти — продукта, не портящегося и легко перевозимого. А чтобы иметь больше шерсти, надо иметь больше овец: это и есть причина, почему хозяин так заботится о приплоде.

<sup>16</sup> Плиний дает тот же возраст (8.198); Колумелла ничего не говорит о кастрировании баранчиков, и это вряд ли случайность. Так как 4/5 всего приплода он отправлял на рынок, то, естественно, сюда прежде всего входили баранчики, и хозяин оставлял только несколько штук, которые должны были служить ему впоследствии в качестве производителей.

<sup>17</sup> Потому что они передадут такую же плодovitость и своему потомству.

<sup>18</sup> Тарентские, аттические, или греческие, овцы славилась своей превосходной тонкой шерстью. Чтобы эта шерсть не пачкалась и не обрывалась, зацепившись за комочки, на овец надевали кожаные попоны. Колумелла не советовал заводить эту породу, потому что она была изнежена и требовала особенно хорошего ухода, обеспечить который могло только присутствие хозяина (7.4.1—2).

<sup>19</sup> Интересно, что греки, познакомившиеся с «мидийской травой» (люцерной) со времени греко-персидских войн, освоились с ее превосходными кормовыми качествами только в эллинистическую эпоху. Еще Аристотель писал, что от «мидийской травы» молоко перегорает (h. a. 3.21.107).

## К главе 4-й

<sup>1</sup> Намек на то, что свинья являлась в итальянском хозяйстве животным обязательным. До сих пор выступали «полугреки» (2.1—2). О животном, столь распространенном в Италии, будет говорить италиец и, естественно, тот, кто сам носит имя Скрофа; Скрофа — значит «свинья».

<sup>2</sup> Эвмей — свинопас Одиссея (Од. 14).

<sup>3</sup> Происшествие, о котором рассказывает Скрофа, случилось, по всей вероятности, в 142 г. до н. э., во время восстания в Македонии. Рассказ этот — единственный источник наш для биографии Скрофы. Макробий (Сатурн. 1.6) сообщает другую, мало почетную для Скрофы, версию, объясняющую его прозвище. Рабы Скрофова деда украли у соседа свинью, закололи ее и спрятали тушу под кроватью хозяйки. Во время обыска хозяин поклялся, что у него в доме есть только одна свинья: вон та, что лежит под одеялом. Под одеялом, на кровати, лежала его собственная жена.

<sup>4</sup> По сравнению с Колумеллой Варрон поражает недостаточностью своего описания. Колумелла дает определенный тип, у Варрона его нет. Хозяин овечьих отар и табунов мулов, он был мало и плохо знаком со свиньями?

<sup>5</sup> Если свинья, принадлежавшая А, причинила кому-нибудь убыток, а затем была продана Б, то штраф за убыток платил Б.

<sup>6</sup> Этимологическая связь слова *с* («свинья») со словом *θύειν* («приносить в жертву») пришла к древним по вкусу (Афин. 9.401), так как она объясняла то обстоятельство, что свинья была излюбленным жертвенным животным, по крайней мере в культе домашних богов. О жертвоприношении свиньи при заключении мира говорит и Вергилий (Эн. 8.641); о принесении в Этрурию брачующимися в жертву свиньи сообщается только здесь; при заключении брака в самой его торжественной форме — *confarreatio* — в жертву приносили овцу. О жертвоприношении поросят при праздновании элевсинских мистерий говорит схолиаст к Аристофану (Ахарн. 729).

<sup>7</sup> Шутку эту Цицерон приписывал Хрисиппу (философ-стоик): *de nat. deor.* 2.160; Пл. 8.207.

<sup>8</sup> О том, что кавары жили в Нарбонской Галлии (ныне Прованс), пишет Плиний (3.34). Вероятно, там же жили и комаки. Текст здесь очень испорчен. По словам Страбона, лучшая ветчина шла от секванов (192).

Инсубры — галльское племя, жившее в северо-восточной части Транспадании (главный город Медиолан — Милан).

<sup>9</sup> Атилиий ближе неизвестен; о нем только здесь имеется упоминание. Л. Волумний — один из приятелей Цицерона.

<sup>10</sup> По-видимому, бродячий анекдот, рассказанный Варроном не без ядовитого умысла. Гиперболическая невероятность анекдота подчеркивала невероятность Атилиева рассказа.

Венетия — область в восточной части Транспадании, у Адриатического моря.

<sup>11</sup> Закутки были без крыши, но помещали их под общим навесом. См.: Кол. 7.9.9—14.

<sup>12</sup> Кто эти «некоторые», неизвестно: может быть, грамматики, а может быть, сельские хозяева.

<sup>13</sup> Действие в «Менехмах» происходит в Эпидамне (ныне Дураццо).

<sup>14</sup> «В Афинах в книгах о священнодействии написано рогсо, рогсае» (Варр. 1. 1. 5.96).

<sup>15</sup> Эней, бежав из пылающей Трои, приплыл со своими спутниками к Лацию и посватался за дочь царя Латина, Лавинию. Против Энея и прибывших с ним троянцев поднимается весь Лаций, хотя Латин, повинаясь оракулу, предрекшему брак Энея и Лавинии, и стремится сохранить мир. Энею во сне является «отец Тибр» и повторяет ему предсказание отца Энея — Анхиза:

«Скоро найдешь ты под тенью растущих у берега вязов  
Самку огромную вепря и с нею тридцать малюток;  
Белая будет она, у соснов ее белые дети.  
Там построишь ты город... [город этот Эней назвал Лавинием].  
Тридцать лет со славой пройдут, и сын твой Асканий  
Город великий построит тогда по имени Альба».

Лавиний — теперь Пратика; Альба — Alba Longa — на горе Каво (Mons Albanus в древности); точное местоположение города неизвестно.

<sup>16</sup> Об этом «музыкальном воспитании» свиней с удивлением рассказывал Полибий (12.4.5).

<sup>17</sup> Колумелла рекомендует холостить трех- и четырехлетних кабанов (7.9.4).

<sup>18</sup> О свиноводстве в древней Италии см.: М. Е. Сергеевко. Очерки... стр. 145—149.

## К главе 10-й

<sup>1</sup> Племена, жившие в Бетике (нынешняя Андалузия).

<sup>2</sup> Варрон перечисляет разные формы продажи и приобретения, существовавшие у римлян. Формальная продажа путем *mancipio* происходила таким образом: покупатель в присутствии шести совершеннолетних римских граждан клал руку на покупаемый предмет (в данном случае на раба), объявляя, что это его собственность, ударяя монетой о весы, которые держал один из свидетелей (*per aes et libram*), и отдавал деньги продавцу (см.: *Gai Inst.* 1.119). «Уступка»: владелец предмета (*dominus qui cessit*) и покупатель (*cui cedebatur*) приходили к магистрату (*qui addixit*), покупатель заявляя, что данный предмет принадлежит ему; магистрат спрашивал владельца, может ли он опровергнуть это заявление; тот отвечал отрицательно, и магистрат присуждал предмет, о котором шла речь, тому, кто на него притязал (см.: *Gai Inst.* 1.2). «Фактическое использование»: если кто-либо фактически владел (*usu capio*) движимой собственностью в течение одного года и недвижимой в течение двух лет, причем никто против этого не протестовал, то фактический владелец становился законным обладателем этой собственности. Если права продавца на какой-либо предмет были сомнительны, то он предпочитал не продавать его путем *mancipationi*, так как при этой форме продажи обязан был по закону уплатить двойную цену проданного, если обнаруживалось, что он не имел права на продажу. Поэтому продавец предпочитал продать предмет (в данном случае раба) без всяких формальностей, с расчетом, что

после неопротестованного годового владения предмет станет собственностью фактического владельца. Если же еще до истечения года оказывалось, что продажа была незаконной и покупатель должен вернуть раба его законному владельцу, то продавец брал на себя обязательства, упомянутые Варроном.

<sup>3</sup> Либурний называлась береговая полоса Иллирии между Истрией (с севера) и Далматией (с юга): суровая горная страна.

<sup>4</sup> О пастухах см.: М. Е. Сергеевко. Простые люди древней Италии. М.—Л., 1964, стр. 5—13.

## Плиний

### ЕСТЕСТВЕННАЯ ИСТОРИЯ

#### *Книга четырнадцатая*

#### К главе 1-й

<sup>1</sup> О чужеземных растениях Плиний писал в кн. 13-й своей «Естественной Истории».

<sup>2</sup> Уходу за виноградником посвящена значительная часть кн. 17-й.

<sup>3</sup> В Риме I в. н. э. весьма распространена была своеобразная форма приобретения богатств. Богатых и бездетных стариков окружали всяческим вниманием в расчете получить от них наследство. См.: Гор. Сат. 2.5.

<sup>4</sup> Т. е. те, обучение которым считалось обязательным для человека свободного. Это были грамматика, риторика, диалектика, арифметика, геометрия, музыка.

<sup>5</sup> Вергилий в кн. 4-ю «Георгику» вставил небольшой экскурс об огороде, но действительно «ограничился обрыванием цветов», упоминанием их преимущественно в идиллической обрисовке жизни старого садовника. Ассирийское яблоко — померанец.

#### К главе 2-й

<sup>1</sup> О прекрасных виноградниках Италии см.: Варр. 1.2.6—7; Кол. 3.8.5.

<sup>2</sup> «Дерево — это то, что дает от корня один ствол со множеством веток и узлов и нелегко погибает; таковы, например, маслины, смоковница, виноградная лоза» (Феофр. Исслед. о раст. 3.1). Колумелла считал лозу чем-то средним между деревом и кустарником.

<sup>3</sup> Популония — приморский город в Этрурии. Массилия — ныне Марсель. Метапонт — город в Южной Италии на берегу Тарентского залива.

Плиний пишет, ссылаясь на свидетельство очевидца, что статуя Дианы Эфесской была вырезана из виноградной лозы и «оставалась неизменной», хотя сам храм восстанавливался семь раз (16.213). Старые лозы действительно образуют настоящие стволы, прочная древесина которых годится для крупных поделок: двери в сиенском соборе, например, сделаны из виноградной лозы. В ботаническом саду в Пизе был отрубок от ствола виноградной лозы больше 2 м в окружности.

#### К главе 3-й

<sup>1</sup> Виноградник, в котором лозы вились по деревьям, назывался *arbustum*. Лучшие вина древней Италии происходили из таких виноградников (см.: Пл. 17.199—203). В дальнейшем — и в переводе, и в примечаниях —

arbustum переводится как «виноградный сад». Vinea — виноградник, где лозы подвязываются к переплетам; в переводе — просто «виноградник».

<sup>2</sup> Корнелий Валериан ближе неизвестен.

Портик Ливии, жены Августа, был устроен Августом на месте усадьбы Ведия Полиона. Под портиком следует здесь понимать прямоугольную площадь, обведенную крытой колоннадой (глухая стена и один или несколько параллельных рядов колонн — портик в узком смысле слова), обрамляющей сад с аллеями, дорожками и фонтанами. Портик Ливии находился на северном склоне Оппия (южный отрог Эсквилинского холма) между Субурским взвозом и тем местом, где позднее были выстроены термы Траяна. Он занимал площадь 115 м (длина) × 75 м (ширина). За колоннадой шли аллеи, и около деревьев то там, то здесь были посажены виноградные лозы, плети которых садовник перебрасывал с одного ряда деревьев на другой, так что вся дорожка превращалась в тенистую беседку.

<sup>3</sup> Греческие города Южной Италии в III в. до н. э. подчинились Риму. Спротивление оказал только богатый Тарент, призвавший на помощь эпирского царя Пирра, который и высадился в Италии с хорошей армией наемников и со слонами, дотоле в Италии невиданными. Он одержал над римлянами две победы, истощившие, однако, его силы («Пиррова победа»). После первой из них он отправил своего друга Кинея, умного и дальновидного дипломата, в Рим с предложением мира, в котором ему было отказано.

Ариция — городок в Лации, у подножия Албанских гор.

<sup>4</sup> Rumpotinus — не дерево, а «arbustum галльского типа», в котором сажали низкие и не очень богатые лиственной деревья (Кол. 5.7.1); rumpi — виноградные лозы, переброшенные с одного дерева на другое (Варр. 1.8.4). Деревья в таких виноградниках — предпочтительно opulus (Acer opulus Mill.) — подрезали так, чтобы ветви на них располагались круглыми ярусами, один над другим.

<sup>5</sup> Атрий — главная комната старого итальянского особняка, у которой в крыше имелся большой проем, именованный «комплювием». Переплет для винограда, напоминавший атрий, устраивался так: четыре жердины, расположенные четырехугольником, соединяли вверху четырьмя жердями; с каждого из четырех углов спускали вниз не очень длинные жердочки и нижние концы их соединяли тоже жердочками. Вместо жердей можно было брать толстые стебли тростника. Получалось сооружение, напоминавшее комплювий в крыше, который приходился обычно в середине атрия (Варр. 1.8.2).

<sup>6</sup> Это лозы, подрезаемые в форме кубка и не нуждающиеся в подпорках. Виноградники вообще было пять видов: 1) лозы распластывались своими побегами прямо на земле; 2) стояли без всяких подпорок; 3) подвязывались к колям; 4) подвязывались к «ярмам», т. е. к переплетам, шедшим в одну линию; и 5) подвязывались к «комплювию» (см. прим. 5 и Пл. 17.164).

<sup>7</sup> Нарбонская провинция — нынешний Прованс. Ветви лозы раскладывали по земле, подпирая их тычинками. Варрон писал, что в «Азии по многим местам земля предлагает ложе гроздьям, и они часто являются общим достоянием лисиц и людей» (1.8.5). Страбон сообщает, что, по рассказам, в Мавретании виноградные грозди бывают в локоть (46 см). Сам он, видимо, в этом сомневался (826).

<sup>8</sup> Буквально «твердая ягода»: виноград с толстой, сочной мякотью. Плиний хочет сказать, что это хороший столовый (не винный!) сорт; Марц. 13.22 (Uvae duracinae): «Моя гроздь не годится для вина, но я буду для тебя нектаром, если ты будешь не пить мое вино, а есть меня».

<sup>9</sup> Оба сорта — столовые, крупные. Первый назван по сходству грозди с выменем, второй — по сходству виноградин с финиками. Оба названия греческие.

<sup>10</sup> От leptos — «мелкий» и gñax — «зерно».

<sup>11</sup> Грозди сохраняли, подвешивая их просто к потолку в хлебном амбаре, они так и назывались — «висячие» (Кат. 7.2.; Варр. 1.58); «горшечные» — uvae ollares — сохранялись именно так, как пишет Плиний, забывший только упомянуть, что горшки осмаливали. О других способах см.: Кол. 12.44.

Грозди иногда «коптили в кузницах». Продымленный виноград назывался *uvae fabriles*. Полезным считался дым и для вина. См.: Кол. 1.6.20.

<sup>12</sup> *Uva passa* — виноград, вяленый на солнце, изюм. Слово *passa* происходит не от *pati* — *passus sum* — «терплю, а от *pando* — «рассыпаю».

<sup>13</sup> Колумелла (12.44.7—8) рассказывает, что виноградную кисть на лозе вкладывали в специальную глиняную посудинку. У богатых людей эти посудинки были из стекла или слюды. См.: Марц. 8.68. — Смолой смазывали кончики только у «висячих гроздьев».

<sup>14</sup> Виенна — город в Нарбонской Галлии (нын. Вьенн на среднем течении р. Роны). Город этот принадлежал галльскому племени аллоброгов, и они разводили в окрестностях Виенны лозы, названные по имени племени «аллоброгскими». Вина от этих лоз назывались по имени разных округов, где их получали. Их хвалил Плутарх (*Quest. convi.* 5.1.676с) и утверждал, что они от природы имеют привкус смолы. То же говорит и Плиний о гельвике (23.47). Оба ошибаются: от природы такого привкуса не бывает.

<sup>15</sup> Лоза была знаком власти центуриона (сотника); ею он наказывал провинившихся солдат. В легионе было 10 когорт и в каждой когорте 6 сотен. Самым младшим центурионом был центурион 6-й сотни 10-й когорты; самым старшим — центурион 1-й центурии (сотни) 1-й когорты — *примипил*, которому вверялся «орел» — знамя легиона. Чтобы стать *примипилом*, надо было последовательно продвигаться от 6-й сотни к 1-й внутри каждой когорты и от 10-й когорты до 1-й. Путь был действительно длинным. Только солдат-римлян наказывали лозой; солдат вспомогательных отрядов, куда набирали жителей провинций, секли розгами.

Каким образом виноградники научили вести осаду? Считал ли Плиний, что беседки, увитые виноградом, навели на мысль устраивать навесы (*vineae*), которые защищали солдат, ведших осаду, от метательных орудий неприятеля? Веррий Флакк полагал только, что эти навесы получили свое название «по сходству» (*Fest.* 516 L).

<sup>16</sup> В древней медицине вино приписывали и целебную, и дезинфицирующую силу.

#### К главе 4-й

<sup>1</sup> Уже Феофраст признавал, что сортов лоз столько, сколько почв (Исслед. о раст. 2.5.7). Так же думал и Вергилий (Георг. 2.103—108), стихи которого приводит Колумелла (3.2.29).

<sup>2</sup> Аминейская лоза была, по словам Аристотеля (fr. 495 Rose), привезена в Италию фессалийским племенем аминейцев. Центром разведения этих лоз была Кампания. Варрон называл где-то аминейские лозы скантиевыми (Пл. 14.47); это название ведет нас как раз в Кампанию, где был и Скантиев лес (Циц. об аграр. зак. 1.3 и 3.15), и Скантиевы воды (Пл. 2.240). Об этих сортах прочтем и у Колумеллы.

А. «Настоящая мелкая» (*germana minor* = *amimneum minusculum* Катона — 7.2): цветет быстро; ее можно сажать и в *arbustum*, и в *vineae*, но в первом случае она требует жирной земли, во втором — средней; не боится дождей и ветров.

Б. «Настоящая большая» (*germana maior* = *amimneum maius* Катона): во время цветения боится и дождя, и ветра, особенно в *vineae*. Поэтому хороша только для *arbustum* и требует очень жирной и сырой земли. Ветвей у нее много и они длинные, междоузлия велики; и листья, и грозди, и ягоды крупны. Она менее урожайна, чем предыдущая, но вино вкуса одинаково превосходного.

В. «Близнецы»: вино дают терпкое, но «также вечное». «Меньший близнец» (*gemina minor*) «одевает Везувий и знаменитые суррентские холмы», где растет в *vineae*; в остальной Италии — лучше в *arbustum*. Древесиной и плодами похож на «настоящую мелкую», а «большой» — на «настоящую большую»; «меньший» лучше, потому что дает урожай и на средней земле.

Г. «Шерстистая» (*lanata*): листья покрыты беловатым пушком больше, чем у остальных аминейских лоз. Дает вино хорошее, но более слабое, чем предыдущие; виноград быстро портится.

Колумелла называет еще одну аминейскую лозу, дающую вино хорошее, но худшее, чем остальные аминейские лозы (Кол. 3.2.7—13).

Серы — китайцы.

<sup>3</sup> Номент — город в Лации, к северо-востоку от Рима, на границе Этрурии и Сабинии. Колумелла ставил эти лозы тоже на второе место после аминейских и считал их в противоположность Плинию более урожайными. Он же различал два их вида: «большую» и «меньшую», более плодоносную, с листом, не таким изрезанным, и менее красной древесиной, по цвету которой эти лозы и получили свое прозвище. Назывались они также *faecinae*, потому что вино от них давало осадка (*faex, faecis*) больше, чем вино от других лоз. Так как они отцветали быстро, то ветры и дожди им страшны не были. Не выносили они только зноя. Ягоды на них были мелкие, кожица твердая; в *arbustum* они шли лучше (3.2.14—15). По мнению Марциала, вино от этих лоз становилось хорошим, только состарившись, когда оно «утрачивало свой характер» (1.105).

<sup>4</sup> *Арианае*: Плиний производил их название от *apis* — «пчела». Колумелла различал три их вида и считал, что лучшее вино дает лоза с неопушенными листьями. Вино от них сладкое, но ударяло в голову. Поспевал этот виноград рано, и поэтому лозы считались наиболее подходящими для холодных местностей (3.2.17—18). Их отождествляют с нынешним мускатом.

<sup>5</sup> Колумелла называл несколько сортов греческих лоз, которые сажали в Италии. «Вино они дают хорошее, но по нашим местам очень мало, потому что гроздья на них редкие, а ягоды очень мелкие» (3.2.24).

<sup>6</sup> «Евгения»: от греч. *eugenes* — «благородный».

Тавромений — (нын. Таормина) на восточном берегу Сицилии у подножия Этны. «Холодную и сырую почву и такой же климат евгения прекрасно переносит на Албанских горах. По другим местам едва достойна своего имени» (Кол. 3.2.16).

<sup>7</sup> Ретийскую лозу с похвалой упоминает и Вергилий (Георг. 2.95); Колумелла называет ее в числе лоз скорее с крупными, чем с обильными гроздьями (3.2.27). Разводили ее в окрестностях Вероны (Марц. 14.100). «Ретийское вино не уступит прославленным винам Италии», — писал Страбон (206). Его рекомендовалось пить при расстройствах желудка (Цельз 4.12.8). Об аллоброгской лозе см. прим. 14 к гл. 2-й.

<sup>8</sup> «Фецения» — другое название номентанских лоз. Ср. прим. 3. Плиний сделал «фецении» особым сортом по ошибке.

Битуриги — большое кельтское племя, жившее в Аквитании (Гасконии). Они делились на две ветви — *Bituriges Cubi*, жившие в нын. Pays de Berry, и *Bituriges Vivisci* — по р. Гаронне с главным городом Бурдигалой (нын. Бордо). Считается, что виноделами были именно они (RE III, S. 549).

<sup>9</sup> Колумелла (3.2.21—22) характеризует *visula* так, как и Плиний, добавив, что она лучше растет в *vinea*, чем в *arbustum*. Так как лоза эта росла преимущественно в Сабинии, то, может быть, и название ее — *visula* — слово сабинское. Марциал считал сабинское вино очень плохим (10.49.3—5); Гораций называл его «скверным» (Оды 1.20.1).

<sup>10</sup> «Некоторые называют *helvolae* „переливающимися“ (*variae*): ягоды у них не пурпурные, не черные и названы по коричневато-розовому цвету (*ab helvo colore*). Более темный виноград дает вина больше, но вино от более светлого лучшего качества. Ровным цвет ягод не бывает ни у этого сорта, ни у другого». Лоза эта лучше в *arbustum*, но хорошо идет и в *vinea*; урожайна на земле среднего качества (Кол. 3.2.23).

<sup>11</sup> Колумелла считал, что *preciae* дают вино лучшее, чем *helvolae* (3.2.23).

<sup>12</sup> Лоза эта, которую разводили как в Иллирии (Дуррахий — город в Иллирии), так и в Испании, по-видимому, была давно известна и широко распространена. Ее ценили за урожайность и выносливость. *Balisca* — слово иллирийское; в Далматии так называют ряд растений, цветки которых собраны

в кисть. Кокколобис Андре считает местным названием (см.: J. André. Contribution au vocabulaire de la viticulture. REL, 1953, p. 150). Колумелла ставит эту лозу рядом с битуринской: «Обе они ближе всего к благородным («первым») лозам: вино их стоит годами и от старости улучшается. Они превосходят все лозы, упомянутые выше, урожайностью и выносливостью; не боятся бурь и дождей, дают много вина, не ослабевают на тощей почве. Холода переносят лучше, чем сырость, сырость лучше, чем засуху, но не терпят ущерба и от жаров» (3.2.19—20).

<sup>13</sup> «Лоза эта, по словам Цельза, идет лучше на холме, чем в долине, в arbustum лучше, чем в vinea, у верхушки дерева она лучше, чем внизу» (Кол. 3.2.24). В Северной Африке есть лозы, которые растут только на возвышенностях. Андре связывает слово *albuellis* с корнем *alb* — «высота» (J. André. Contribution au vocabulaire..., p. 146).

<sup>14</sup> То же об этом вине говорит и Колумелла (3.2.24).

<sup>15</sup> Так как одна из разновидностей этой лозы носит галльское название — *marcus*, то имя ее связывали с племенем гельвиев. Объяснение это поддерживалось и тем фактом, что лозу разводили в Нарбонской провинции, особенно в области, где жило племя воконтиев, смежной с землей гельвиев. По мнению Андре, лоза названа по р. Гельвину, протекающей между Пизетоном и *ager Praetutianus* (J. André. Contribution au vocabulaire..., p. 130). Колумелла назвал три ее вида: 1) *emarcus* (галльское название) давала вино среднего качества; 2) «длинная», или «скупая», дававшая вино плохого качества и гораздо меньше, чем можно было бы ожидать, судя по обилию гроздей; 3) «мелкая» — самая лучшая: хорошо переносит засуху и холода, лишь бы не шли дожди; в некоторых местностях ее вино держится годы; она единственная, приносящая урожай на самой тощей почве (3.2.25—26). Круглые листья он считает признаком как раз этого сорта.

<sup>16</sup> Корнелий Цельз написал трактат о земледелии в пяти книгах. Колумелла его часто упоминает. Юлий Грецин, отец Агриколы, тестя Тацита, был казнен в 39 г. н. э. по приказу Калигулы. Он написал две книги о виноградицах, которые Колумелла считал «литературно обработанными и учебными» (1.1.14). Слова Плиния, что Грецин списывал Цельза, не имеют никакого основания: Грецин, требовавший от хозяев земли тщательной ее обработки, а следовательно, и соответственных затрат, представлял течение сельскохозяйственной мысли, противоположное тому, которое считало краеугольным камнем хозяйственной мудрости отсутствие трат и которое защищал в своих книгах Цельз.

<sup>17</sup> *Carbunculus* — «уголек», антракноз, антонов огонь, виноградная оспа — болезни, вызываемые разного рода грибами.

<sup>18</sup> О виноградицах под Равенной рассказывает Страбон: лозы росли в болотах, давали обильный урожай, но жили не дольше 4—5 лет (214). Марциал уверял, что вода в Равенне стоит дороже вина (3.56 и 57). Название происходит или от города Спины, находившегося недалеко от Равенны, или, как полагает Андре, от имени дикой сливы — *spinus* (J. André. Contribution au vocabulaire..., p. 152). Колумелла говорил об этой лозе, что она дает много виноградного сока и замечательна больше величиной гроздьев, чем их числом (3.2.27).

<sup>19</sup> Итак, одна и та же лоза в разных местах, даже близко лежащих, называлась по-разному. «Все области и почти каждый округ в этих областях имеют собственные виды лоз, которые и называют по-своему. Некоторые лозы, переменяв место, меняют и свое имя; некоторые, сменив место, до того вырождаются, что их невозможно и узнать» (Кол. 3.2.30).

*Ven(n)u(n)cula* — имеется много вариантов этого слова: *vennucula*, *venpuncula*, *venucula*, *vennuncula*, *venicula*, и т. д.; от *vinnus* — «локон» — прилагательное *vinnulus* — «слабый», «вовсе лишенный мужества» (Fest. L. 519). Древесина у этой лозы была, видимо, очень непрочной, хрупкой.

Колумелла считает нумизиану особой лозой, отличной от *vennucula* (3.2.27): по-видимому это были два близких сорта одного и того же вида. Андре (J. André. Contribution au vocabulaire..., p. 134) производит это

название от имени виноградаря, сажавшего эту лозу в Террацине. Ливий называет претора латин, проводителя их в войне с Римом, Нумизия из Цирцей, города, соседнего с Террациной (8.3.9).

<sup>20</sup> Хотел ли Плиний сказать, что виноторговцы обманывают покупателя, наливая это вино в амфоры из-под превосходного суррентского вина? Плиний (14.59) говорит, что качество вина зависит от местелища, куда оно влито. Наряду с этим предположением Андре высказывает и другое: нумизиану разводили в Кампании от Террацины до Суррента, и разливать вино от нее в суррентские амфоры было вполне естественно. В Сурренте, однако, выдывали не амфоры, а только чаши (Пл. 35.160). Вернее, следовательно, первое предположение.

<sup>21</sup> Мургентия — город в глубине Сицилии, к западу от Сиракуз. Пересаженная в окрестности Помпей, она получила новое имя по этому городу.

Horconia, иначе holconia, по имени Голкониев, старинного помпейского рода.

<sup>22</sup> Колумелла называет эту лозу *argelasa* и считает ошибочным ее отождествление с вергилиевой *argitis*; она очень урожайная, виноград с нее очень сладкий (3.2.27—28). *Argitis* происходит от *argos* — «белый». Лоза эта предпочитала землю среднюю; на жирной она слишком разрастается, на тощей чахнет и не дает урожая; гроздей у нее много; она предпочитает виноградный сад винограднику (Кол. 3.2.21).

<sup>23</sup> Название лозы от собственного имени Меттий. Вино желтеет от наличия в нем большого количества танина и от его окисления. Вино было, конечно, красным: цвет белого вина танин изменить не мог.

<sup>24</sup> *Tudernis* — от города *Tuder* (нын. Тоди) в Умбрии, на границе с Этрурией. *Sopina* — диалектная форма от *supina* — «лежащая навзничь» — лоза, ветви которой пригибались совсем низко к земле. Арретий — город в Этрурии, в долине р. Арно (нын. Аретцо). *Talpona* — от собственного имени Таальпоний (W. Schulze. *Zur Geschichte lateinischen Eigennamen*. Berlin, 1904, S. 82). *Etesiacra* — ранний виноград. Этесии начинали дуть около 20 июля.

<sup>25</sup> *Conseminia* — это вовсе не особая лоза: *vineae conseminae* («вместе посаженные») — это лозы разных сортов, но одновременно поспевающие и дающие виноград одинакового вкуса (Кол. 3.21.7 и 11; 12.47.6).

<sup>26</sup> *Hirtiola* — конъектура Андре вместо рукописного *hireiola* и *irciola*: от *hirtus* — «лохматый», «опушенный». Колумелла говорит, что он ознакомился с этой лозой совсем недавно (3.2.28).

Мевания (нын. Беванья) — город в Умбрии, расположенный в глубокой долине, и сейчас известен виноградниками (RE XV. 2, SS. 1507—1508). Амитерн — городок в Сабинии. *Pumula* — «карликовая»; *pumilio* — «карлик» (Лукр. 4.1162); мелкие куры — «корольки» — названы у Колумеллы *pumiliones aves* (Кол. 8.2.14; Пл. 10.156); низкорослые растения — *pumiliones* (Пл. 12.13). По-видимому, это были лозы низенькие, с короткими ветвями или требовавшие короткой обрезки. О *bananic*е других упоминаний нет.

<sup>27</sup> Это упомянутая в § 35 мургентинская лоза. Клазий — город в Этрурии.

<sup>28</sup> *Oleaginea* бегло упомянута Колумеллой (3.2.27); *vinaciola* названа, вероятно, так потому, что давала много отжимков (*vinacea*). *Calventina* — от собственного имени *Calventius*.

Гора Гавр (нын. Monte Barbaro) — в Кампании, к востоку от Кум. Она была покрыта виноградниками.

<sup>29</sup> *Carnios* (греч. *carnios* — «дымный», «дымного цвета») — поздний виноград, росший на холмах Фурий — города в Южной Италии. Феофраст писал, что на «дымной» лозе после черного появляется белый виноград и наоборот (Исслед. о раст. 2.3.2). То же сообщает и Аристотель (О возникновении животных. Пер. В. П. Карпова. М.—Л., 1940, 4.4.770 в: «Лоза эта занимает среднее место между белой и черной»). Явление это, происходящее от случайных изменений, наблюдается и сейчас у винограда, известного под именем *pinot gris* и прозванного тоже «дымным». Два других вида неизвестны.

<sup>30</sup> *Pariana* — от собственного имени *Parius* и *Parianus*; *perusia* — от *Perusinus* (*W. Schulze. Zur Geschichte lateinischen Eigennamen, SS. 206—207*). Мутина — нын. Модена.

<sup>31</sup> Нет ни одной лозы, которая следовала бы за движением солнца. *Streptis* — от греч. *strepho* — «поворачиваю»; *streptos* — «повернутый» и «согнутой». Может быть, так называлась лоза, очень изогнутая и с изогнутыми ветвями. Плиний же объяснил это слово как «поворачивающаяся по солнцу».

<sup>32</sup> *Мареотида* — озеро в Нижнем Египте; местность вокруг славилась виноградниками. *Мареотийская лоза*, или *мареотика* (*Кол. 3.2.24*), давала мелкий белый и черный виноград. По словам Страбона (799), вся местность вокруг и восемь островов на самом озере давали много превосходного вина.

*Lageae* — «заячь» (латинское название этих лоз — *leporariae*, от *lepus*, *ogis* — «заяц») — ранний сорт, получивший название «заячьего», по мнению Исидора Севильского (писатель VII в. н. э.), «потому что они бегут к зрелости с быстротой зайца» (17.5.16). Андре считает, что название это дано по цвету винограда или листьев (*J. Ar d g é. Contribution au vocabulaire. . .*, p. 141). Ср. название лозы в Божоле: *levraut* — «зайчонок».

<sup>33</sup> *Duracinae*: см. прим. 8 к гл. 3-й. *Ambrosia*, — может быть, от города Амброс на юге Фокиды. *Dactylos* — от греч. *dactylos* — «палец».

<sup>34</sup> *Columbina* — «цвета голубя», сизого. *Vimammiae* — «двугрудая», «о двух грудях», разновидность «пурпурных»; ее не надо смешивать с *bimamma* или *bimastos* — сортом, кисти которого сравнивали за их величину с коровьим выменем. *Tripedaneae* — «трехфутовые», лозы высотой в 3 фута (= ок. 1 м). *Scripula* — само название указывает на малую величину ягод: скрипула = 1/24 унция (1.137 г). Из этого винограда делали *passum* — вино из изюма (см. § 81). Ретийская лоза «упоминалась с похвалой» в §§ 16 и 26.

<sup>35</sup> Судя по тому, что зернышко называется греческим словом, эта ретийская лоза росла в виноградниках греческих колоний по побережью Средиземного моря, на юге нынешнего Прованса. *Chius* (латинская транскрипция греч.  $\chi\iota\omicron\varsigma$ ), так назывался самый неудачный бросок при игре в кости, когда выпадало только одно очко: отсюда получило свое название и единственное зернышко в ягоде.

<sup>36</sup> Сирия была богата виноградниками и вином (Стр. 735.752). Плиний, видимо, говорил о сирийском сорте, напоминающем аминейскую лозу. «Испанская» лоза нигде больше не упоминается.

<sup>37</sup> *Vimasti* — см. прим. 9 к гл. 3-й. *Aegia* — от города Эгион на севере Ахайи. Родосский виноград упоминает и Вергилий (Георг. 2.101—102), и Колумелла (3.2.1) как столовый сорт. *Uncialis* — название дано не по весу ягод (унция = 27.287 г), а, вероятно, по размеру: около 2.5 см. *Picina* (от *pix*, *picis* — смола) — «цвета смолы». *Forenses* — от *forum*, виноград, продающийся на рынке.

По мнению Колумеллы, в пригородных виноградниках разводить следовало виноград: 1) краснопелый, 2) отличавшийся своим вкусом, а также 3) красивым видом. Кроме сортов, упомянутых у Плиния, он называет ливийский (скорее всего лоза из пунийской Африки, попавшая в Италию через Сицилию), *segauniae* (названа или по керавнам — народцу в Далматии, — Пл. 3.143 — или по Керавнийским горам в Эпире) и *cydonitae*. Особо названы сорта, которые хорошо сохранялись в течение всей зимы: *venuculae* и *numizianov* (3.2.1—2).

<sup>38</sup> Эти лозы объединены по цвету: *cinerea* — «пепельная»; есть сорта винограда с серыми ягодами, например *chavignon cendré*; *rabuscula* — от *gavus* — «серо-желтая»; *asinusca* — «такого цвета, как осел». На Ионийских островах есть лоза, которая по-новогречески зовется *gaidouricha*: от *gaidoura* — «ослица».

<sup>39</sup> Дано название по цвету или по форме кисти? Судя по контексту, скорее первое, но надо признать, что мысль у Плиния извивалась прихотливо, и, может быть, он, забыв о цвете, имел в виду форму. *Alopecis* — охотничья собака желтой масти (*Xen. Cyn. 3.1; Arist. h. a. 8.28*).

<sup>40</sup> Фалакры — одна из четырех вершин Троядской Иды. Место это списано с Феофраста (Исслед. о раст. 3.17.6); текст неясен. Вряд ли речь идет о виноградной лозе. Старые комментаторы Феофраста полагали, что он говорит о чернике.

<sup>41</sup> Альба Гельвия — нын. Апс. О вине из ее округа, гельвике, см. § 18. *Carbunica* нигде больше не упоминается; лоза, которая отцветала бы за один день, вряд ли существует.

## К главе 5-й

<sup>1</sup> Об Ацилии Сфенеле никто, кроме Плиния, не говорит. Исходя из расчетов Колумеллы (3.3.8; югер земли — 1000 сестерций; стоимость лоз с «приданным», т. е. с колыями и обвязкой, на югер — 2000 сестерций), получим: земля стоила 60 000 сестерций, лозы — 120 000. Итого — 180 000 сестерций. Сфенел получил за свой виноградник больше, чем двойную цену.

<sup>2</sup> Катон обвинил Африкана в государственной измене. Это был испытанный предвыборный маневр, имевший целью удалить опасного соперника. Обвинение было совершенно вздорным, но атмосфера в Риме создалась такая, что Сципион предпочел покинуть Рим. Он поселился в своей усадьбе около Литерна. Литерн — городок в Кампании, к северу от Кум, на берегу Тирренского моря. Усадьбой Сципиона в середине I в. н. э. владел Ветулен Эгиал, «рачительнейший хозяин», добрый знакомый Сенеки (Сен. Письма 86).

<sup>3</sup> Ремий Палемон, уроженец Вицетии, сын рабыни. Отпущенный на волю, он открыл в Риме грамматическую школу (Свет грамм. 23). О нем см.: М. Е. Сергеевко. Жизнь древнего Рима. М.—Л., 1964, стр. 318—319.

<sup>4</sup> Имение находилось, следовательно, в 15 км от Рима, на проселочной дороге чисто местного значения, выходящей на Номентанскую дорогу, которая вела в Рим.

<sup>5</sup> Чрезвычайно интересно замечание Плиния о дешевизне земли под Римом: тут-то, казалось бы, она должна быть в цене. Дал здесь Плиний волю своей любви к риторическим преувеличениям? Но сравни цены на землю и на лозы с их «приданным» у Колумеллы: земля — вдвое дешевле (3.3.8).

<sup>6</sup> Речь идет о том же винограднике. «Потом», т. е. после смерти Сенеки.

<sup>7</sup> В своих «Началах» (fg. 10. Jordan). Место это приводит и Варрон (1.2.7).

<sup>8</sup> По убеждению древних, человеку дана земля. Плавание по морю есть нарушение божественных законов и осквернение стихии.

## К главе 6-й

<sup>1</sup> Мароней — приморский город на южном берегу Фракии. Исстари славились своими виноградниками и своим вином. Маронейским вином Одиссей допьяна напоил Полифема (Одис. 9.195—360).

<sup>2</sup> Аристей — благой демон, которого во многих местах Греции почитали как учителя и покровителя сельского хозяйства, особенно же пчеловодства.

<sup>3</sup> Одис. 9.209—210.

<sup>4</sup> Лициний Красс Муциан принимал участие в походе Корбулона в Армению, управлял Ликией и Сирией. Описал восточные страны, где был сам, охотно останавливаясь на всяких «чудесах» животного и растительного мира и заботясь не столько об истине, сколько о развлечении читателей. Был консулом в 67, 70 и 72 гг. Плиний на него часто ссылается.

Древние обычно пили вино, смешивая его с водой; чаще всего вина и воды брали поровну, иногда вина брали одну часть на три части воды.

<sup>5</sup> Прамнийское вино получило свое название от маленького округа Прамния на острове Икарія, одном из Спорад. Оно упоминается в Ил. 11.639

и Одис. 10.235. В эллинистическое время «прамнийским вином» называли всякий ликер.

Смирна — греческий город в Малой Азии.

<sup>6</sup> Л. Опимий — консул 121 г. до н. э., противник Г. Гракха и организатор массового убийства его сторонников.

В это время в Италии не различали еще разных вин, а просто называли вино по году; фалерн, например, неизвестен ни Плавту, ни Катону.

<sup>7</sup> Вина древних, старея, приобретали и горечь, и густоту сиропа. Ими пользовались для улучшения других, молодых, вин, для придания им крепости и более приятного вкуса.

<sup>8</sup> Майгоф так объясняет это место: амфора вина весила 80 фунтов или 960 унций (Fest. publica pondera 288 L); 6% со 100 сестерций (стоимость амфоры вина при Опимии!) составят за 160 лет 960 сестерций, иначе говоря, цена одной унции, если брать в расчет только прирост от процента, будет 1 сестерций (Plinii Secundi Historia Naturalis. Lipsiae, 1900, v. II, p. 589).

<sup>9</sup> Помпоний Секунд — легат Верхней Германии, а затем консул, большой друг Плиния Старшего, который и написал его биографию. Ее упоминает в списке трудов своего дяди Плиний Младший (Письма 3.5.3). Квинтилиан высоко ценил трагедии Секунда (10.1.98). Принцепс — Калигула.

<sup>10</sup> Testa — это перевод греческого кератийон, содержание которого = 39.39 л, т. е. на 13 литров больше, чем в амфоре. Этой мерой пользовались только для греческих вин. Амфора греческого вина стоила, следовательно, 666 сестерций, т. е. вдвое дороже италийского.

<sup>11</sup> Это вино, о котором шла речь в § 18.

## К главе 8-й

<sup>1</sup> Жена императора Августа. Пуцинское вино упоминает только Плиний (3.127 и 17.31: «Пуцинские вина созревают на скалах»). Тимав — пограничная река между Венетией и Истрией (нын. Тимаво).

<sup>2</sup> Вино из Прететии, местности по соседству с Адрией.

<sup>3</sup> Сетия — городок в Ладии, к северо-востоку от Помптинских болот, на горном склоне (нын. Сецце); сетинское вино славилось: Марциал ставил его рядом со знаменитым массивом (4.69.1) и вздыхал о том времени, когда врачи разрешат ему его пить (6.86); Страбон относил его к числу самых дорогих (237); считалось, что оно способствует пищеварению (Пл. 23.36).

Аппиев Форум (Forum Appii) основан цензором Аппием Клавдием при прокладке им Аппиевой дороги, к юго-западу от Сетии, среди Помптинских болот.

<sup>4</sup> Город Аминклы, или Амиклы, около Таррадины, «уничтоженный змеями» (Пл. 3.59; 8.104). Память о нем осталась в названии Аминкланского залива.

«Цекубские лозы мокнут в Помптинских болотах» (Пл. 17.31); о цекубских лозах, дающих превосходное вино и выходящих по деревьям, вспоминает Страбон (231); деревьями этими были тополи (Пл. 16.173). Канал Нерона захватил место, где росли цекубские лозы. Что-то от знаменитых виноградников все же осталось: цекубское вино Колумелла называет среди благороднейших вин (3.8.5); вспоминает его и Марциал (13.115: «благородное цекубское зреет в Фунданских Амиклах; лоза растет и зеленеет среди болот»). Урс, искусный игрок в мяч, просит в своей эпитафии почтить его память «черным фалерном, сетинским или цекубским вином» (CIL VI. 9797); надпись относится к 126 г. н. э. (Bücheler CE 29; Ф. А. Петровский. Латинские эпиграфические стихотворения. М., 1962, стих. 44 (с переводом)).

<sup>5</sup> Андре установил, что название «фалернское» употребляется и в более широком, и в узком значении. Фалерном называют: 1) все вина из округа

между южной границей Лация и р. Волтурном, включая Массик, и стананское вино; 2) вина только из Фалернского округа; 3) вино, получаемое в центре Фалернского округа и отличное от соседних — фаустинского и кауцинского.

Фалернский округ в узком смысле: от «Кампанского моста», станции на Аппиевой дороге, в 25 км от Капуи, на р. Саво, в том месте, которое сейчас называется *St Giovanni a Ponte Campano* (RE III. 1442). Горащий во время своего путешествия в Брундизий останавливался около (Сат. 1.5.45). Урбана — колония, основанная ветеранами Суллы между «Кампанским мостом» и Капуей.

Фаустинов округ: поселок Цедиций, в 9 км от Синуэссы, на Аппиевой дороге, по всей вероятности, то же самое место, которое называлось «Цедициевыми тавернами по имени хозяина» (Fest. 39 L см. RE. Suppl. VI, 19), к западу от «Кампанского моста».

Фалерн впервые упомянут Катуллом (27.1). Это было вино темного цвета, хорошо сохранявшееся — лучшим для здоровья считался пятнадцатилетний (Пл. 23.34).

<sup>6</sup> Вино с Албанских гор, где разводили евгению, ставили рядом с фалерном (Кол. 3.8.5; Гор. Сат. 2.8.16; Стр. 234). Старые врачи предпочитали прописывать суррентское; современники Плиния — албанское, считая его «более полезным для нервов» (Пл. 23.33 и 35). Вокруг Суррента росли знаменитые аминейские лозы. Суррентское вино было крепче сетинского (Пл. 23.36) и очень ценилось за свои лечебные свойства: оно не ударяло в голову, вылечивало от желудочно-кишечных расстройств. По словам Страбона, оно могло поспорить с фалерном, стананским и каленским вином (243). Его надо было выдерживать: только после 25 лет обнаруживались в нем качества благородного вина. Тиберий и Калигула пили, видимо, это вино, когда оно было молодо; этим и объясняется резкость их отзывов.

Гора Массик находилась к северо-западу от Фалернского округа. Вино из виноградников на Массике считалось одним из лучших (Гор. Оды 1.1.19; 2.7.21; 3.21.5; Марц. 1.26.8). Гора Гавр засажена была кальвинтинскими лозами (см. § 38) на южном склоне, обращенном в сторону Пуцеол (нын. Пуццолы) и Байи.

<sup>7</sup> Стананское вино из округа, соседнего с Калами, Страбон (243) ставил рядом с фалернским и каленским (Калы, нын. Кальви, — город в Кампании к востоку от Фалернского округа). По мнению Плиния, стананское вино мало чем уступало суррентскому, албанскому и фалерну (23.36). Каленское вино высоко ценил такой знаток вин, как Горащий (Оды 1.20.9; 31.9; 4.12.14); Ювенал называл его «мягким» (1.69): по-видимому, оно было слабее вышеупомянутых вин.

Фунди — городок в Лации, на Аппиевой дороге, недалеко от Формий, у подножия Фунданских гор. *Fundanum* — вино крепкое, ударявшее в голову и действовавшее и на желудок. Поэтому на пирах его пили немного. Велитры — небольшой городок у подножия Албанских гор, к юго-востоку от Рима. Здесь вино было сладким и считалось полезным для желудка. Приверн — городок в области вольсков, к юго-востоку от Рима. Его виноградники давали хорошее легкое вино, не вызывавшее опьянения.

<sup>8</sup> Сигния — город в Лации; сигнийское вино, богатое танином, рекомендовалось при всяких расстройствах желудка. О его закрепляющих свойствах говорят согласно и Страбон (237), и Плиний (23.36), и Марциал, рекомендуя пить его умеренно (13.116).

<sup>9</sup> Цезарь устроил общественное угощение в 46 г. Страбон считал, что мамертинское вино соперничает с лучшими винами Италии (268). Оно было легким и сладким. Тавромений (нын. Таормина) — на восточном берегу Сицилии, южнее Мессаны. Здесь разводили евгению.

<sup>10</sup> «Верхнее море» — Адриатическое. *Ager Praetutianus* — в Пицене, недалеко от Анконы. Вся область, начиная от Армина (нын. Римини) и включая Пицен, была так богата виноградниками, что Ганнибал отправил туда свою запаршившую конницу: лошадей мыли вином (Полибий 3.88.1).

Об Анконе Страбон говорит, что там «очень много хорошего вина» (241). «Пальмовое» вино получило название, конечно, не от пальмы, а от *Ager Palmensis* — округа, который сам Плиний назвал рядом с Претутиановым (3.110). Цезена находится в Цисальпинской Галлии, недалеко от Армина.

Меценатово вино получило свое имя или по месту, или по имени хозяина виноградника. Нет никакого основания думать о Меценате, друге и помощнике Августа. Меценат — имя этрусское, пребывание этрусков в Цисальпинской Галлии исторически засвидетельствовано, и весьма вероятно, что в тех местах были и Меценатовы урочища, и люди, носившие имя Мецената.

Вергилий посвятил ретийской лозе хвалебный стих (Георг. 2.94—95). Адрия (нын. Атри) — в Пицене. Плиний (3.69—70) называет латиниензов в числе «53 народов древнего Лация, бесследно исчезнувших».

«Нижнее море» — Тирренское. Грависки — старинный этрусский город на Аврелиевой дороге (нын. Porto Clementino). Только Плиний говорит о вине из Грависк. Статония находилась в Южной Этрурии.

<sup>11</sup> «Луна — первый город Этрурии; она знаменита своей гаванью» (Плин. 3.50), находилась на границе Этрурии и Лигурии (нын. Луни). Этрусские вина считались винами среднего качества (Марц. 1.26). В Лигурию вино ввозилось из Италии: «своего вина у них мало, оно крепкое и отдает смолой» (Стр. 202). Массилия — нын. Марсель. Виноградники Массилии упоминает Страбон: «земля их засажена маслинами и виноградными лозами» (179). Бетерры (нын. Безье) — город немного севернее Нарбонны. Сохранились обломки амфор с надписями «Бетерское белое» (CIL XV. 4542 и 4543).

<sup>12</sup> В Галлии очень любили такое продымленное вино. Алоэ (*Aloë vera* L.) служило для придания вину цвета. Оно входило также в ароматические смеси, которыми исправляли вкус вина.

<sup>13</sup> Тарентские вина пользовались доброй славой; особенно хорошим было вино из виноградников с горы Авлона, которому «нечего завидовать фалернским гроздьям» (Гор. Оды 2.6.18—20).

Города Сервитии нет, и о винах Сервитии никто, кроме Плиния, не говорит. Консентия (нын. Козенца) знаменита была еще яблоками (Варр. 1.7.6). Темпса — город в Лукании, недалеко от Тирренского моря. Баббия упоминается только здесь. Город? Фурии — греческая колония, основанная в середине V в. до н. э. на месте древнего Сибариса, недалеко от Тарентского залива. О виноградниках Фурий см. § 39.

<sup>14</sup> «... крепостца Лагария... оттуда лагаританское вино, сладкое, нежное, очень ценное врачами» (Стр. 263). Валерий Мессала Потит — консул 32 или 29 г. н. э. Грумент — город в Лукании.

<sup>15</sup> Где находился Кавлинский округ, неизвестно. Требула (нын. Трелья) — в Кампании, к северу от Капуи. Трифолинский округ находился, по-видимому, недалеко от Кум и горы Гавра. Марциал отводил трифолинскому вину седьмое место (13.114).

<sup>16</sup> О помпейских виноградниках см. §§ 35 и 38.

<sup>17</sup> Испания, особенно Бэтика (ныне Андалузия), была богата вином. Черепки битой посуды, образовавшие в Риме у причала целый холм (*Monte Testaccio*), в значительной части своей от амфор, в которых было испанское вино. Лееваны жили на северо-восточном побережье Испании, между Тарраконом и Эмпориями. Тарракон (нын. Таррагона) — крупный приморский город восточной Испании. Лаврон — город между Сагунтом и Валенсией, разоренный Серторием в 76 г. до н. э. Вина с Балеарских островов нигде больше не упоминаются.

## К главе 13-й

<sup>1</sup> Т. е. года консульства Опимия в 121 г. до н. э.

<sup>1</sup> В древнейшей могиле на Форуме (IX—VIII вв.) найдены были виноградные косточки: виноград, следовательно, знали, а может быть, знали и вино. В некоторых греческих и латинских культах вино было запрещено; перед статуей Меркурия на Трезвой улице (Vicus Sobrius) совершали возлияния молоком, а не вином (Fest. 382L); вино, приносимое в жертву Доброй Богине, называли молоком (Макр. 1.12.25).

Нума — второй римский царь. Плиний объясняет его законы рационалистически: нельзя поливать погребальный костер вином, потому что это и дорого, и опасно; надо причудить к уходу за лозой, воздействуя на религиозное чувство. О войне Энея с рутулами и союзником их Мезентием рассказал Вергилий в книгах 7—10-й «Энеиды».

<sup>2</sup> О запрещении женщинам пить вино сообщают многие авторы — и греческие, и римские. Им разрешалось пить лору, вино из изюма и лекарственных вина (Гелл. 10.23.2). См.: P. Noailles. Les tabous du mariage dans le droit primitif des Romains. Annales Sociol., serie C, fasc. 2, 1937, pp. 6—34.— Об Эгнатии Метении рассказывают и Валерий Максим, и Тертуллиан, и Сервий. Общим их источником был, вероятно, Варрон. Фабий Пиктор (III в. до н. э.) написал римскую историю от Энея до своего времени. От нее ничего не сохранилось.

Молодая, входя в дом своего мужа, получала ключи от всего, кроме винницы. Плутарх в биографии Ромула (22) пишет, что Ромул издал постановление, разрешавшее развестись с женой, похитившей ключи.

<sup>3</sup> Temulentia — «опьянение».

<sup>4</sup> Гн. Домиций Агенобарб был городским претором в 194 г. до н. э. и, следовательно, верховным судьей.

<sup>5</sup> Папирий — консул 293 г. до н. э.

Катон отправился в Испанию в 194 г. морем, усмирил ряд восставших племен и отпраздновал по возвращении триумф. Обычай подавать за обедом разные кушанья хозяину и гостям, если это были клиенты и вообще люди незначительные, был широко распространен в императорском Риме (Ювен. 5; Марц. 3.60; Пл. Письма 2.6.1—3).

<sup>1</sup> Л. Лициний Лукулл-отец был претором в 104 г. до н. э.; его сын удачно воевал с Митридатом. «Бочонок» (cadus) — латинизированное *χάδος*, обозначает всегда тару для греческого вина (ср. § 97; Цезарь раздает италийский фалерн амфорами, а греческое и хносское — бочонками — cadi); как мера жидкости равна метрету (39.37 л).

<sup>2</sup> Г. Сентий, претор в Македонии 92 г. до н. э., безуспешно сражался с фракийцами (Лив. Эпит. 70). Гортензий, знаменитый оратор, современник Цицерона. Все эти сведения заимствованы Плинием из книги Варрона «De vita populi Romani» («Жизнь римского народа»).

<sup>3</sup> Цезарь, вернувшись в Рим после победы над помпеянами при Тапсе (46 г. до н. э.), отпраздновал четверной триумф по случаю побед над Галлией, Египтом, Фарнаком, сыном Митридата, и Юбой. Окончательно разбив помпеянцев при Мунде в Испании (45 г.), он дал народу два обеда: первый оказался ему недостаточно роскошным, и через пять дней он устроил другой — «щедрейший» (Свет. Цез. 38.2).

<sup>1</sup> Omphacium (от omphax — «незрелый виноград») — это кислое терпкое вино из незрелого винограда. О нем см.: Пл. 12.130.

<sup>2</sup> Oenanthium, oianthe — виноградный цвет, преимущественно цветки дикой лозы. «Его собирают, сушат в тени, рассыпав на полотне, и затем ссы-

пают в бочонки» (Пл. 12.132). «Если виноградный цвет взять с лоз во время цветения и положить в вино, это сделает его ароматным» (Геоп. 7.20.3). Настойку эту пили при разных желудочных заболеваниях, при болезнях печени и мочевого пузыря, при головных болях и потере аппетита (Пл. 23.8).

<sup>3</sup> В тех округах Франции, где растет дикая виноградная лоза, бедняки приготовляли из ее ягод кисловатый, приятного вкуса напиток, который дают пить при лихорадке.

<sup>4</sup> Такой же совет дает Колумелла (8.5.23).

## К главе 20 - й

<sup>1</sup> Hydromeli — «медовая вода», aqua mulsа римлян, очень распространенный и любимый напиток. Те же два рецепта, что и у Плиния, имеются у Диоскорида (5.8) и в Геопониках (8.28).

## К главе 24 - й

<sup>1</sup> О них почти ничего неизвестно.

<sup>2</sup> Гипс клали в вино и на Кипре, и в Финикии, и на Левкаде, и в Италии (Theophr. lapid. 67). Целью этой операции было освободить вино от всяких слизистых веществ, сделать его прозрачнее и увеличить его кислотность. Известь предохраняла вино от закисания. В Риме шутили, что карфагеняне пользуются для стен смолой, а для вина известью (Пл. 36.166). «Белая глина, особенно если ее прокалить на огне, всыпанная в вино после того, как оно перебродит, очищает его, оседая вместе со всей мутью. Вино от нее становится ароматным, так как она сладка» (Геоп. 7.12.19). И сейчас еще иногда в вино кладут особую глину, бентонит. Класть в вино толченый мрамор рекомендовал уже Катон (23.3—4). Колумелла советует класть в вино мрамор или гипс, если есть опасность, что оно закиснет (12.20.8): мрамор оказывает такое же действие, как известь. Действие соли аналогично действию гипса: осадок садится быстрее, вино становится более прочным и годится для перевозки. Во Франции законом разрешено «солить» вино: на 1 л можно класть 1 г соли. «Солили», вливая в вино морскую воду (греческий обычай), или вливали раствор соли в вино, или просто всыпали ее. Колумелла рекомендовал на амфору вина брать секстарий (1/48 амфоры) соленой воды; некоторые увеличивали это количество вдвое и даже втрое (12.21.5).

<sup>3</sup> Если вино было очень непрочное («вряд ли простоит и 30 дней»). то его кипятили: 1/10 вина терялась, но «остальное было вечно» (Кол. 12.20.8).

<sup>4</sup> Добавкой сапы увеличивали в вине количество сахара; уже Катон рекомендовал подбавлять дефрут (23.2). Об осмаливанье винной посуды речь идет в § 134. Считалось, однако, более полезным для здоровья вино из неосмоленной посуды (Пл. 23.45).

## К главе 27 - й

<sup>1</sup> Изготовление деревянной посуды было специальностью галлов. Страбон пишет, что в Цисальпинской Галлии винные бочки превосходили величиной дома (218). Плиний ошибается: вино замерзает при температуре от  $-4^{\circ}$  до  $-8^{\circ}$ .

<sup>2</sup> Доли закапывали в землю в Кампани; раскопки под Помпеями обнаружили в некоторых усадьбах такие винные хранилища. Колумелла рекомендовал осмаливать доли, которые будут закопаны в землю, иначе, чем те, которые будут стоять на земле (12.18.5—6). Что касается глубины, на которую закапывали доли, то в Геопониках даны такие советы: со слабым, легким вином закапывать долей на 2/3, а с крепким — до 1/2 (6.2.3). «Крепкое

вино нужно ставить под открытым небом, защитив с запада и юга какими-либо стенами. Слабые же — в помещении с окнами на север и на восток» (Геоп. 7.2.1—2). О винных погребах см.: Кол. 1.6.11; Варр. 1.13.7.

<sup>3</sup> И сейчас в винных складах тонкие вина держат в маленьких бочонках, а в большие бочки разливают простое дешевое вино.

<sup>4</sup> Об осмаливании долив см.: Кат. 69 и комментарий к этой главе. — «Винный погреб надо очистить от всякого сора и окурить ароматными веществами» (Кол. 12.18.3). Мирра — смола деревьев *Commiphora Opobalsamum* Engl. (их 330 видов) — копал.

<sup>5</sup> У Катона края долив смазывали отваром ириса и донника на сапе (107). О плесени (*flos* — «цветок») ср. Геопоники: «... если цветок станет пурпурным, то вино непрочное... если по верху плавает... белый „цветок“, значит, оно прочное» (7.15.6).

<sup>6</sup> Колумелла советует собирать виноград для дефрута и сапы в новолуние, в ясную и сухую погоду и выжатый сок варить на легком огне, подкладывая тоненькие веточки хвороста (12.19.3). Медная посуда отвергалась, потому что на ней может оказаться ярь—медянка.

## К главе 28-й

<sup>1</sup> Исхудавшей лошади рекомендовалось давать в питье вина (Кол. 6.30.1); волам после тяжелой работы давали чистого вина: по два секстарию каждому (Кол. 2.3.2).

<sup>2</sup> Вино процеживали сквозь ситку из льняного полотна, пропитанного миртовым маслом; вино приобретало аромат, а винный осадок оставался в ситке.

<sup>3</sup> Вино считалось противоядием от цикуты, а порошок из пемзы — средством от опьянения. Такими же средствами считались козье легкое, горький миндаль и сырая капуста (Геоп. 7.31).

<sup>4</sup> Ср.: Кол. 1. Пред. 16. — «Теперь баню накаляют до температуры пожара... нет никакой разницы между баней вытопленной и охваченной огнем» (Сен. Письма 86.4—12).

<sup>5</sup> Знаменитые слова Сенеки: «вызывают рвоту, чтобы есть; едят, чтобы вызвать рвоту» (ad Helv. 10.3); о безобразном обжорстве и пьянстве современников писали и Ювенал, и Марциал, и Сенека, и Светоний.

<sup>6</sup> Гимнастическими упражнениями занимались на палестре, усыпанной песком. Одним из таких упражнений была борьба, и тут без «валянья в грязи» дело, конечно, не обходилось. К гимнастике римляне старого закала относились отрицательно.

<sup>7</sup> На пирушках выбирали распорядителя, который определял, в какой пропорции смешивать вино с водой и сколько кубков полагается выпить. Провила, им данные, назывались «законом».

<sup>8</sup> Для римлян, дороживших по причине скудости освещения каждым лучом дневного света, позднее вставанье казалось ярким признаком беспутной жизни.

<sup>9</sup> Обычай этот люди старого закала, вроде Сенеки и Плиния, очень осуждали (Сен. Письма 126.6; Пл. 23.41).

<sup>10</sup> «Доблестью»: Плиний иронически о способности много пить. Алкивиад перепивал даже фракийцев, мастеров на выпивку, причем пили они чистое, не разбавленное водой вино. Торкват Новеллий Аттик (CIL XIV. 3602) дает его служебную карьеру: он был членом судебной коллегии, военным трибуном 1-го легиона, квестором, эдилом, претором и кончил жизнь проконсулом Нарбонской Галлии. Прозвище его было «трехконгиевый» (*Tricongius*); 3 конгия = почти 10 л. Мола утверждала, что Тиберий в молодости был знаменитым питухом; его полное имя — *Tiberius Claudius Nero* — друзья переделали в *Biberius* (от *bibo* — «пью») *Caldius* (*caldus* — горячая вода, которую подливали в вино) *Mero* (*merum* — «чистое вино») (см.: Свет. Тиб. 42.2). По словам того же Светония (62.1), его поздняя воздержанность

была вызвана убеждением, что его сын, Друз, погиб от чрезмерного пьянства. Л. Кальпурний Пизон — правитель Фракии при Августе, префект Рима при Тиберии. Так же объясняет его назначение и Светоний (42.1).

<sup>11</sup> Выплескивание вина на пол — это игра в коттаб, состоявшая в том, что надо было выплеснуть вино, оставшееся в кубке, в ту цель, которая была намечена.

<sup>12</sup> О Тергилле ничего больше неизвестно. Сын Цицерона был страшным пьяницей. М. Агриппа — сотрудник, друг и зять Августа.

О пьянстве Антония Сенека писал почти теми же словами, что Плиний: «Отягощенный вином, он жаждал крови» (Письма 83.25).

## К главе 29-й

<sup>1</sup> Этот напиток носил общее название *zythos*, из зерен какого бы растения он ни приготавливался. Чаще всего это было пиво из ячменя, в Галлии его называли *cervesia*, в Испании — *caelia* и *cegea*.

## Книга пятнадцатая

### К главе 1-й

<sup>1</sup> Феофраст, «отец ботаники», в «Исследовании о растениях» пишет, что «маслина, по-видимому, на расстоянии 300 стадий (около 56 км) от моря уже не растет» (6.2.4). 40 000 шагов = 60 км. Колумелла считал (ссылаясь на «большинство»), что маслина не растет или если и растет, то не приносит плода, если она от моря дальше, чем на 80 км (5.8.5). Сейчас эта близость к морю вовсе не считается необходимой.

Фенестелла — римский историк (52 г. до н. э. — 19 г. н. э.); произведения его не сохранились. Тарквиний Приск (Древний) — пятый из римских царей. Годом его смерти считался 578 г. до н. э., т. е. 176 г. от основания Рима. Галлия была разделена Августом на четыре части, а Испания — на три.

Родиной культурной маслины считается Малая Азия, где с ней познакомились греческие колонисты. Греки привезли с собой это дерево в Южную Италию; на монетах Кротона около 400 г. изображена масличная ветка; в IV в. славилось масло из Фурий. Римляне познакомились с культурой маслины от греков: *oleum* (масло) и *olea* (маслина) — от греческих *elaion* и *elaia*; названия многих сортов маслины греческие; название особой мельницы, на которой давили маслины, прежде чем отправить их под пресс, — «трапет» (*trapes, etis, trapetum*) — взято из греческого.

<sup>2</sup> 505 г. от основания Рима = 249 г. до н. э. Консулами этого года были П. Клавдий Пульхр, сын (а не внук!) Аппия Клавдия Слепого (Плиний ошибся), и Юний Пулл.

680 г. = 74 г. до н. э. Обязанностью курильных эдилов было следить за рыночной торговлей, не допускать вздутия цен и заботиться о снабжении Рима. М. Сей, приятель Аттика и Цицерона, который вспоминает о нем (*de off.* 2.58), стремился путем установления низких цен на продукты первой необходимости, на масло и хлеб, приобрести популярность и обеспечить себе голоса на предстоящих выборах в претуру.

<sup>3</sup> Т. е. в 52 г. до н. э. Заморская торговля итальянским маслом началась раньше. Уже во времена Суллы на Делосе было общество итальянских масло-торговцев — *olearii*, — засвидетельствованное надписями (см.: J. Hatzfeld. *Les italiens residents à Delos*. BCH, 1912, pp. 143—144).

<sup>4</sup> Гесиод, греческий поэт VIII в. до н. э., написал поэму о земледелии и земледельческих работах: «Труды и дни». Текст, на который ссылается Плиний, утерян. Вергилий называет маслину «медленно растущей»

{Георг. 2.3); по провансальской поговорке, человек собирает шелковицу с дерева, посаженного его руками; каштаны — с дерева, посаженного отцом, а маслины — с дерева, посаженного дедом. На самом деле маслина в возрасте 15—20 лет оплатит все траты по уходу за ней.

<sup>5</sup> По мнению Колумеллы, пересаживать маслину из питомника следует, когда ей исполнится 5 лет (5.9.6). Сейчас рекомендуют пересаживать деревцо в семилетнем возрасте.

## К главе 2-й

<sup>1</sup> Папирий Фабиан, «муж выдающийся и по своей жизни и по своему образованию», «настоящий философ старинного образца», отзываясь о нем Сенека (Письма 40.12; Диал. 10.10.1). Интересовался естественной историей, зоологией и ботаникой.

Маслина не переносит температуры ниже —10°; любит жаркое и сухое лето, зиму мягкую, хотя бы и сырую.

<sup>2</sup> *Orchites* — от греческого *orchis*; слово это в ботаническом словаре греков обозначало всякую крупную луковиду; по сходству формы наименование это и было дано этим крупным яйцевидным маслинам (см.: J. Collart. *Varron de lingua latina*. Paris, 1954, p. 215). Радии — «радиус» — это латинский перевод греческого *certicis*, оба слова обозначают ткацкий челнок. Маслину эту Колумелла и называет греческим наименованием *certicis* (5.8.3). Сервий пишет, что оливки эти «названы за их длину» (ad Georg. 2.86). Позии (*posia*, *rausea*, *posea*) — слово неизвестного происхождения. Все три сорта — столовые; упоминаются у Катона (6.1) и Колумеллы (5.8.3—4). Варрон называет их, ссылаясь на Катона: 1.24.1 и 60.

<sup>3</sup> Вергилий передает мнение (Георг. 2.420—425) не только крестьян-хлеборобов, но и широкого круга старозаветных хозяев, которых Катон стремился перевести на новые хозяйственные рельсы.

<sup>4</sup> Плиний имеет в виду две операции: подрезку (*tondentur*), которой регулируется опыление, а следовательно, и плодоношение. Кроме того, дерево получает больше света и воздуха; убирают даже некоторые плодоносные ветви, потому что при обилии их оливки мельчают и дают мало масла; срезают те, которые дают только древесину. Подчистка (*interradi*) — это удаление сучья и очистка ствола от мха, лишайника и других паразитических растений.

<sup>5</sup> Это масло Колумелла называет *acerbum* («терпким») или *aestivum* («летним»); по его мнению, жать его не стоит, так как получается его мало (12.52.1).

<sup>6</sup> «Первые струи» масла текут под легким нажимом пресса: это самое лучшее и ароматное масло. Затем начинают давить сильнее; вместе с маслом отжимается и амурка; поэтому это масло приходится уже очищать от отстоя путем осторожного переливания. Маслины, предварительно размятые жерновами трапета (полученная масса называется *sampsā*), ставили под пресс в корзинах; так как при сильном давлении эти тростниковые или камышовые короба могли лопнуть, то их заменяли своего рода ящиками без дна, из тонких дощечек.

<sup>7</sup> Это было то «зеленое» масло, которое «всею выгоднее изготовлять: получается его достаточно, а цена на него такая, что оно почти удваивает доход хозяина». Если, однако, маслинник большой, то по необходимости придется из части урожая делать и «зрелое» (*matutum*) масло (Кол. 12.52.2).

## К главе 3-й

<sup>1</sup> Оливковое масло, если его не оберегать от изменений в температуре, быстро горкнет. Быстро вбирает оно в себя и всякие посторонние запахи.

<sup>2</sup> «По необходимости», т. е. потому, что оно не может долго храниться.

<sup>3</sup> Венафрский округ в Самнии на границе с Кампанией славился своим маслом. «Какое масло сравнится с венафрским?» — спрашивает один из участ-

ников варронова диалога (1.2.6). По словам Страбона, «из Венафра самое лучшее масло» (238). О лициниевой маслине см. прим. 2 к гл. 4-й.

<sup>3</sup> О маслинах в Бетике (нынешняя Андалузия) пишет Колумелла (5.8.5) и Плиний (17.31 и 93). Страбон говорит, что отсюда вывозили много превосходного оливкового масла (144), а по словам Марциала, берега Бетика (Гвадалквивир) одеты масличными садами (12.98.1). О масле из Истрии см.: Марц. 12.63.2; Аписц. 1.4.

<sup>4</sup> Маслину в Африке разводили уже при карфагенянах. Как велико было производство масла в Африке, можно судить по тому, что Цезарь в 46 г. до н. э. обложил Лептис ежегодным налогом в 3 000 000 фунтов масла (bell. Afr. 97).

Слова Плиния — обычное для него риторическое преувеличение.

<sup>5</sup> Тот же состав оливки признают и сейчас. Амурка (греч. amorge) — водянистая жидкость, которую Колумелла называл «самым большим врагом масла» (12.52.4). Так как в силу своего удельного веса она в сосуде с маслом оседала на дно, то для очистки от нее масла его неоднократно переливали.

<sup>6</sup> О приготовлении омфация, т. е. масла из зеленых маслин, см.: Пл. 12.130.

<sup>7</sup> Арктур восходит в половине сентября. У Феофраста наоборот: «Говорят, после Арктура масла по сравнению с тем, что набралось летом, насколько не прибывает» (с. pl. 6.8. и 5).

<sup>8</sup> Тут Плиний ошибается. Косточка останавливается в росте уже в начале августа; разрастается только мякоть.

<sup>9</sup> Маслина не любит воды; она превосходно растет по таким местам, где уровень зимних осадков редко превышает 200 мм. Искусственное орошение следует применять к ней очень осторожно, потому что от обильной поливки масло портится. Масличная роща в Афинах у Кефиса давала масло, славившееся в древности. В конце XIX в. маслины там стали щедро поливать; получили богатый урожай крупных оливок, но масло было очень плохое. Маслине требуется только некоторое содержание влаги в почве; поэтому около Сфакса на легкой песчано-известняковой почве, легко пропускающей влагу, дерево благоденствует.

<sup>10</sup> «По-видимому, это правда, что масло создает жара» (Theoph. с. pl. 1.19.4). См.: Кат. 65.2.

<sup>11</sup> «Маслины в маслиннике, которые ты можешь достать рукой с земли или с лестниц, следует обрывать, а не сбивать, потому что от удара маслина съезживается и не дает уже столько масла» (Varr. 1.55.1—3). И теперь считают, что, сбивая оливки, портят их и губят урожай следующего года. Замечено, однако, что и деревья, с которых оливок не сбивали, на следующий год после хорошего урожая почти не дают плодов. Считается вообще, что за 3 года хозяин получает с маслин 1½ полный урожай (см.: Th. Fischer. Der Olbaum. Gotha, 1904, p. 34).

«Древнейшее правило» взято Плинием у Катона (144.1). — О смысле приказа «не обрывай» см. стр. 226.

<sup>12</sup> С этим согласны и современные ученые: «Поздняя уборка маслин губительно отзывается на урожае следующего года. У маслины, освобожденной от ее плодов осенью, все питательные соки идут на будущий урожай. Образование цветочных почек у маслины требует больше времени, чем у других деревьев. Нужно дать дереву как можно больше времени, чтобы подготовиться к цветению» (A. Goutance. L'olivier. Paris, 1877, p. 252).

#### К главе 4-й

<sup>1</sup> Съемку оливок в разных местах в XIX в. начинали по-разному: в Тоскане и Лигурии — в конце октября, в Бордигере — по старому обычаю, с 21 ноября; в Сардинии ждали, пока оливки опадут сами, что случалось в марте—апреле (Th. Fischer. Der Olbaum, p. 34). Колумелла считал, что

оливки, из которых хотя и получить зеленое масло, надо рвать с половины октября (11.2.83); к началу декабря — уборка в полном разгаре (12.52.1). Плиний явно не одобряет поздней уборки: в этом запаздывание виновата или неразумная скупость хозяев, не желающих тратить на наем рабочих, или недостаток рабочих рук: *vitio operae*. Нет никаких оснований понимать, как это делает Андре (*ad loc.*), под этими словами «слишком обильную полевку».

<sup>2</sup> Вот сорта маслин у разных авторов:

Кат. 6.1—2	Кол. 5.8.3—4	Пл. 15—13
<i>radius maior</i>	<i>cercitis</i>	<i>radius</i>
<i>sallentina</i>	<i>calabrica</i> (12.51.5)	—
<i>orcis</i>	<i>orchis</i>	<i>orchites</i>
<i>posea</i>	<i>pausia</i>	<i>posia</i>
<i>sergiana</i>	<i>sergia</i>	<i>sergia</i> ( <i>regia</i> )
<i>colminiana</i>	<i>colminia</i>	<i>comimia</i>
<i>albiceris</i>	—	—
<i>liciniana</i>	<i>liciniana</i>	<i>licinia</i>
—	<i>algiana</i>	—
—	<i>nevia</i>	—
—	<i>regia</i>	—
—	<i>murtea</i>	—
—	—	<i>contia</i>

Попробуем охарактеризовать известные нам сорта. Радиус: «лучше для еды, чем для масла» (Кол. 5.8.4). Орхис и павсия: Катон рекомендовал сажать их в пригородных имениях, потому что они больше всего годились в качестве закуски (7.4.); Колумелла тоже говорит об этих сортах как о столовых: «...орхис и радиус лучше рвать для еды, чем для масла... ягода у павсии очень вкусная; она годится скорее для еды, чем для масла» (5.8.4). Согласно свидетельству двух таких превосходных знатоков хозяйства, как Катон и Колумелла, заставляет усомниться в словах Плиния: «...орхиты наиболее богаты маслом».

«Царскую» оливку (*regia*) — «самую красивую на вид» — Колумелла относит тоже к столовым сортам (5.8.4; 12.49.4).

Саллентинскую маслину не упоминают ни Колумелла, ни Плиний. Саллентинская область находилась в Калабрии; очень вероятно, что «калабрийской» Колумелла называет ту же маслину, которую Катон называл «саллентинской». Другим ее именем было *oleastellum*. Это был тоже столовый сорт, который Колумелла рекомендовал для особого маринада (12.51.1—3).

*Albiceris* — «белая как воск», т. е. бело-желтая; о ней ничего неизвестно, так же как и о контиевой маслине.

Кольминиеву, или коминиеву, маслину Плиний помещает среди сортов, которые дают «самое лучшее масло». Колумелла говорит, что оливки эти очень хороши в особом маринаде, а масло из них идет для приготовления ароматов (12.51.3; 54.1).

Масляными сортами были сергиев и лициниев. Таковыми упоминает их Плиний, а Колумелла говорит, что «сергиева оливка дает больше всего масла» (5.8.4). Лициниева, по единодушному признанию обоих, дает самое лучшее масло и для еды, и для ароматов (Кол. 5.8.4; 12.54.1; Пл. 15.8).

Невиевы оливки «в некоторых местах готовятся для стола» (Кол. 12.50.1); в других, следовательно, из них жали масло. Примечательно, что масляные сорта названы именами знатных римских фамилий. Не в их садах, конечно, они были выведены (италийское маслиноводство еще при Катоне стояло на низком уровне, а лициниевы и сергиевы маслины известны были уже в его время), но этими сортами, заимствованными у греческих соседей,

богатый землевладелец засаживал по преимуществу свои участки, так как только он мог обзавестись оборудованием, необходимым для выделки масла. Старое греческое название сорта постепенно было вытеснено именем знатного богача, который снабжал маслом окрестные рынки.

<sup>3</sup> Уже Катон предостерегал от этого заблуждения (64.1), Колумелла — со ссылкой на него (12.52.18—19).

<sup>4</sup> Модий = 8.75 л (круглое число); литр оливок =  $\frac{3}{5}$  кг, следовательно, модий оливок =  $5\frac{1}{4}$  кг. Итак,  $5\frac{1}{4}$  кг оливок давали 1.962 кг масла, т. е. выход масла по отношению к весу оливок составлял немногим меньше  $\frac{1}{3}$ . Обычное соотношение масла к выжатым оливкам 1:10 или 1:8. Только в 40—50-х годах нынешнего столетия соотношение это повысилось до 1:6:7.8 кг маслин дают 1.3 кг масла. В очень благоприятный год сорт маслин, разводимый под Тарасконом, именуемый *blanquette*, дает из 39 кг оливок 9 кг масла, т. е. по отношению к весу оливок почти  $\frac{1}{4}$ . Выход масла у Плиния так велик, что точность его цифр вызывает сомнение.

<sup>5</sup> Эти «царские» оливки отнюдь не следует смешивать с сергиевыми, масляным сортом, который, по свидетельству Плиния, в Сабинии называли «царским» (§ 13). Место это чрезвычайно интересно, как свидетельствующее о том, что один и тот же сорт в разных местах назывался разными именами. Майорины, — конечно, от *maior*, «очень крупные», Баббин — от осского имени *Babbius*?

<sup>6</sup> «В Египте один сорт так называемых египетских маслин, очень мясистых и крупных, не дает вовсе масла, а другой им богат» (Theoph. c. pl. 6.8.7).

Сирийским Десятиградием римляне называли часть Палестины на левом берегу Иордана, где было десять городов.

<sup>7</sup> Пиценские оливки славятся в I в. н. э. как столовый сорт. Марциал упоминает их неоднократно (1.43.8; 5.78.19—20; 11.52.11; 13.36). Был это особый сорт, названный по имени своей родины, или в Пицене разводили один из знакомых нам столовых сортов, а то и все вместе (орхиты, поэны, радины), но потребители называли их безразлично «пиценскими» по месту, откуда их получал Рим.

Сидицинская область находилась в Кампании.

<sup>8</sup> Катон оставил несколько рецептов заготовления оливок впрок: их заливали рассолом, лентисковым маслом, дефрутом, уксусом, а приправами служили фенхель, кориандр, тмин, рута, мята (7.4; 117; 118; 119). Колумелла дал (12.49—51) рецепты оливковых маринадов; к приправам у него по сравнению с Катонем прибавились порей, сельдерей, анис, молоденькие веточки лавра. Оливки заливали, кроме жидкостей, упомянутых Катонем, сапой, вином из изюма, водой с медом; уксус иногда настаивали на перце. Амурка нигде не названа, и вряд ли она годилась для маринада. Колумбады — от греч. *columban* — «плавать», «нырять». Колумелла рассказывает, что поэну мариновали, залив составом из одной части рассола и двух частей уксуса; оливки плавали в этом маринаде; вынув, их приправляли любыми острыми травами (12.49.8).

<sup>9</sup> Есть действительно маслины, зеленый цвет которых отливает красным. *Oleaе superbae* («гордые») и *praedulces* («очень сладкие») нигде больше не упоминаются.

<sup>10</sup> Эмерита (нын. Мерида) — в Эстрамадуре, основана около 25 г. н. э.

<sup>11</sup> Чтобы сделать вино ароматным, лозу рекомендовалось разрезать и в эти разрезы влить благовония. Плиний, вероятно, имеет в виду этот же способ для маслины, но упомянуть благовония забыл.

<sup>12</sup> Масло от первого прессования, второго и третьего.

## К главе 5-й

<sup>1</sup> Поэтому перед гимнастическими упражнениями и после них и натирались маслом. Плиний называет оливковое масло лекарством от головных болей (23.82).

<sup>2</sup> Смесь пота, пыли и масла после упражнений соскребали с тела особым скребком. Эти оскребки гимнастиархи продавали, потому что им приписывалась лечебная сила (Пл. 28.50).

<sup>3</sup> Торжественный парад конных отрядов, учрежденный в 305 г. до н. э. (Лив. 9.46.15), восстановил после долгого перерыва Август (Свет. Авг. 38.3). Овация — малый триумф; его получали военачальники, счастливо закончившие войну или с противником, которого считали недостойным (пираты, восставшие рабы), или без кровопролития. Венок справлявшему малый триумф полагался, однако не масличный, а миртовый (Fest. L. 213), о чем говорит и сам Плиний (§ 125).

## К главе 10-й

<sup>1</sup> Айву (*Cydonia oblonga* L.) римляне считали уроженкой Крита, ставя ее греческое название «кидония» в связь с критским племенем кидонов. Родина айвы — Туркестан, Закавказье и Иран, где она теперь изредка встречается в диком состоянии.

<sup>2</sup> *Chrysomela* — «золотые яблоки»; Колумелла называет их *chrysomelina* (5.10.19). *Struthea* — *strutheon melon* по-гречески; *struthos* — и «воробей», и «страус». Плиний относит их к мелким; Диоскорид, — наоборот, к крупным (1.115.3). Феофраст считал, что этот сорт вырождается в простую айву, если его сажать семечками (Исслед. о раст. 2.2.5). *Mustea* — «сладкие, как виноградный сок» (*mustum*). Мульвиев сорт был назван по хозяину сада, где этот сорт был выведен. Плиний различает следующие сорта айвы: простая (*cotonea*), неаполитанская, «золотое яблоко», «воробьиная» (?), «наша», «местная» (*nostratia*), мульвиева, «сладкая» (*mustea*).

<sup>3</sup> Утренний прием клиентов происходил обычно в атрии; в спальню допускались только самые близкие люди (Тац. Диал. 3). Айву брали в спальню ради ее аромата, но как было «класть ее на статуи»? Андре полагает, что Плиний имел в виду какой-то конкретный случай: в спальне стояла статуя, на протянутые руки которой или на колени, если статуя была сидячая, и можно было положить эти плоды (*ad loc.*).

<sup>4</sup> Под «дикой айвой» следует разуметь выродившиеся садовые сорта: в диком состоянии айва росла только у себя на родине (см. прим. 1 к этой главе).

## К главе 11-й

<sup>1</sup> «Яблоками» (*mala*) у римлян назывались не только яблоки, но и айва, персики, гранаты, абрикосы, померанцы, унаби.

## К главе 12-й

<sup>1</sup> Персик (*Prunus persica* Sieb) был известен в Китае уже в III тыс. до н. э. Во II в. до н. э. он появился в Малой Азии. Катон и Варрон его не называют, но, по мнению Гедрика (Hedrick. *The peaches of New York*. New York, 1917, p. 130), к началу нашей эры он уже прочно утвердился в Италии, и Плиний ошибается, говоря о его недавнем появлении. Сам он говорит о том, что *rupulagia* растут повсюду. «Зная, как много времени требуется и сейчас, чтобы ознакомиться с новыми съедобными растениями и привыкнуть к ним и чтобы убедить садоводов заняться их выращиванием, можно утверждать, что превосходное знакомство Плиния с персиком и его широкое употребление в быту свидетельствует о том, что персики в Риме знали по крайней мере века за два до Плиния» (там же, стр. 129).

<sup>2</sup> Словом *duracina* обозначаются плоды и ягоды с твердой мякотью: вишни (Пл. 15.103), виноград (Кат. 7.2). *Durus* — «твердый», *acinus* — «ягода», *durus acinus*. Персики делятся на две группы: с мякотью нежной, не пристающей к косточке, и с мякотью твердой, пристающей к косточке. *Duracina* относится к этой последней.

<sup>3</sup> Колумелла называет галльские персики очень крупными и поспевающими рано; азийские — поздними (10.411—412). Галльские не были, конечно, выведены в Галлии: персики завезли туда греки, скорее всего жители Массилии (нын. Марсель). Сохранили они на новой родине свои исконные свойства (величину и скороспелость) или приобрели их под воздействием новых условий и ухода местных садовников, сказать невозможно.

<sup>4</sup> «Скороспелки» (praescosia) — это ранний сорт абрикосов. Позднее praescosium стало общим наименованием этого плода (Эдикт. Диокл. 6.58). Греки переделали это название в beriscoson или praiscoson, арабы — в al-barqūq, откуда итал. albicosso и франц. abricot. Один абрикос стоил «первоначально», когда плоды эти были еще редки, дороже, чем модий (6½ кг) пшеницы, казенная цена которого была 3 сестерция (денарий = 4 сестерциям).

<sup>5</sup> Supernatia — «с Верхнего моря», т. е. с Адриатического (mare Superum). Сорт этот развели, вероятно, кроме Сабинии, и в Пицене. Popularia — «народные». Итак, вот сорта персиков у Плиния: «diracina, галльские», с «Верхнего моря» (supernatia), азийские, «народные» (popularia).

<sup>6</sup> «Ячменные» (horderia) поспевали одновременно с ячменем, который жали во вторую половину июня (Кол. 11.2.50); «ослиные» — asinina.

<sup>7</sup> «Восковые» — cerina; их упоминает и Вергилий (Бук. 2.53); ими угощает гостя вместе с каштанами и яблоками хозяйка харчевни (Сора 18). Полифем предлагал Галатее не только черные сливы, но и «благородные, похожие цветом на свежий воск» (Ов. Мет. 13.817—818); воск у древних был не белого, а желтого цвета.

«Армянские сливы» — это абрикосы (Prunus armeniaca L.), принадлежащие действительно к роду слив. Плиний об этом, конечно, не знал и отнес один сорт абрикосов к персикам, а другой — к сливам. Родина абрикоса — Туркестан; Армения была одним из этапов на его пути в Европу.

Привить сливу к ореху нельзя; может быть, однако, такие попытки и делались: древние были очень смелы в своих попытках скрещивать разные растения.

<sup>8</sup> «Персидские сливы» — persica. Это, конечно, не персик, о которых Плиний только что сказал, что они не лежат дольше двух дней, а какие-то сливы, никем больше не упоминаемые. Лесные сливы — Prunus spinosa L. Колумелла советовал срывать их надзелень, один день повялить в тени, а затем залить смесью уксуса и сапы. Таким же способом рекомендовал он хранить и pruna opuchina (12.10.2).

<sup>9</sup> О прививках см.: М. Е. Сергеев. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии. М.—Л., 1958, стр. 104—107 и прим. — «Миндальное зернышко» в привитой сливе — это вымысел.

<sup>10</sup> Их упоминает и Колумелла (10.404); Марциал называл их в противоположность Плинию «морщинистыми» (13.29); они были одним из дешевых подарков, которыми обменивались на Сатурналиях (5.18.3).

Вот сорта слив у Плиния: черные, «ячменные» (horderia), воскового цвета, «ослиные» (asinina), пурпурные, «лесные», дамасские.

<sup>11</sup> Cordia муха L.; у нее яйцевидные, оранжево-красные, слизистые и сладкие плоды.

## К главе 13-й

<sup>1</sup> См. прим. 1 к гл. 12-й.

<sup>2</sup> Катон среди плодов, о сохранении которых должна позаботиться ключница, называет и «лесные» — это, по всей вероятности, дикие яблоки (143.3).

<sup>3</sup> «Персидское дерево», или perseae, — это Cordia муха L.; дальнейшее сведения почерпнуты Плинием из Феофраста (Исслед. о раст. 3.3.5); ср.: с. pl. 2.3.7. — Далее оказывается, что «персидское дерево» и персею он считает растениями разными. О персее как ядовитом дереве, утратившем свои ядовитые свойства в Египте, рассказывает и Диоскорид (1.129).

<sup>4</sup> Александр как потомок Геракла мог возвести свою генеалогию к Персею. Игры в Мемфисе Александр отпраздновал в 331 г. «Плоды персея при-

носит в изобилии и круглый год: урожай этого года всегда застает и прошлогодний» (Феофр. Исслед. о раст. 4.2.5).

<sup>5</sup> Катон, однако, упоминает сливу (133.2).

## К главе 14-й

<sup>1</sup> См.: 13.103: «... дерево... приносящее плод отвратительный по запаху и горечи» (*Citrus Medica* Risso).

<sup>2</sup> *Ziziphum* — *Zizyphus vulgaris* Lmk. = *Z. jujuba* Mill. — это унаби — дерево ростом от 2 до 8 м, очень колючее, с мясистыми, красноватыми плодами, величиной в крупную оливку. Оно растет в диком состоянии от Японии до Персии. *Tuber* — *Crataegus azarolus* L. — вид боярышника высотой от 2 до 10 м, с плодами величиной с вишню, красными или желтыми, ароматными и приятными на вкус. Родина — Восточное Средиземноморье и Малая Азия. Марциал называет его ливийским (13.42).

<sup>3</sup> Секст Папиний Аллиен был консулом в 36 г. н. э. Плинию было тогда 13 лет.

<sup>4</sup> Т. е. незадолго до смерти Августа, скончавшегося в 14 г. н. э.

<sup>5</sup> Папиний, вероятно пробы ради, сажал оба растения у себя в лагере. Предположить, как делает Андре (*L. André. Contribution au vocabulaire...*), чтобы лагерные валы даже в самом мирном окружении засаживали декоративными растениями, вряд ли возможно. Речь идет или о насыпях и террасах в садах и парках, или о насыпях (*agger*), шедших вдоль дорог, рек и границ имений (Варр. 1.14.3): деревья укрепляли эти насыпи, делали их труднодоступными и в то же время их украшали — древний италиец живо чувствовал красоту природы, упорядоченной умом и волей человека (Варр. 1.4.2).

Под лесами, взбирающимися на крышу, Андре понимает деревья, посаженные в атрии и поднимавшиеся над крышей. Свое мнение он подтверждает ссылкой на Стация (1.3.59—66) и Марциала (9.61.5—6): в обоих случаях нет никакого основания думать, что речь идет о доме, а не о дворе богатого особняка, вокруг которого располагаются здания и о котором естественно сказать, что он находится в центре жилого места: *aedibus in mediis* (Марц.), *mediis penatibus* (Стат.). У Горация (с. 3.10.5—6) говорится явно о деревьях, растущих под открытым небом «среди построек», а у Плиния (16.40) — о комнатном растении, которое подстригают. Дерево, выбравшееся через комплювий вверх к небу и раскинувшее по крыше свои ветви, совершенно лишило бы света атрий и выходящие на него комнаты, а кроме того, мешало бы воде литься в комплювий. Другое дело — посадки возле дома-особняка: это не обязательно низенький боярышник: могут быть любые высокие деревья.

<sup>6</sup> *Syriscum* — краска, получавшаяся от смеси двух красных красок (Пл. 35.50). Плиний употребляет это слово и как прилагательное для обозначения красного цвета.

<sup>7</sup> Андре полагает, что это *Coloneaster tomentosa* Lindl., плоды которого (пока не созреют) и листья покрыты пушком.

## К главе 15-й

<sup>1</sup> Об этом сорте ничего больше неизвестно, но факт, сообщаемый Плинием, стоит отметить: он свидетельствует об интересе римской знати к саду и плодовым деревьям. Коммерческие соображения и пристрастие к разного рода диковинкам сливались здесь, вероятно, вместе. Главными работниками в саду были, конечно, не хозяева, а опытные садовники, рабы или отпущенники, которые, учитывая вкусы и наклонности хозяев, и забавляли их, превращая с помощью прививок одно дерево в целый сад («на одной ветке росли орехи, на другой ягоды [?], по другим — виноград, груши, винные ягоды, гранаты» — Пл. 17.120), и обогащали, выращивая в пригородных имениях такие сорта, что одно дерево давало 2000 дохода — «больше, чем в старину целое имение» (Пл. 17.8).

<sup>2</sup> Петизиевы — недавно появившийся сорт. В конце царствования Августа или в первые годы Тиберия в Пренесте состоял в дуумвирах Л. Петизий (CIL XIV. 2964). Пренесте истари славился своим садоводством. Не в пренестинском ли саду Петизия был выведен этот сорт?

<sup>3</sup> Америя — городок в Сабинии.

<sup>4</sup> Явление это не связано с определенным сортом; в отдельных случаях оно может наблюдаться у ряда сортов.

<sup>5</sup> «Сирийские» — красные; раньше считалось, что яблоня — дерево умеренного климата и в Сирии не растет. По данным ЮНЕСКО за 1961—1962 гг., Сирия дала 10 тысяч тонн яблок. Вопрос решает сорт. *Melaria* (melon — греч. «яблоко»; *arion* — греч. «груша») — «яблоко-груша». Бергамоты? *Mustea* — их второе название — *melimela* (*melimelon* — греч. «медовое яблоко») — свидетельствует об их сладком вкусе. По словам Марциала, они сладостью не уступают меду (1.43.4). Они были красного цвета (Гор. Сат. 2.8.31). Варрон говорит, что их прежнее название — *mustea* — вытеснено новым — *melimela* (1.59.1); может быть, новое имя дали во избежание путаницы с айвой, один сорт которой также называли *mala mustea*.

<sup>6</sup> *Malum orbiculatum* (*orbis* — «круг») — сорт, известный уже Варрону (1.59.1). *Orthomastia* (*orthos* — греч. «прямой», «прямостоящий»; *mastos* — греч. «грудь») — «похожие на прямо стоящие груди». *Spadonia* — от *spadon* — «внух». Два последних сорта нигде больше не упоминаются.

<sup>7</sup> *Melefolia* — из *melon* (греч.) — «яблоко» и *folium* — «лист»; нет такого вида, в котором листья росли бы из яблока: это исключительное явление, наблюдавшееся иногда и у груш. *Pannucea* — от *pannus* — «тряпка», «лохмотья». *Pulmonea* — от *pulmo*, *onis* — «легкое»: «раздувшееся, как легкое».

<sup>8</sup> Катон советовал сохранять их впрок (143.3).

<sup>9</sup> Яблоки мучнистого вкуса, называвшиеся, вероятно, *farinacea* или *farinosa*.

Вот сорта яблок у Плиния: матиев, америйский, цестиев, греческий, малев, сирийский, сквидиев, *melaria*, аппиев, медовый (*mustea*), сцетиев, *orbiculata* (= эфирский), квининиев, *spadonia*, *orthomastia*, скантиев, *pannucea*, петизиев, *pulmonea*, *farinacea*.

Колумелла рекомендовал сажать из этих сортов сквидиев, матиев, эфирский, америйский, сирийский, медовый и еще два сорта, которых нет у Плиния: секстиев и пелузийский (5.10.19). Отбор этот произведен хозяином опытным и практичным, знавшим, что принесет выгоду. Интересно поэтому проследить, насколько возможно, каких качеств требовал городской рынок: матиевы яблоки прекрасного золотого цвета, очень ароматные; эфирские — красивой формы, хорошо сохраняющиеся (Кол. 12.47.5—6); сирийские — красивого красного цвета; медовые — очень сладкие; америйские — поздние и очень прочные.

Следует отметить еще два факта: 1) Катон знал только два сорта яблок: квининиев и скантиев (7.3); Плиний знал их 20, и, судя по добавке у Колумеллы, каталог Плиния отнюдь не полон (за 200 лет итальянские садоводы много поработали); 2) в этой работе многое заимствовано у греков; о влиянии греческого садоводства свидетельствуют греческие названия сортов и прямое упоминание греческого и эфирского сортов.

## К главе 16-й

<sup>1</sup> Крустумерий — маленький городок к северо-востоку от Рима, славившийся своими грушами; первым упоминает их Вергилий (Георг. 2.88). Хорошо сохранились в дефруте или в вине из изюма (Кол. 12.10.4).

<sup>2</sup> Нигде больше не упоминаются.

<sup>3</sup> Ее тоже называл Вергилий (Георг. 2.88); Колумелла сообщает другое ее название — тарентская (5.10.18).

<sup>4</sup> Турраний, приятель Варрона (2. Пред. 6), живший в Цисальпинской Галлии, недалеко от Мантуи. Турраниевы и севиевы груши были выведены в долине р. По. См.: М. Е. Сергеевко. Очерки... стр. 116—117.

<sup>5</sup> Из этих груш зимними и хорошо сохранившимися были 16 сортов из 35 — почти половина: груши в древней Италии были, видимо, любимым плодом и его хотели иметь чуть ли не круглый год. Сигнийские названы по городку Сигния в Лации. Кориоловы — из города Кориолы в Лации. «Горлянковы» (*cucurbitiva*) названы по сходству их формы с горлянкой. *Volaeta*, ее Вергилий называет «тяжелой» (Георг. 2.88); Сервий дает два объяснения этого слова: 1) от *vola* — «горсть», «пригорошня»: эти груши величиной в горсть; 2) *volaeta* — галльское слово, которое значит «большой», «хороший». «Посевные» (*sementiva*) — осенние груши, их снимали во время осеннего сева.

Из этих сортов Колумелла рекомендовал «благороднейшие»: зимние крустумиевы, царские, сигнийские, тарентские, пурпурные, анициевы, латерициевы, долабелловы, *volaeta*, венерины — 11 сортов; ранние — первины на рынке — *superbae* («гордые»), ячные и «скороспелки» (у Плиния нет). Фавониевы красного цвета были, видимо, «декоративны». О невивех (нет у Плиния) мы ничего не знаем (Кол. 5.10.18). Катон из груш называет *volaeta*, анициеву, «посевную», тарентскую, *mustea* и «горлянку» (7.4).

### К главе 17-й

<sup>1</sup> Вергилий нигде не говорит о прививках вишни к вязу. Плиний ссылается на Георг. 2.69—70, видимо, по памяти.

<sup>2</sup> Плиний повторяет Варрона (1.40.5): «Надо учитывать, с какого дерева и на какое привой переносить... это помнят многие, кто много слушает гарсуников, объявивших, что сколько к одному дереву привито видов, столько от одного удара грома и образуется молний».

<sup>3</sup> Колумелла говорит о сладких яблоках и грушах, что они в сушеном виде являются существенной частью зимнего рациона в деревнях. Они употребляются «в качестве приправы к хлебу» (12.14).

### К главе 18-й

<sup>1</sup> Плиний повторяет совет Варрона (1.59.1).

<sup>2</sup> О суевериях, связанных с луной, см.: Кат. 31.

<sup>3</sup> Колумелла советовал обвязать каждую айву листьями смоковницы, затем обмазать гончарной глиной, замешанной на амурке, а когда глина засохнет, разложить айву по полкам в холодном и сухом помещении. Еще лучше, уложив самые зрелые плоды в широкогорлую глиняную посудину, залить их медом (12.47.1—2).

<sup>4</sup> Это совет Магона, записанный у Колумеллы (12.46.5).

<sup>5</sup> Вар. 1.59.3.

<sup>6</sup> «Остальные плоды» — разумеются яблоки; ср. прим. 3.

<sup>7</sup> Варрон рекомендовал класть анициевы груши и «посевные» в сапу (1.59.3); Колумелла — любой зимний сорт уложить в осмоленную глиняную посудину, залить дефрутом или вином из изюма, а крышку на посудине замазать гипсом (12.10.4).

<sup>8</sup> Следую в переводе толкованию Андре, правильно указавшего, что слова *ad hanc usum* имеют в виду обрезку деревьев и лоз, плоды которых хотят сохранить впрок.

<sup>9</sup> Ср. прим. 3.

<sup>10</sup> У Колумеллы этот способ описан вразумительно: «Под навесом в очень сухом месте делают канавки глубиной в три фута, всыпают туда некоторое количество мелкой земли и втыкают в нее ветки бузины. В ясный день срывают гранаты с их ножками и втыкают их в бузину. Надо, чтобы от земли было не меньше четырех пальцев и чтобы плоды не соприкасались один с другим. Затем канавку закрывают крышкой, обмазывают края глиной с соломой, а сверху засыпают землей, вырытой из канавы» (12.46.3—4). Веточки бузины, очевидно, втыкали вертикально в землю, а ножку граната втыкали в мягкую сердцевину бузины.

<sup>11</sup> В яму, очевидно, ставили посуду с плодами, герметически закрытую, а потом заваливали яму землей.

<sup>12</sup> Мед сам по себе был средой, предохранявшей айву от порчи (см. прим. 3). Обмазывать ее еще воском было излишне. Соединил Плиний два разных совета? Лучшим воском считался «так называемый пунийский», за ним шел понтийский, желтый, чистый, с запахом меда (Пл. 21.83).

<sup>13</sup> Колумелла рассказывает, как сохранял свежим виноград его дядя, Марк: он заказывал гончарам специальную посуду, напоминавшую по форме глубокие подносы; каждый поднос осмаливался изнутри и снаружи; ножки у сорванных гроздей окунали в кипящую смолу, а затем раскладывали грозди по подносам так, чтобы они не касались друг друга; подносы закрывали крышками, обмазывали густой замазкой из гипса, затем осмаливали так, чтобы внутрь не могла попасть ни капля воды, и опускали подносы в бассейн с фонтаном или в цистерну. К подносам привязывали тяжесть, чтобы они ни одной стороной не высывались из воды (12.44.5—6).

<sup>14</sup> Берит — город в Финикии (нын. Бейрут).

<sup>15</sup> Колумелла подробно рассказал, как сохраняют виноград в выжимках: виноградные кисти укладывают в горшки, тщательно засмаливают, чтобы не проникала влага, затем кладут на дно доля хорошо отжатые выжимки, ставят в них горшки, перевернув их дном кверху, пространство между горшками плотно забивают выжимками; на эти горшки ставят таким же образом второй их ряд и так доверху (12.45.2—3).

<sup>16</sup> Вместо выжимок (см. прим. 15) можно было взять отруби или опилки, тополиные или еловые. Ими засыпали первый ряд горшков, затем второй и т. д.

<sup>17</sup> О финиках см.: Пл. 13.39—50.

## К главе 19-й

<sup>1</sup> Винные ягоды занимали важное место в пищевом режиме италийца, особенно бедного. Они служили питательной и вкусной приправой к хлебу; Катон с их появлением снижал хлебный рацион рабам с 5 фунтов до 4 (56); Колумелла пишет, что сушеные винные ягоды «зимой служат подспорьем в пище для сельского населения» (12.14).

<sup>2</sup> О «египетской смоковнице» сикоморе (*Ficus sycomorus* L.) см.: Пл. 13.56—57; о кипрской (другой вид сикоморы) — 13.58. Сведения Плиния об этих деревьях списаны у Феофраста (Исслед. о раст. 4.2.1—3).

<sup>3</sup> Идейская смоковница — см.: Феофр. Исслед. о раст. 3.17.5. Александрийская — по Александрии в Троаде.

<sup>4</sup> Онесикрит сопровождал Александра Македонского в его походе в Азию и написал историю Александра. В правдивости его сообщений сомневались уже современники. От его сочинения сохранилось только несколько отрывков. Гиркания — область к юго-востоку от Каспийского моря.

<sup>5</sup> Халкидские — из города Халкиды на острове Эвбея; хиосские, халкидские и лидийские сорта упоминает из латинских писателей первым Варрон (1.41.6). Халкидские и хиосские были двух сортов: черные и белые. Марциал говорит о приятном остром вкусе хиосских фиг (7.25.8): «...в них есть вино и соль» (13.23). *Mammilana* — от *mamma* — «грудь», «похожая на груди». *Callistruthiae* — *strouthos* (греч.), латинский перевод этого названия — *passerariae* — «воробьиные» (от *passer* — «воробей»).

Древняя медицина считала, что есть пища, которая разогревает организм и которая его охлаждает. К «горячительным» относились сухие винные ягоды (Цельз. 2.27).

<sup>6</sup> Плиний считал невозможным называть африканским сорт, только недавно появившийся в Африке. Катон, однако, уже называет африканскую смоковницу (8.1). Колумелла называет рядом смоковницы ливийскую и африканскую (5.10.11). Что вызывало возражение Плиния?

<sup>7</sup> Тибурские нигде больше не упоминаются.

<sup>8</sup> Мариска — очень крупная, пресная и безвкусная (Марц. 7.25.7). Пятнышки на листьях: у *Arundo colorata* по листьям идут белые полосы.

<sup>9</sup> «Порфирная» (*porphyritis*) и «народная» (*popularis*) нигде больше не упоминаются. *Chelidonia* — от *chelidon* — «ласточка».

<sup>10</sup> Большая часть видов смоковницы дает действительно два урожая: весной на месте листьев прошлого года и до распускания новых появляются плоды, которые созревают «в жатву»: в июне—июле. Затем в паузах листьев появляются винные ягоды, созревающие в период от августа до ноября («при сборе винограда»). Эти осенние ягоды идут главным образом в сушку.

<sup>11</sup> Феофраст говорит, что есть смоковницы, дающие «вследствие обилия пищи» два и три урожая в год (с. pl. 2.9.13). Колумелла дает их список (5.10.11).

<sup>12</sup> Страна по Нижнему и Среднему Дунаю (нын. Болгария и часть Югославии).

Колумелла рекомендовал сажать следующие смоковницы: ливиеву, африканскую, халкидскую, *sulca*, лидийскую, каллиструтию, *toria*, родосскую, ливийскую, зимнюю (5.10.11). Катон знал мариску, африканскую, геркуланскую, сагунтскую, зимнюю, телану (8.1). «После Катона появилось столько имен и сортов этого дерева, что, подумав только об этом, увидишь, как изменилась жизнь» (Пл. 15.72).

## К главе 20-й

<sup>1</sup> Анекдот этот рассказан у Плутарха в его биографии Катона (27). Катон умер в 149 г.; Карфаген был разрушен в 146 г.

<sup>2</sup> Трeбия — правый приток р. По. Тразименское озеро — в Этрурии. Канны — в Апулии. В этих местах Ганнибал нанес тяжкие поражения римлянам. При Каннах было убито их 25 тысяч. Коллинские ворота — на Квиринальском холме, с северо-восточной стороны Рима. Ганнибал действительно подъезжал к ним.

## К главе 21-й

<sup>1</sup> «Насекомые появляются на садовой смоковнице потому, что дикие винные ягоды не могут созреть. Как и в других случаях, так и здесь природа творит живое из гниющего вещества» (Theophr. с. pl. 2.9.6).

<sup>2</sup> §§ 81—82 представляют собой пересказ Феофраста (с. pl. 2.9.5—7), описывающего капрификацию и ее значение. В некоторых местах и посейчас прибегают к такому способу и развешивают на садовой смоковнице плоды дикой, на которой живет особое насекомое (*Blastophaga grossorum* Grov.), переползающее и на плоды садовой смоковницы. Считалось, что насекомые эти содействуют опылению садовой смоковницы, почти не имеющей мужских цветков, так как переносят оплодотворяющую пыльцу с дикой смоковницы, на которой мужских цветков много. Сейчас это объяснение оставлено. Насекомые своими укусами содействовали только скорейшему созреванию плода, что достигается и прокалываньем его иголкой или соломинкой. И древние ведь говорили не о цветках, а о плодах, в которых насекомые поглощали «молочную влагу, т. е. детство плода».

<sup>3</sup> Эбуза (нын. Ибиза) — самый большой и самый северный из Питиузских островов, находящихся в 90 км от восточного берега Испании. Маррудины — самнитское племя, жившее в Средней Италии, на берегу Адриатического моря. О винных ягодах из области маррудинов нигде больше не упоминается.

<sup>4</sup> Руспина (нын. Геншир-Тенир) — город на восточном берегу Африки, между Тапсом и Гадруметом. Колумелла советует хранить винные ягоды таким образом: сбывать их в осмоленные кувшины и тщательно умять; на дно кувшина положить сухого укропа и им же прикрыть ягоды сверху; кувшины закрыть крышкой, осмолить и поставить в самое сухое место (12.15.2).

<sup>5</sup> Кат. 56.

<sup>6</sup> Коттаны (от древнеевр. «малый») и карики — мелкие винные ягоды из Карики. Уже в начале I в. н. э. карики обозначали всякие винные ягоды; Бавкида подала в качестве десерта своим гостям вместе с финиками карики (Овид. Мет. 8.674).

С винными ягодами из Карийского города Кавна связан анекдот, переданный Цицероном (div. 2.84): когда Красс, отправляясь в 55 г. до н. э. в поход против парфян, собирался сесть в Брундизии на корабль, уличный торговец, проходивший мимо, выкрикивал свой товар: *caupeas, caupeas (cave, ne eas)* — «не иди», «не иди».

<sup>7</sup> Л. Вителлий, отец будущего императора, после своего первого консульства был назначен правителем Сирии в 34 г. н. э., вернулся в 37 г.

## К главе 22-й

<sup>1</sup> Плиний переписывает Феофраста (Исслед. о раст. 3.12.5). Определение этого дерева у Феофраста, а следовательно, и у Плиния задало работу ботаникам. Горт в «Указателе» к «Исследованию о растениях» Феофраста (London, 1916) отождествляет сетаний с *Mespilus germanica* — мушмулой обыкновенной, анфедон — с *Crataegus orientalis*, а «похожий на анфедон» — с *Crataegus oxyacantha*. Описание листа никак не подходит к мушмуле с ее ланцевидными, почти цельнокрайними листьями. Уже Шнейдер (J. Schneider, *Theophrasti opera*, Bd. III. 1818, SS. 212—215) думал о *Crataegus azarolus* L.

<sup>2</sup> Гальский вид получил имя от малоазийских галатов.

<sup>3</sup> У Катона упоминания о нем действительно нет.

## К главе 23-й

<sup>1</sup> Сведения о трех видах рябины Плиний заимствовал у Феофраста (Исслед. о раст. 3.12.6), опустив великолепное описание самого дерева.

<sup>2</sup> Это *Sorbus torminalis* Crantz, плоды которой широко применялись в древности при дизентерии и вообще при расстройствах желудка (Цельс. 2.30.3; 4.26.6). Рябина эта отнюдь не дает плодов все время: она цветет в апреле—мае, поспевает в октябре.

<sup>3</sup> Кат. 7.4; 143.3; Вар. 1.59.3.

## К главе 24-й

<sup>1</sup> Гречкие орехи (*iuglandes*) — от *Jovis glans* — «желуди Юпитера» (Вар. 1.1. 5.102).

<sup>2</sup> Фесценниннами назывались насмешливые и непристойные песни, которые пели на пути свадебной процессии, провожавшей невесту к дому ее мужа, и которые имели целью защитить молодую от колдовства и злых чар.

<sup>3</sup> Орехами осыпали молодых, потому что они символизировали плодородие. Осыпание зерном новобрачных у нас имело то же значение. Плиний считал, по-видимому, прочное соединение двух ореховых оболочек символом брачного союза.

<sup>4</sup> Орех в диком состоянии рос в Европе с незапамятных времен. Из Персии могли быть привезены только особи, улучшенные культурой. Плиний производил греческое название ореха — *сагуон* — от *сага* — «голова».

<sup>5</sup> Из зеленой шелухи, листьев и молодой коры добывают красящее вещество для материи и кожи.

<sup>6</sup> Т. е. грецкий орех.

<sup>7</sup> По городу Абелле в Кампании. Абелланские орехи — это лещина (*Coryllus Avellana* L.).

<sup>8</sup> Лещина существовала в Европе уже в третичную эпоху. Только облагороженные культурой виды ее могли прийти с Понта. Не те ли это орехи, которые на Кавказе известны сейчас под названием «фундук»?

<sup>9</sup> Буквально «мягкая борода». Плиний имеет в виду трубчатый, надрезанный зеленый покров, который называется «плюской».

<sup>10</sup> Миндальное дерево (*Prunus amygdalus* Stockes). Родина его — Афганистан и Туркестан. Из Персии дерево это проникло в Малую Азию, оттуда в VI—V вв. — в Грецию, а из Греции в III в. — в Италию.

<sup>11</sup> Первоначальным названием миндаля в Италии было «греческий орех» (Кат. 8.2).

<sup>12</sup> Кат. 8.2 и 143.4 — *Galbae* = *calvae* — «лысые»: лесные орехи, лещина, названы «лысыми», вероятно, потому, что на них нет того внешнего покрова, который есть на греческих орехах, каштанах и миндале.

<sup>13</sup> Фасосские с острова Фасос. Альба — в Лациии. Тарент — в Апулии (нын. Таранто). «Моллюски»: Андре полагает, что это миндаль с очень нежной скорлупой.

<sup>14</sup> См.: Пл. 13.51.

<sup>15</sup> О Вителлии см. прим. 7 к гл. 21-й. О Флакке Помпее ничего не известно.

## К главе 25-й

<sup>1</sup> Греки называли их «желудями Зевса».

<sup>2</sup> Муку из каштанов делают и посеячас на Корсике и в некоторых горных областях Италии и пекут из нее лепешки. Такие лепешки заменяли хлеб во время постов в культе Великой Матери, Исиды и Цереры. Ели каштаны и поджаренными (Марц. 5.78.14—15).

<sup>3</sup> Каштан — уроженец Малой Азии и в Европе появился поздно. Феофраст знал их в Лидии и в Мисии (Исслед. о раст. 4.5.4).

<sup>4</sup> Баланит — «имеющий форму желудка».

<sup>5</sup> Саларийское — растущее в округе, через который шла Соляная Дорога (*via Salaria*), ведшая из Рима через Сабинию к Адриатике. Кореллий, римский всадник, уроженец Атесте, маленького городка в Венеции, привил под Неаполем к каштану его собственный привой и вывел новый сорт, названный его именем. Отпущенник его, Терей, к кореллиеву каштану привил его же привой. Кореллиев каштан был урожайнее, но плоды с теерева каштана лучше (Пл. 17.122).

<sup>6</sup> Годные для варки.

<sup>7</sup> Следовательно, перечисленные выше виды относятся к тем, у которых нет кожистой перегородки между ядрышками.

## К главе 26-й

<sup>1</sup> Это рожковое дерево (*Ceratonia siliqua* L.), родина которого — Ближний Восток. Плоды его — стручки коричневого цвета, длиной от 12 до 20 см, шириной в 2 см (Плиний точен), часто изогнутые в виде рога, почему у греков и называются «рожками». Они толстые, мясистые и очень сладкие.

## К главе 27-й

<sup>1</sup> Древние знали только черную шелковицу (*Morus nigra* L.), родина ее — Персия. Белая появилась в Греции только при Юстиниане. В средние века из ягод шелковицы делали вино.

## К главе 28-й

<sup>1</sup> Земляника лесная (*Fragaria vesca silvestris* L.), которую только и знали древние, и земляничное дерево отнюдь не родственны между собой: одна относится к семейству розоцветных (*Rosaceae*), а другое — к семейству вер-

сковых (Ericaceae). Представление о родственности обоих растений подсказано формой плода. Земляничное дерево (*Arbutus Unedo* L.) высотой от 4 до 10 м, с ярко-красными плодами, действительно похожими на землянику.

<sup>2</sup> «Плод созревает за год; случается, что на дереве есть плоды и одновременно оно цветет» (Феофр. Исслед. о раст. 3.16.4). Цветет земляничное дерево с октября по январь (а часто почти круглый год); плоды созревают в те же месяцы следующего года.

<sup>3</sup> Древние не знали разницы между мужскими и женскими цветками: «мужскими» называли деревья с темной твердой древесиной, «женскими» — с мягкой и губчатой.

<sup>4</sup> Плиний производит название дерева — *unedo* — от *unus* — «один» и *edo* — «ем».

<sup>5</sup> Феофр. Исслед. о раст. 3.16.4.

<sup>6</sup> Юба II, сын нумидийского царя Юбы I, взятый в плен Цезарем и воспитанный в Риме. Труды его по географии и истории пользовались большой известностью у римских ученых.

## К главе 29-й

<sup>1</sup> «Ягоды» Плиний обозначает двумя словами: *baca* — это ягода с твердым мясом, обычно с косточкой, например маслина, слива, вишня; *acinus* — очень сочная, например у граната и винограда. О последнем никогда не говорится *baca*, только *acinus*.

<sup>2</sup> *Celtis australis* L.

<sup>3</sup> Плиний группирует ягоды попарно, чтобы показать сходство ягод у весьма разных растений: ягоды лавра напоминают маленькую зрелую маслину; ягоды «лотоса» и терна (*Cornus mas* L.), красные, мясистые, похожи на вишню; у мирта и лентиска они маленькие, немясистые, черные, с синим отливом.

## К главе 30-й

<sup>1</sup> Италия с давних времен знала дикую вишню; ее косточки нашли в свайный постройках Северной Италии. Что Лукулл привез с Понта в 73 г. до н. э. какой-то сорт вишни, до него в Италии неизвестный, это вполне вероятно, но, что он первый познакомил своих земляков с вишней вообще, это неверно. Плиний ошибается, а с его легкой руки ошибка эта повторяется в ряде руководств по помологии. Нельзя представить себе, что за период меньше чем в сто лет было выведено столько разнообразных сортов этого дерева. Задолго до Лукулла Италия знала и *Prunus cerasus* L. и *Prunus avium* L. (Hedrick. The cherries of New York. New York, 1915, p. 39).

<sup>2</sup> Это отнюдь не лавровишня (*Prunus lauroceras* L.), которая не является гибридом и была ввезена из Трапезунда в Константинополь в 1546 г. Вишню в древности прививали к ней же, к сливе, платану, тополю (Палл. 11.12.6), к теребинту и персику (Геоп. 10.76.5); о прививке к лавру говорит только Плиний.

<sup>3</sup> Македонская вишня: Андре полагает, что это *Prunus nana* Stokes, дерево ростом от 0.30 до 1.50 м; Гедрик (The cherries of New York), — что *Prunus fruticosa* Pallas.

## К главе 31-й

<sup>1</sup> Колумелла сушил терн на солнце и затем поливал его уксусом, смешанным поровну с сапой или дефрутом (12.10.3).

<sup>2</sup> Смешивать пищу разного вкуса (ветчина и мед!) было характерной особенностью итальянской кухни. См. еще: Sen. dial. 12.10.2—3.

<sup>1</sup> Что разумел Плиний, приписывая воде «сок», и что вообще понимал он под этим словом? «Разница между всеми ароматами и травами состоит в цвете, запахе и соке» (21.35). Что такое «сок» в траве, это понятно; в ароматах это, очевидно, масло, которому цвет и запах сообщали положенные туда пахучие вещества. Но в воде? Не означает ли это слово в данном случае «вкус»? Строгостью терминология Плиния не отличается.

Разницу вкусов установил еще до Плиния Менестор. Плиний в своем перечислении вкусов следует Теофрасту (с. рl. 6.4.5); к его списку он прибавил еще два вкуса: «приторный» и «острый».

К главе 33-й

<sup>1</sup> Плиний делает здесь выписку из Теофраста (Исслед. о раст. 1.12.1); исключив все, что не касается плодовых деревьев. Вероятно, использовал он и не дошедший до нас трактат Теофраста — περὶ χυλῶν («О соках»).

К главе 35-й

<sup>1</sup> Мирт (*Myrtus communis* L.) — вечнозеленый кустарник с яйцевидными или круглыми ягодами величиной с горошину, острого и смолистого, довольно приятного вкуса. Его листья и ягоды широко использовались в медицине. О миртовом масле см.: 15.7.27.

«Два сорта вина» — «миртита» приготавливали таким образом: а) в виноградный сок клали миртовые веточки с листьями и сок кипятили (14.104); б) высушенные ягоды толкли и полмодия их всыпали в пол-амфоры виноградного сока. Когда брожение оканчивалось, вино отцеживали или выбирали истолченную массу. Так приготавливал «миртовое вино» Катон (125). О туг-*tidanum* см.: Пл. 14.104.

<sup>2</sup> Ягоды мирта всегда служили приправой. *Myrtatum* — это колбаски, начиненные фаршем с миртовыми ягодами (Varz. 1.1.5.110). У Апиция есть один рецепт колбасного фарша с миртовыми ягодами; в остальных рецептах мирт заменен перцем. О приправе кабаньего мяса миртом писал и Апиций (8.1.3).

К главе 36-й

<sup>1</sup> Керавнийские горы — горная цепь в Эпире, шедшая вдоль Адриатического моря от Орика на юге Иллирии до острова Корфу. Цирцеи — город Лация на берегу Тирренского моря, к западу от Тераццины, где показывали могилу Эльпенора, Одиссея спутника. Теофраст пишет об этом месте (Исслед. о раст. 5.8.3): «Так называемое место Кирки представляет собой высокий мыс, густо заросший дубами, лаврами и миртами. Местные жители говорят, что там жила Кирка и показывают могилу Эльпенора, на которой растут мирты».

<sup>2</sup> Венера Клауцина — «очистительница»; Ливий (3.48.5) помещает ее храм около «Новых таберн», на Форуме, там, где начиналась Сцоаса *Maxima*, между Комицием и Эмилиевой базиликой.

<sup>3</sup> Для очистительного окуривания употребляли серу, битум, ветви маслины, мирта и лавра.

<sup>4</sup> Мирт был посвящен Венере, которая считалась покровительницей брачного союза.

<sup>5</sup> Храм Квирина — Ромула, один из древнейших в Риме, находился на Квиринале и после пожара 43 г. до н. э. был восстановлен Августом. Ромул, которого традиция считала первым римским царем, получил после своего таинственного исчезновения имя Квирина, под которым его и чтили.

<sup>6</sup> Марсийская война — Союзническая война (91—88 гг. до н. э.), называемая так потому, что она началась в области марсов. После этой войны фактическая власть стала переходить в руки диктаторов.

<sup>7</sup> Мурция: «Середина Цирка [узкая долина между Палатином и Авентином, где происходили конские бега] называется ad Murciae: название происходит от urceus — „кувшин“, потому что это квартал гончаров. Другие производят его от murtelum: здесь была миртовая роща. Сохранился след ее: святилище Венеры Миртовой, которое есть и сейчас» (Varr. l. l. 5.154). Здесь, следовательно, был культ древней богини Мурдии (Plut. Q. Rom. 20. 268e), слившийся затем с культом Венеры.

#### К главе 37-й

<sup>1</sup> См.: Кат. 8.2. — «Черный мирт» (*Myrtus communis* L.) — с синевато-черными ягодами. «Белый» — редкая разновидность с ягодами белого цвета (*M. leucosarpa* Ten.). «Свадебный» — это *M. romana* Mill. Листья мирта достигают от 1 до 3 см длины и от 0.5 до 1 см ширины. Охумурсине — *Ruscus aculeatus* L.

Топиарии — садовники-мастера паркового дела, умевшие подрезать разные кусты так, что совокупность их создавала целые картины. Плиний вспоминает кусты букса, подрезанные так, что перед глазами зрителя развертывались охота (охотники, собаки, преследуемые звери) или целый флот, состоявший из разных кораблей (Пл. 16.140).

Тарентский мирт (*M. communis* L. var *tarentia* L.) — с очень мелкими, густо сидящими листьями. «Местный», который Плиний называет и «свадебным» (*M. communis* L. var *romana* Mill.). Разновидностей мирта очень много. О египетском мирте Феофраст (Исслед. о раст. 6.8.5) пишет, что он отличается изумительным ароматом.

#### К главе 39-й

<sup>1</sup> Не только триумфатор, но и все солдаты, шедшие за его колесницей, были увенчаны лавром. Фест (104 L.) объяснял этот обычай как очистительный обряд: «чтобы они вошли в город, как бы очистившись от человеческой крови».

<sup>2</sup> Перед дворцом Августа на Палатине были посажены лавры (Ов. Мет. 1.560).

<sup>3</sup> Кат. 8.2.

<sup>4</sup> Помпей Лей, отпущенник Помпея, открывший после его смерти грамматическую школу. Плиний рассказывает, что Помпей поручил ему перевести медицинские книги понтийского царя Митридата (25.5).

<sup>5</sup> *Mustacea* — ватрушки с творогом, замешанные на виноградном соке, посыпанные анисом и тмином (Кат. 121).

<sup>6</sup> Кипрский лавр — разновидность лавра, листья которого, приподнятые по краям, напоминали кровельную черепицу в перевернутом виде.

<sup>7</sup> *Tinus* (*Viburnum tinus* L.), который Плиний (15.7.27) называл «лесным лавром»; листья у него кожистые, цельнокрайние, темно-зеленые сверху и бледные снизу, с черно-синими ягодами. *Bacalia*: от *baca* — «ягода».

<sup>8</sup> «Бесплодный лавр» — лавр с мужскими цветками; это растение однодомное. См.: Пл. 15.40.137. — Фасосский лавр — это, судя по описанию, какой-то вид *Ruscus* L. Лавр-евнух: Андре думает, что это *Vinca maior* L. и *V. minor* L., которые растут в густой древесной тени.

<sup>9</sup> *Chamaedaphne* — «земляной лавр» (*Ruscus racemosus* L.). Александрийский лавр — иглица (*Ruscus hyperphyllum* L.). См.: Феофр. Исслед. о раст. 1.10.8 и 3.17.4 — Плоды этого растения сидят не между листьями, как пишет Плиний, а в середине листа.

<sup>10</sup> *Daphnoides* (*Daphne-Laureola* L.) — полукустарник от 0.5 до 1.20 м высотой, с гибкими ветвями, густыми ланцетовидными листьями и с черными

ягодами, содержащими особое горькое вещество; в коре имеется очень горькое, смолистое, клейкое и ядовитое вещество. *Pelasgum* — слово, нигде больше не встречающееся. *Eupetalos* (греч.) — «с красивыми лепестками». Об «александровом венке» Диоскорид (4.146) пишет, что это низенький кустарник, с листьями, похожими на лавровые, которые обжигают рот и глотку.

## К главе 40-й

<sup>1</sup> Римские полководцы к письму, извещавшему о победе, прилагали веточку лавра (*litterae laureatae*). Лавр этот адресат относил на Капитолий. Обычай обвивать лавром копья победоносного войска упоминает и Плутарх (Помп. 41.4), и Марциал (7.6.6). Фасцы, увитые лавром, несли за полководцем.

<sup>2</sup> Тарквиний, римский царь, послал своего племянника Юния Брута вместе с двумя своими сыновьями в Дельфы принести Аполлону дары и совершить ему жертвоприношение. Царевичи спросили оракула, кто из них будет царствовать. Оракул ответил, что тот, кто первым поцелует мать. Брут нарочно упал и поцеловал землю, «потому что она общая мать всех смертных» (Лив. 1.56.7). Брут впоследствии возглавил восстание против Тарквиния, заставившее царя бежать в Этрурию.

<sup>3</sup> Вера в то, что молния не ударяет в лавр, была широко распространена. Светоний тоже рассказывает, что император Тиберий, как только начинала собираться гроза, надевал лавровый венок (Тиб. 69).

<sup>4</sup> Анекдот этот рассказан и у Диона Кассия, и у Светония (Гальба 1). Потомство этой курицы так увеличилось, что усадьба Ливии, находившаяся, по анекдоту, на месте чуда, называлась «У белых кур», а от лавровой ветки пошла целая роща, откуда императоры брали лавровые венки для своих триумфов. Деревья усохли и все куры погибли в последний год царствования Нерона.

<sup>5</sup> На Авентине были две улицы, которые назывались «Улица Большой Лавровой рощи» и «Улица Малой Лавровой рощи». «Их называли так потому, что здесь похоронен царь Таций, которого жители Лаврента убили, или же потому, что здесь рос лавровый лес, который потом срубили и на месте которого построились» (Varr. l.1.5.152).

## Колумелла

### СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

#### Книга первая

#### К «Предисловию»

<sup>1</sup> См.: Кол. 2.1.

<sup>2</sup> Сильвин — молодой друг Колумеллы и молодой сельский хозяин. Ближе неизвестен.

<sup>3</sup> Ср.: Пл. 18.19—21.

<sup>4</sup> О кулинарных школах, где учили и тому, каким образом в такт музыки разрезать мясо и дичь, пишет и Ювенал (5.120—121; 11.136—142). В учение туда отдавали, конечно, рабов.

<sup>5</sup> «Собачье ремесло» — это ремесло доносчиков, которые были истинным бичом римского общества I в. н. э. См.: Sall. Hist., fr. 4.54. — Клиенты жили на подачки от своего покровителя — патрона и обязательно каждое утро приходили пожелать ему доброго утра. Об отношении рабов богатого дома к клиентам см.: Сен. Письма 84.

<sup>6</sup> Речь идет о рабе, которого хозяин посылал «в заработки»: в мастерскую ли ремесленника, на поденную ли работу в какой-либо дом. Такой раб должен был выплачивать хозяину «подать» из своего ежедневного заработка; размеры ее определял, конечно, господин раба.

<sup>7</sup> Все перечисленные лица являются воплощением старинных римских доблестей. См.: Пл. 18.18—20.

<sup>8</sup> Варр. 2. Предисл. 2—3.

<sup>9</sup> В римском театре, так же как и в греческом, женские роли исполнялись мужчинами.

<sup>10</sup> Латук считался овощем, способствующим пищеварению. О банях см.: Сен. Письма 86.4—12; 122.2.

<sup>11</sup> Это место — обычный перепев излюбленной с конца республики темы о превосходстве «доброе старое время». Ср.: Варр. 2. Предисл.; Пл. 18.6—14.

<sup>12</sup> Виатор — путешественник, от *via* — дорога.

<sup>13</sup> Стих из «Аннал» Энноя (frg 25 V<sup>2</sup>).

<sup>14</sup> «Заморские провинции» — Африка и Египет кормили своим хлебом Рим, ежегодно посылая туда около 2 млн/гл зерна. Остальная Италия жила и должна была жить собственным хлебом. Колумелла сам не посвятил бы хлебопашеству тщательно разработанного отдела своей книги, если бы в Италии действительно не сеяли хлеба. И то обстоятельство, что в Италии пили вина и греческие, и галльские, и испанские, отнюдь не свидетельствует о смерти италийского виноградарства и виноделия. Достаточно бегло просмотреть 14-ю книгу Плиния, чтобы убедиться в благополучии италийского виноградаря, хотя и относительном.

<sup>15</sup> Какие «науки» имел в виду Колумелла? Он дал в 11-й книге своей энциклопедии астрономический календарь и связанные с ним указания погоды. Календарь был взят из греческих источников, и глубоких астрономических познаний тут не требовалось.

<sup>16</sup> Эти параграфы — пример риторического преувеличения. О том, что на какой почве сеять, италийские хлеборобы превосходно знали уже до Катона; знать «бесконечное число видов» виноградных лоз сам Колумелла объявил излишним; свод правил по уходу за крупным и мелким скотом и разными его породами давно уже был сделан старшими пастухами, знатоками животноводства и ветеринарии. «Виды прививок» были очень немногочисленны (в расщеп, под кору, сближением, окулировка); как ходить за птицей и выращивать овощи, знала каждая деревенская женщина. Любопытно, что смоковницы и розы выделены особо: винные ягоды занимали важное место в питании рабов и сельского населения; розарии под Римом приносили, видимо, хороший доход, а разведение роз требовало действительно специальных знаний.

<sup>17</sup> Сочинение Цицерона «Оратор» содержит характеристику совершенного оратора. Колумелла пересказывает начало этого произведения: §§ 3—7.

<sup>18</sup> Брут, Целий и Кальв — современники Цицерона. От их речей ничего не сохранилось. Азиний Поллион (75 г. до н. э. — 4 г. н. э.) — историк и оратор. Литературная деятельность его началась только после окончательной победы Октавиана, сочинения его утеряны. Мессала Корвин — современник Августа, историк и оратор. Меония — древнее название Лидии, средней области на западном берегу Малой Азии. Побережье ее было занято греческими колониями; одна из них, Смирна, притязала на звание родины Гомера.

<sup>19</sup> Протоген, Апеллес и Паррасий — знаменитые греческие художники V—IV вв. до н. э., некоторые произведения которых находились в Риме. Лисипп, Поликлет и Пракситель — знаменитые греческие скульпторы V—IV вв. до н. э. Фидий (500—432 гг. до н. э.) работал над украшением Акрополя; создал несколько статуй Афины Паллады и знаменитую статую Зевса в Олимпии.

<sup>20</sup> Демокрит — философ V в. до н. э., основатель атомистики. Ему приписывали сочинение о сельском хозяйстве. Пифагор — знаменитый философ

и математик VI в. н. э. Метон (V в. н. э.) — астроном; Эвдокс — ученик Платона, математик и астроном (IV в. до н. э.).

<sup>21</sup> Хирон — кентавр (сказочное существо, полулошадь-получеловек), учитель Ахилла, знаток целебных трав. Меламп — мифический герой, пророк и врачеватель, понимавший язык животного мира. Триптолем и Аристей — мифические герои.

## К главе 1-й

<sup>1</sup> О Тремеллии Скрофе см.: М. Е. Сергеевко. Скрофа и апология крупного земледельца. ВДИ, № 4, 1949.

<sup>2</sup> Непрерывное развитие римской агрономии засвидетельствовано этими строчками.

<sup>3</sup> Астрологией древние называли астрономию. Гиппарх — математик II в. до н. э., основатель научной астрономии.

<sup>4</sup> Место это чрезвычайно интересно для истории развития агрономической мысли в древнем Риме. Только постепенно доходил италиец до сознания, что всякий агрономический совет должен находиться в зависимости от свойства климата и почвы. Только у Колумеллы все агрономические предписания обусловлены свойствами почвы, уровнем поверхности, особенностями климата.

<sup>5</sup> Дальше идет «библиографический список», в котором Колумелла следовал примеру Варрона, создателя первого научного трактата о сельском хозяйстве. Списки имен у обоих почти совпадают.

<sup>6</sup> О Сазерне см.: М. Е. Сергеевко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии. М.—Л., 1958, стр. 161—173. — Тремеллий Скрофа — старший современник Варрона, великолепный садовод. От его книги почти ничего не уцелело. Характеристики, данные Колумеллой им обоем, слишком бесцветны, чтобы можно было на их основании делать какие-либо выводы. Говоря о Вергилии, Колумелла имеет в виду «Георгики».

<sup>7</sup> Юлий Гигин — отпущенник Августа. Писал о пчеловодстве, предпослав техническим советам целую серию мифологических басен. Называя его «дядькой» Вергилия, Колумелла имеет в виду, что Вергилий чему-то выучился у Гигина. Так как сочинения последнего утеряны, то определить степень зависимости Вергилия от Гигина мы не можем. Корнелий Цельз — современник Колумеллы, написал сельскохозяйственную энциклопедию, от которой ничего не дошло. О Юлии Аттике известно только, что он написал книжку о виноградарстве. Юлий Грецин владел землей в нынешнем Провансе.

<sup>8</sup> Плиний (18.35) считал этот совет жестоким и государственно вредным: по-видимому, не хотел упустить случая уколоть Колумеллу.

<sup>9</sup> Колумелла явно имеет в виду какой-то определенный случай, конкретные подробности которого он не захотел раскрыть. Поэтому его слова об имении, оставленном еще при жизни хозяина наследникам, нам непонятны. Где рабы занимаются грабежом? В имении или на дорогах и в окрестностях, как настоящая разбойничья шайка?

## К главе 2-й

<sup>1</sup> Колумелла по памяти переделал катоновское место: «пусть он [виллик] не думает, что он умнее хозяина». Как и у Катона, хозяин обходит свое имение: оно, очевидно, невелико.

<sup>2</sup> Для лозы требовались колья для подвязки и подпорки.

<sup>3</sup> Параграфы 3—5 этой главы являются прекрасным комментарием к Катону (1.7).

## К главе 3-й

<sup>1</sup> Колумелла цитировал по памяти и приписал Катону слова Варрона (1.2.8 и 4.3). Орк — бог подземного царства.

<sup>2</sup> Как и во времена Катона, имение находится в тесном общении с окружающим миром: продает ему свои излишки и покупает у него то, в чем

само нуждается. Поэтому так важны хорошие дороги. Новостью по сравнению с катонскими временами является забота о том, чтобы уберечь хозяина «от дорожной усталости»: Катону такая мелочь не приходила в голову. Характерна для Колумеллы и забота о рабах. То обстоятельство, что хозяин не имеет своих лошадей, а нанимает возчика, говорит о том, что он человек небогатый.

<sup>3</sup> Катон имел в виду здоровый вид соседей, свидетельствующий о здоровой местности, Колумелла — нравственные качества соседа.

<sup>4</sup> Стих Гезиода «Труды и дни» (348).

<sup>5</sup> Под ахейцами Колумелла разумеет греческие племена, вторжение дорян заставило их передвинуться из северных областей Греции на юг, в Пелопоннес (нын. Морей).

Не имел ли Колумелла в виду кавказских иберов (грузин) и албанов, страна которых находилась между Иберией (Грузией) и Каспийским морем. Поход Помпея (65 г. до н. э.) ознакомил итальянский мир с этими народами и странами; об албанх Плиний пишет, что они, перебравшись через Кавказские горы, спустились к реке Киру (ныне Кура), по соседству с Арменией и Иберией (6.39). Колумелла в бытность свою на военной службе в Малой Азии мог ознакомиться с какими-то местными преданиями, на которые тут и намекает.

Пеласги, — по преданию, древнейшие насельники Греции и Италии. Аборигены — племя, искони жившее, по мифическим преданиям, в Лации и Реатинской области, куда оно спустилось с Апеннин, своего первоначального местожительства. Аркадияне (Аркадия — область в Южной Греции) под предводительством Эвандра переселилась в Лацию на Палатинский холм, где впоследствии был основан Рим. Миф этот подробно рассказан у Овидия и Вергилия.

<sup>6</sup> Гесперия — Италия. Автолик — сын Гермеса, слыл первейшим вором и обманщиком. Как — страшный великан, поселившийся на Авентине (одном из семи холмов, на которых лежит Рим; отделен от Палатинского холма только узкой долиной). Он похитил у Геракла часть его стада и был им убит в жестокой схватке.

<sup>7</sup> У Катона нет ничего подобного; Колумелла приписал ему собственные мысли; он явно цитировал его по памяти.

<sup>8</sup> «Семь мудрецов»: мудрецы древней Греции, жившие в VII—VI вв. до н. э. и излагавшие свои мысли в кратких изречениях. Совет во всем соблюдать меру дал Солон, знаменитый афинский законодатель.

<sup>9</sup> Верг. Георг. 2.412—413.

<sup>10</sup> См. по этому поводу интересные замечания у А. Н. Энгельгарда (Письма из деревни. М., 1956, стр. 284).

<sup>11</sup> Колумелла вспоминает Варрона (1.2.14), которого он совершенно не понял, может быть, потому, что сослался на него опять-таки по памяти, не заглядывая в текст. Варрон имел в виду, по всей вероятности, Лициния Красса, народного трибуна 145 г. до н. э., который впервые произнес речь, повернулся не к сенату, а к народу, толпившемуся на форуме, и таким образом как бы вручил форум римскому народу: «семиюгерный надел форума». Семь югеров были обычной нормой древнереспубликанского подушного надела.

<sup>12</sup> О Г. Лицинии Столоне и его законе см.: Пл. 18.17—18.

<sup>13</sup> Речь идет о заморских владениях, о которых говорилось выше. Очень любопытно упоминание должников, которые уплачивают свои долги работой на земле: своеобразный вид колоната.

#### К главе 4-й

<sup>1</sup> Кто был этот Цезоний, неизвестно.

<sup>2</sup> Марк Атилиус Регул — консул 267 и 256 гг. до н. э.; один из полководцев в первую Пуническую войну. Пупиния — бесплодная и нездоровая местность недалеко от Рима.

<sup>3</sup> Ср. у Варрона (1.4.4): «Не в нашей власти создать здоровый климат и здоровую почву: это дело природы; и, однако, от нас зависит многое, и при усердии мы можем ослабить действие болезнетворных сил». Кол. 4.28.2: «Природа не произведет в совершенстве того, что она хочет, если ты не придишь к ней на помощь своим трудом и рвением».

<sup>4</sup> Вегг. Георг. 1.51—54.

<sup>5</sup> Иными словами, Колумелла советует хозяину устраивать у себя в имении опытные полянки.

<sup>6</sup> О Лукулле и Сцеволе см.: Пл. 18.32.

<sup>7</sup> Ср.: Варр. 1.11.

<sup>8</sup> Любопытно это снисходительное внимание к женским прихотям.

<sup>9</sup> Фивы — главный город в Беотии (область в Средней Греции, к западу от Аттики). Эвбея — остров в Эгейском море, тянувшийся вдоль берегов Аттики и Беотии. Самым значительным городом острова была Халкида.

## К главе 5-й

<sup>1</sup> Целз (Медицина 2.18) считал дождевую воду «самой легкой» и рекомендовал ее людям слабого здоровья. В сельских усадьбах, раскопанных под Помпеями, с дождевой водой поступали именно так, как советует Колумелла: она стекала в крытую цистерну, находившуюся под землей, а оттуда по глиняным трубам шла к колодцу, откуда ее и черпали.

<sup>2</sup> Гавр, или Гавран, — вулканическая гора между Кумами и Неаполем, недалеко от Везувия.

<sup>3</sup> Трудно предположить, чтобы укус змеи прошел незамеченным. Колумелла неудачно использовал здесь слова Варрона (1.12.2).

<sup>4</sup> При отсутствии мало-мальски сносных гостиниц в древности обычным пристанищем для путешественника служил дом его знакомого, даже не очень близкого.

<sup>5</sup> Правила относительно выбора места для усадьбы выработаны были, конечно, вековым опытом. Советы Колумеллы в основном совпадают с предписаниями Варрона; он только дополнил своего предшественника (Варр. 1.12).

## К главе 6-й

<sup>1</sup> В италийской рабовладельческой усадьбе можно различить два типа: о первом рассказал Варрон (1.12—13); большая часть нашего археологического материала, полученного при раскопках усадеб под Помпеями, хорошо иллюстрирует этот рассказ. Усадьбы этого типа невелики; городская половина занимает в них две-три комнаты; главное внимание хозяина обращено на хлев, погреб, амбары, помещения для рабов и т. п. Усадьбу второго типа мы видим у Колумеллы: господская половина с летними и зимними помещениями, наличие которых в усадьбе так возмущало поклонников старины, значительно разрослась. В лучшем случае — как раз у Колумеллы — эта половина вполне уживалась с хозяйственной; в худшем, как было у Лукулла, усадьба превращалась в загородную виллу, у хозяина которой «больше подметали, чем пахали».

<sup>2</sup> Для рабов устраивали, следовательно, просторную «людскую» («кухню», как называют ее Варрон и Колумелла, потому что там готовили еду), а кроме нее, им отводили небольшие комнатки (6—8 м<sup>2</sup>, судя по археологическим данным), которые зимой бывали залиты солнцем, а летом оставались в тени. Рабов наказанных или таких, которым не доверяли, сажали после работ в подвальное помещение. В усадьбах под Помпеями обнаружены были и «кухня», и комнатки для рабов; «карцера» даже в богатых усадьбах не нашли: хозяева, очевидно, не испытывали в нем особой нужды и не желали тратить на него место.

<sup>3</sup> В усадьбе, кроме волов, полагалось быть овцам, свиньям, мулам, ослам, редко лошадям и разной домашней птице.

<sup>4</sup> Стоит обратить внимание, какой заботой окружен вол, главный работник, на котором лежат самые тяжелые работы в хозяйстве: пахота, перевозка больших тяжестей. Ему стараются обеспечить тепло зимой и прохладу летом, просторное помещение, удобные ясли. Вопросу о том, как содержать и кормить волов, Колумелла посвятил значительную часть кн. 6-й своей сельскохозяйственной энциклопедии.

<sup>5</sup> Прокуратор — управляющий большим имением; в имениях среднего размера и маленьких (таких было в древней Италии большинство) хозяин обходился без прокуратора, хозяйство вел и над всем надзирал вилик.

<sup>6</sup> Дефрут — см. стр. 203. Апотеки — помещения, куда проходил дым от печи и куда ставили вино, чтобы оно скорее «состарилось».

<sup>7</sup> Сигнийский пол — *opus signinum* (буквально «сигнийская работа»); земляной пол заливался особой массой из гипсового цемента, смешанного с толченым кирпичом или толчеными черепками. Название получил от Сигнии, маленького городка в Лацин.

<sup>8</sup> Италыйский хозяин, устраивая амбар, больше всего был озабочен тем, чтобы спасти хлеб от амбарного долгоносика и хлебного червя. Поэтому он стремился «одеть стены и пол амбара в кольчугу» (Варр. 1.57.1), но материал, из которых эта «кольчуга» изготавливается, был разный. Ср.: Кат. 92.

<sup>9</sup> Такое помещение было раскопано в одной усадьбе под Помпеями.

<sup>10</sup> Место это чрезвычайно важно, так как дополняет наши сведения об организации рабовладельческого имения в I в. н. э.: кроме рабов, землю возделывают свободные мелкие арендаторы, колонны. Они живут около имения, и хозяин озабочен тем, чтобы обеспечить их печеным хлебом.

<sup>11</sup> Варрон (1.13.3) тоже говорит о двух прудиках, но у него (характерная мелочь) тот, где пьют и купаются волю, гуси, свиньи и поросята, находится в усадьбе, на глазах у хозяина.

<sup>12</sup> У Колумеллы навоз не просто складывается в кучи, а хранится в навозохранилищах с зацементированным дном. По сравнению с Катонем и Варроном это значительный шаг вперед.

<sup>13</sup> См. стр. 232.

<sup>14</sup> У Катона ток земляной (129), Варрон тоже говорит о земляном токе (1.51.1—2), но мельком упоминает и ток, вымощенный камнем или залитый массой из извести и битого кирпича.

<sup>15</sup> О необходимости иметь такой же сарай говорит и Варрон (1.13.5).

## К главе 7-й

<sup>1</sup> Для характеристики хозяйственной жизни Италии глава эта принадлежит к числу важнейших источников. Из нее мы узнаем следующее:

а) арендаторами были и относительно состоятельные люди, «горожане», которые обрабатывали землю с помощью рабов (именно такие «колонны» были в том имении, которое собирался купить Плиний Младший; см.: Письма 3.19), и бедняки-крестьяне, не имевшие своей земли и устроившиеся на чужой земле, взятой в аренду;

б) они могли прочно осесть на этой земле, и аренда ее переходила от отца к сыну, от поколения к поколению: колонны становились как бы «местными уроженцами», но могли по своей воле переходить на другое место и снимать участок у другого хозяина;

в) обязательства их по отношению к хозяину были тройкие: они обязаны обрабатывать как следует свой участок; уплачивать известную сумму денег; нести какие-то натуральные повинности, например привозить дрова.

Альфий — известный богач и ростовщик августовского времени, помянутый и Горацием в его втором эподе.

## К главе 8-й

<sup>1</sup> Вилик Горация, переселенный хозяином в деревню, мечтает о Риме, цирковых бегах, городских банях и «жирной харчевне» (Epist. 1.14).

<sup>2</sup> Ср.: Варр. 1.17.4.

<sup>3</sup> Очень интересно сравнить характеристику идеального вилка у Катона (5), Варрона (1.17) и Колумеллы. См.: М. Е. Сергеенко. Простые люди древней Италии. М.—Л., 1964, стр. 14—22.

<sup>4</sup> Очень характерно для выработанной веками психологии рабовладельца чувство некоторой неловкости от отношения к рабам как к равным. Цицерон оправдывался в своей печали по поводу смерти одного раба; Колумелла, который, конечно, всерьез обсуждал со своими рабами, как и что делать, в расчете на их опыт, делает вид, что он разыгрывает с ними своего рода комедию.

<sup>5</sup> В эргастуле сидели рабы, наказанные за побег или какой-либо проступок.

<sup>6</sup> Хозяин, очевидно, знает каждую лозу и каждое дерево: это предполагает вовсе небольшое имение. Трудно представить себе такое «личное знакомство» на сотнях югеров.

## К главе 9-й

<sup>1</sup> О старших пастухах см. мою книгу «Простые люди древней Италии» (стр. 12—13).

<sup>2</sup> Итальянский пахарь должен был обладать и сообразительностью, и ловкостью в работе. См.: М. Е. Сергеенко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии, стр. 39—40. Странно требование для пахаря высокого роста: неужели рукоятка плуга была так высока? Изображение пахаря за работой мы видим только на монетах, но оно слишком схематично, чтобы на него полагаться. Плиний писал, что если пахарь ведет плуг, не сгибаясь над ним, то борозда у него пойдет криво.

<sup>3</sup> Ср.: Пл. 18.21.

<sup>4</sup> Налицо требование специализации: одни работают в поле, другие обучены уходу за лозами.

<sup>5</sup> Колумелла постоянно сбивается в том, кто адресат его книги: иногда, как здесь, — владелец большого имения, лозе — мелкопоместный хозяин, знающий «в лицо» каждое дерево и каждую лозу.

## Книга вторая

### К главе 1-й

<sup>1</sup> Мотыги — *gastrī*; этими тяжелыми четырехзубыми орудиями разбивали земляные комья после пахоты и извлекали наверх оставшиеся в глубине корни. См.: K. D. White. *Agricultural implements of the Roman World*. Cambridge, 1967, pp. 52—56.

<sup>2</sup> И стоики, и эпикурейцы говорили о том, что земля старится и силы ее истощаются. Скрофа придерживался этой теории. Колумелла возражал на основе отвлеченных рассуждений, а главным образом, исходя из данных собственного наблюдения и опыта. Возможно, что ему было знакомо и учение Аристотеля о вечности мира, принятое перипатетиками. См.: H. Gummerus. *De Columella philosopho*. *Ofversigt af Finska Vetenskaps-Societetens Forhandlingar*. Humanistiska Vetenskaper. Helsingfors, 1910, t. 52, pp. 17—20; В. И. Кузищин. Теория почвенного плодородия в римской агрономии. В сб.: *Культура античного мира*, М., 1966, стр. 116—123.

### К главе 2-й

<sup>1</sup> О почвах см. Варрона (1.9) и прекрасную статью: M. Strzemiński. *Gleboznawstwo Rzymu starożytnego*. *Meander*, 1958, n° 10.

Συζυγία ἐναντιότητων — парное соединение противоположностей, помогающих лучше уяснить характер каждого члена данной пары. См.: Н. Gumpert u. s. De Columella philospho. . . , p. 4—8.

<sup>2</sup> Верг. Георг. 2.204.

<sup>3</sup> Плут. Катон. 21.

<sup>4</sup> Одиссея 12.342.

<sup>5</sup> *Nemorosus arboribus — lapidibus confragosus, Iuncos vestitus — fructibus impeditus*. Ученики риторской школы любили звуковую инструментовку фразы: ассонансы, рифмы, аллитерации. Колумелла редко прибегал к таким украшениям, но кое-где они у него встречаются, и переводчик постарался их передать.

<sup>6</sup> О дренажных канавах ср.: Кат. 43.

<sup>7</sup> Жалобы на недостаток и дороговизну рабочих рук часты у Колумеллы: 3.15.5; 3.21.10; 4.6.3, ср.: Пл. 15.11 и 13.

<sup>8</sup> О черном цвете земли как о поруке ее урожайности пишет и Варрон со ссылкой на Диофана (1.9.7).

<sup>9</sup> Те же советы у Вергилия (Георг. 2.230—250); ср.: Пл. 17.27. Terra pulla — рыхлая, темного цвета почва Кампании, плодородная, легкая для обработки, быстро впитывавшая влагу, медленно высыхавшая. Ср.: Верг. Георг. 2.217—225.

<sup>10</sup> О полемике с Цельзом см. стр. 20.

<sup>11</sup> Нумидия — нын. Алжир.

<sup>12</sup> Пахарь идет «по взрезанному полю» (*per proscissum*); *proscindere* — «взрезать», технический термин для обозначения первой вспашки (Варр. 1.29.2; Пл. 18.176). Проходит он по борозде дважды: на первом заходе держит свое пахотное орудие наискось и переворачивает дерн, чтобы «убить корни трав» (Пл. 18.176), работает, следовательно, настоящим плугом, который снабжен плоским отвалом (как у старинного украинского сабана), почему и приходится, чтобы отвалить подрезанный пласт, держать плуг наклонно. Такой плуг представлен статуэткой из Теламоне (*Not. degli Scavi, 1877, p. 245*). Затем пахарь поворачивает обратно и, идя тою же самой бороздой и держа плуг прямо, рыхлит землю, освобожденную от дернового покрова. Об итальянских плугах см.: А. Haudricourt et M. Delamarre. *L'homme et la charrue*. Paris, 1955, pp. 90—102; К. D. White. *Agricultural implements. . .*, p. 123—145; М. Е. Сергеевко. *Очерки по сельскому хозяйству древней Италии*. М.—Л., 1958, стр. 40—54. — Пахарь работает не только плугом, но и особым топориком с крепким крючком (*dolabra*), о нем см.: К. D. White. *Agricultural implements. . .*, pp. 61—64. — Под посев предназначен участок, где лозы вьются по деревьям (*arbustum*). Пахота требовала и большой сноровки, и внимания, и наблюдательности, и заботливого отношения к животным: не наделять орехов, во время придержать волов, облегчить их труд, действуя топориком.

## К главе 4-й

<sup>1</sup> Такая проверка происходила, вероятно, когда поле уже было совсем готово к посеву и земля на нем была превращена в порошок. Эффективной она могла быть только на небольших участках.

<sup>2</sup> Вот таблица пахоты у Колумеллы:

- I. Равнина с жирной и сырой почвой,  
первая вспашка в середине апреля,  
вторая — в начале июня,  
третья — в самом конце августа.

Вся работа, включая посев, берет четыре дня на югер.

- II. Холмы с жирной почвой,  
первая вспашка в феврале или в марте,  
вторая — с середины апреля до солнцеворота,  
третья — во вторую половину сентября до равноденствия.

Вся работа — четыре рабочих дня.

- III. Равнина с тощей почвой, сырая,  
первая вспашка в конце августа,  
вторая — с сентября до равноденствия.

Вся работа — три рабочих дня.

- IV. Холмы с тощей почвой,  
первая вспашка в первую половину сентября,  
вторая — вслед за первой.

О «пестрой и гнилой земле» см.: Катон, прим. 6 к гл. 5-й. — Когда земля была вспахана и засеяна, к ралу приделывали две перпендикулярно стоящие к земле доски («уши») и проходили с ним по ниве, отваливая в обе стороны рыхлую землю и собирая ее в высокие гребни (рогсае, или «лиры»), разделенные бороздами, по которым стекала дождевая вода и по которым проходили полольщики. При посеве «в борозды» (на холмах с тощей почвой) «лир» не делали и поле представляло собой ровную площадь — такую, как у наших вспаханных и засеянных полей.

#### К главе 5-й

<sup>1</sup> Воз вмещал 80 модиев навоза (Кол. 11.2.86); модий =  $8\frac{3}{4}$  л; на югер, следовательно, клали 168 или  $164\frac{1}{2}$  гл навоза.

#### К главе 6-й

<sup>1</sup> Не колкое ли замечание по адресу Плиния и его 18-й книги, где он называет много пшениц, которых в Италии не сеют?

<sup>2</sup> От города Клузии (нын. Кьюзи) в Этрурии (Тоскане).

<sup>3</sup> Отождествить с точностью сорта пшениц и эммера пока не удалось: ученые ботаники спорят по этому поводу до сих пор. Установлено только, что *siligo* — это мягкая пшеница из группы полб, а *triticum* — твердая из группы эммера. См.: N. J. a s n y. The wheats of classical antiquity. Baltimore, 1944 и приводимую им литературу.

#### К главе 7-й

<sup>1</sup> Бобы — *Vicia Faba* L.; чечевица — *Lens culinaris* Medic; горох — *Pisum arvense* L.; коровий горох — *Vigna sinensis* Endl.; нут — *Cicer Arietinum* L.; конопля — *Cannabis sativa* L.; просо — *Panicum Miliacrum* L.; морав — *Setaria italica* P. B.; сезам — *Sesamum indicum* L.; лен — *Linum usitatissimum* L.; люцерна — *medica: Medicago sativa* L.; «греческое сено» — *Trigonella Fenum graecum* L.; вика — *Vicia Sativa* L.; чина — *Vicia Ervilia* Willd = *Ervum Ervilia* L.; *cicera* — вид *Lathyrus sativus* L.

#### К главе 8-й

<sup>1</sup> Верг. Георг. 1.219—221. — Плеяды, или Вергилии по греческой мифологии, — это взятие на небо дочери титана Атланта, державшего на своих плечах небесный свод. Плеяды заходили, по расчету Колумеллы, 23 октября (в 11.2.78 он дает другое число: 26 октября).

<sup>2</sup> Верг. Георг. 1.214.

#### К главе 9-й

<sup>1</sup> Ср. Пл. 18.79: ячмень сеют в сухую, рыхлую почву; на нови и на таковой плодородной земле, что ее можно засеивать из года в год (там же, § 164); на месте унавоженном (§ 192). Почему Колумелла предлагает его

сеять «или в самую жирную, или в самую тощую почву»? Со времен Катона (37.2) считали, что он истощает землю; см.: Кол. 2.9.14.

<sup>2</sup> Стоит обратить внимание на гибкость и широту советов Колумеллы относительно норм высева. Сославшись на собственный опыт, руководствуясь которым он дает эти нормы, он тут же рекомендует хозяину учитывать обстоятельства, в зависимости от которых их следует изменять. В расчет принимаются место (равнина, холм), почва, время сева, климат, характер культуры (*arbustum* или чистое поле). Эта обусловленность совета рядом конкретных особенностей делала книгу Колумеллы руководством по сельскому хозяйству для всей Италии.

<sup>3</sup> Марсы — италийское племя, очень близкое к латинам. Жили на Апеннинском плоскогорье вокруг Фуцинского озера. О марсийских бобах сведений нет. Галатия — область в Малой Азии. О галатском ячмене см.: Кол. 2.9.16.

<sup>4</sup> Эти подземные воды хорошо знакомы археологам: часто они заставляют прекращать раскопки.

<sup>5</sup> Любопытно соединение рациональных советов и суеверной практики, идущее, конечно, от времен давних и неоднократно встречающееся у Катона. Гиена считалась вообще колдовским животным (Пл. 28.92—93).

<sup>6</sup> *Sedum* — *Sedum altissimum* Poir. *S. anopetatum* DC; *S. tenuifolium* DC. О вымачивании в его соке семян как средстве против вредителей со ссылкой на Пс.-Демокрита говорит и Плиний (18.159; 19.179).

Зменный огурец — *cucumis anguineus* (от прикосновения к нему, когда он созрел, он трескается и выбрасывает свой сок, как змея яд: отсюда, вероятно, и название) = *c. silvestris*: *Ecbatium elaterium* Rich. О поливке несоленым масляным отстоем для уничтожения червей, заведшихся в корнях, говорит и Плиний (18.159).

<sup>7</sup> *Capistrum* — намордник, сплетенный из веток лозы или сделанный из кожи, который надевали волам во время пахоты, чтобы они не тянулись за травой и не объедали древесных побегов (Кат. 54.5; Пл. 18.177), и в котором, конечно, оставляли достаточно отверстий для дыхания. *Capistegium*, напоминавшее такой намордник, было решетом, через которое мелкие зерна проходили, а крупные оставались.

<sup>8</sup> Верг. Георг. 1.197... — Отбор наилучших семян для посева — операция в италийском полеводстве обязательная (Варр. 1.52.1).

<sup>9</sup> Убеждение в том, что одно растение может переродиться в другое, прочно жило в сельскохозяйственных кругах древней Италии: Колумелла считал, что твердая пшеница «превращается» в мягкую, а репа — в брюкву (2.10.23); Плиний пишет, что ячмень вырождается в овес (18.149).

<sup>10</sup> У Катона рабы получали хлеб из чистой пшеницы (Кат. 56); Плиний пишет, что ячный хлеб отвергнут самой жизнью: «это пища для животных» (18.74). Polemica с Колумеллой? Реальных оснований для нее, видимо, не было. Слова Плиния опровергаются дальнейшим его же сообщением о доходности ячменя: спрос на него, видимо, был большой; см.: В. И. Кузичи и н. Очерки по истории земледелия. М., 1966, стр. 101—108.

<sup>11</sup> О хлебе и каше из пшена см.: Пл. 18.54 и 100. — Пшенная каша была любимым кушаньем в Кампании.

## К главе 10-й

<sup>1</sup> О том, что лупин «унавоживает ниву», знали и Катон (37.2), и Сазерна (Кол. 2.13.1), и Варрон (1.23.3), и Плиний (17.54). В кормовой рацион волков вымоченный лупин (его вымачивали, чтобы уничтожить в нем горечь) входил у Катона (54.3; 60) и у Колумеллы (6.3.4; 11.2.101). Люди ели его не только в голод: им угощали гостей, правда, в кругах среднесостоятельных и «простых» (Марц. 5.78.17—21; об отпущеннице на поминальном обеде см.: Петр. 66); в Помпеях были продавцы лупина (CIL IV.3423.3483).

<sup>2</sup> Ученые ботаники полагают, что горох древних — это не *Pisum sativum* L., а *P. argvense* с угловатыми семенами. Впервые упомянут у Варрона как голубиный корм (3.7.8). Ср.: Пл. 18.123.

<sup>3</sup> Катон отводил под бобы «сильную землю» (35.1) и считал их удобрением (37.2), так же как и Варрон (1.23.3) и Плиний (18.120). Колумелла придерживался другого мнения. Варрон внимателен к этому растению и ставит его рядом с хлебными культурами. (1.23.5; 34.2; 44.1). Подробный рассказ об уходе за бобами только у Колумеллы. Был яровой и озимый посев их; крайний срок последнего был перед праздником Септимонтий (11 декабря), в долине По их сеяли весной (Верг. Георг. 1.215).

<sup>4</sup> Прибывающая луна заставит своим влиянием расти и зерна. О «лунных суевериях» см.: Варр. 1.37.1—3. — ἀπόκρονας — лунное затмение. — Верг. Георг. 1.195.

<sup>5</sup> *Ventilabrum* — лопата для веяния: веяльщик забирал зерно вместе с мякиной особого вида лопатой и подбрасывал содержимое вверх; зерно падало вниз, мякина отвенчалась в сторону. См.: K. D. White. *Agricultural implements...*, pp. 33—35.

В хозяйстве древней Италии бобы — одно из важнейших растений. Они шли в пищу людям и животным, «занимали первое место как приправа к хлебу» (Пл. 18.117—118). Похлебка из толченых бобов — *conchis* — была обычным кушаньем рабов, крестьян и ремесленников (Гор. Сат. 2.6.63—64; Пл. 18.101; Марц. 10.48,16), но от нее не отказывались и в кругах более состоятельных: Марциал угощал ею званых гостей (Марц. 48.16) и считал, что, имея миску такой похлебки, можно отказываться от изысканных обедов (13.7). Муку из бобов хлебники подмешивали к пшеничной, чтобы увеличить вес хлеба (Пл. 18.117). Бобовые стебли и мякина, а иногда и зерно шли в корм скоту (Кат. 54.2; 60; Варр. 2.4.6).

<sup>6</sup> Об уходе за чечевицей и способе ее сохранения почти то же самое у Плиния (18.123; 164; 198; 202). Катон ее сеял (116 и 132).

<sup>7</sup> Этот способ сохранять чечевицу уже у Катона (116); повторил его и Плиний (18.308).

Сильфий — растение из Киренаики, уже исчезнувшее ко времени Плиния; о ранних попытках его отождествления см.: Феофр. Исслед. о раст. 465.

<sup>8</sup> Утренний восход Орла — 7 декабря (Кол. 11.2.93).

В древней Италии льняное полотно ткали для парусов, тентов, которые натягивали над театрами и амфитеатрами для защиты от дождя и солнца; из льняных ниток плели тенета и сети для звериной и рыбной ловли. Льняную одежду носили только жрецы и поклонники Исиды. О льне и его культуре см.: Пл. 19.2—25. — Льняное семя подбавляли в ячную крупу, предназначавшуюся для каши (Пл. 18.73), а в долине р. По клали в какое-то «очень вкусное деревенское кушанье» (Пл. 19.16).

<sup>9</sup> В хозяйственной жизни Италии сезам не играл никакой роли. Катон о нем не говорит; может быть, он его и не знал, хотя Плавт его упоминает (Роеп. 326). Зернами его посыпали хлеб и печенье. О масле из сезама см.: Пл. 18.96.

<sup>10</sup> *Cicercula*: Плиний пишет, что это мелкий нут, с зернами неровными, угловатыми, как у гороха; были сорта: черный, темно-желтый и белый (18.124). Мукой из *cicercula* заквашивали ячный хлеб (Пл. 18.103); ничего больше об использовании этого растения в хозяйстве мы не знаем.

<sup>11</sup> Кроме бараньего и пунийского нута, Плиний называет еще сорта: белый, черный, голубиный, или Венерин (18.124). Моченый нут продавали уличные разносчики в Риме (Марц. 1.41.6); это была дешевая еда, но, видимо, лакомая (1.103.10): на поминальной трапезе по умершем рабе хозяйка в качестве десерта подала орехи, яблоки, лупин и нут (Петр. 66). Сеять его было, видимо, выгодно, хотя он и истощал землю: хозяин соглашался потратить на него 11 дней работы, больше, чем на пшеницу! (Кол. 2.11.5).

<sup>12</sup> Плиний сообщает, что для канатов, употребляемых на суше, предпочитают коноплю (19.29). Об употреблении конопляных семян в пищу пишут

только Диоскорид (3.148) и Гален (6.549...) см.: J. André. L'alimentation et la cuisine à Rome. Paris, 1961, p. 40.

<sup>13</sup> В Транспаданской Италии репу по ее хозяйственному значению ставили сразу же после хлеба и вина. Крестьяне ели ее свежей и сушеной. Лучшую репу выводили огородники из Нурсии (городок в Сабинии) и на горе Альгиде. За нурсийскую репу платили по сестерцию за фунт, а в неурожайные годы и по два. Лучшей брюквой считалась брюква из Амитерна, а затем из Нурсии. Сажали и репу, и брюкву между праздниками в честь Нептуна (23 июля) и в честь Вулкана (23 августа). См.: Пл. 18.125—132 и 19.77. — Колумелла советует сажать оба овоща с конца июня. Возможен ли посев в разгар лета, в самую жаркую пору?

<sup>14</sup> Мидийская трава (люцерна) была завезена в Грецию из Персии (Мидии) и оттуда пришла в Италию. См.: Пл. 18.144—148.

<sup>15</sup> Катон считал вику зеленым удобрением (37.2); Плиний полагал, что «поля от нее тучнеют», но что в виноградном саду ее сеять нельзя, потому что она «отбирает сок от лоз». См.: 18.138.

<sup>16</sup> У Варрона это кормовая смесь из ячменя, вики и других бобовых, каких, он не называет (1.31.5); у Плиния — из отходов эммера, иногда с добавкой вики (18.142); у Колумеллы это, по-видимому, ячмень, который используется как зеленый корм скоту.

<sup>17</sup> Для Катона овес — сорняк (37.5); Варрон его вовсе не упоминает; Плиний тоже считает сорняком, в который вырождается ячмень (18.149); но, оказывается, в долине По его сеют (18.205). Судя по словам Колумеллы, растение это сеяли по многим местам, но всюду только как кормовое.

<sup>18</sup> Ср.: Пл. 18.140.

<sup>19</sup> Ср.: Пл. 18.139.

## К главе 11-й

<sup>1</sup> Катон напоминал, что хлеба надо мотыжить дважды (37.5); дважды упоминает мотыжение и Варрон: в числе работ, производимых в феврале—марте, очевидно, второе мотыжение (1.29.1) и во вторую половину января и в первую февраля — первое (1.36). В вопросе о мотыжении у Колумеллы то же внимание к особенностям почвы, климата, к требованиям различных растений, какое мы видели, когда речь шла о нормах высева. Характерно и его уважение к местной практике. Мотыжение способствовало кущению хлебов. См.: М. Е. Сергеенко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии, стр. 59—62.

<sup>2</sup> О полемике с Цельзом см. стр. 20.

## К главе 12-й

<sup>1</sup> Вот таблица рабочих дней, которые требует югер разных растений.

Пахота включала и посев; третья вспашка не была настоящей пахотой: пахарь рассеивал семена и забирал их вместе с землей в «лиры» (см. прим. 12 к гл. 4-й). Под главные бобовые пахот два дня или один, в зависимости от того, сеют их на пару или на земле, с которой сняли урожай и сейчас же опять ее засевают: бобовые приходят на смену зерновым. «Боронили» мотыгами; привычная нам работа бороной на поле, разделенном гребнями, была невозможна. Так как бобы сеяли по невспаханной земле (*terra cruda*) и потом только забирали ее с семенами вместе в «лиры», то разбивка земляных комьев производилась особенно тщательно (10.5), и потому «боронили» не один день, а полтора. Очень тщательного ухода требовали просо и могар (ср.: 9.18). Из 16 высеваемых растений (вернее, 15: сезам можно не принимать в расчет) 9 относятся к бобовым: свидетельство их огромного значения в хозяйстве и в быту, для широких кругов населения это главная еда после хлеба.

Т а б л и ц а

Виды растений	Количество дней					
	пахота	боронь- ба	мотыжение	попка	жатва	всего
Пшеница (твердая и мягкая) . . . . .	4 (3 раза)	1	3 (2 раза)	1	1 1/2	10 1/2
Эммер . . . . .	4 (раза)	1	3 (2 раза)	1	1 1/2	10 1/2
Ячмень . . . . .	3 (2 раза)	1	1 1/2	0	1	6 1/2
Бобы . . . . .	2 или 1	1 1/2	3 1/2 (3 раза)	0	1	8 или 7
Вица . . . . .	2 или 1	1	0	0	1	4 или 3
Чица . . . . .	2 или 1	1	1	1	1	6 или 5
„Греческое сено“ . . .	2 или 1	0	0	0	1	3 или 2
Коровий горох . . . .	1	1	0	0	1	3
Сисега . . . . .	3	1	0	1	1	6
Чечевица . . . . .	3	1	2	1	1	8
Лупин . . . . .	1	1	—	—	1	3
Просо и могоар . . . .	4	3	3	0	—	—
Нут . . . . .	4	2	1	1	3	11
Лен . . . . .	4	3	0	1	3	11
Сезам . . . . .	3	4	6	0	2	15

Стоит обратить внимание, как хорошо знаком с требованиями каждого растения хозяин и насколько точно установлены «уроки»: нормы работ для каждого из них.

<sup>2</sup> Расчеты Колумеллы, которые он приводит, следуя Сазерне, не укладываются в календарную сетку. При раннем севе с 1 октября (Кол. 11.2.74) посев озимых оканчивался к середине ноября; посев бобовых приходился на этот же срок (лупин сеяли в октябре, часть бобов — в конце октября — начале ноября, чечевицу — тогда же, нут — в конце октября): двух особых месяцев, выделенных для их посева, реально не оказывалось. При позднем севе с половины ноября (Кол. 11.2.90) не хватило бы времени на него: с 10 декабря прекращались всякие полевые работы.

Очень важно и интересно было бы найти и сравнить нормы выработки в сельском хозяйстве Италии XVIII и XIX вв. (до появления машин). Это помогло бы определить эффективность труда в древней Италии.

### К главе 13-й

<sup>1</sup> Скошив урожай бобовых, запахивали их корни; это было практикой уже катоновских времен (37.2). Новым у Колумеллы было требование запахивать стерню сразу, пока земля не отвердела и не утратила запасов влаги.

<sup>2</sup> Список растений, истощающих землю, дал уже Катон (37.2); Колумелла добавил к нему ячмень (2.9.15), и лен (10.17), и просо с могоаром. — Вегр. Георг. 1.77.

### К главе 14-й

Главы 14-я и 15-я — одни из самых блестящих страниц в сельскохозяйственной энциклопедии древней Италии. Колумелла собрал здесь весь опыт старых хозяев и своих предшественников, добавив к нему свой собственный: классификация навоза, использование разных видов его, старый и свежий навоз, способ его хранения, приготовление компоста и создание почвенного горизонта. Читателю этих глав, написанных две тысячи лет назад, иногда кажется, что перед ним «Учение об удобрении» Д. Н. Прянишникова. Доста-

точно прочесть их, чтобы убедиться, что сельское хозяйство древней Италии не знало ни застоя, ни трафарета; здесь шла неустанная творческая работа мысли, проверяемая практикой и на практике приносившая свои результаты. Для Колумеллы, считавшего нелепостью теорию истощения земли, вопросы удобрения были особенно важны: понятно внимание, с которым он к ним отнесся.

<sup>1</sup> Ср.: Варр. 1.38. — О поливании масляным отстоем маслин и фруктовых деревьев см.: Кат. 93—94; ср.: Пл. 17.49—54.

<sup>2</sup> «Можно, можно, можно» — Колумелла словно вбивает в голову «нерадивому хозяину», как он может получить компост. Копать землю на дорогах и перекрестках следует потому, что там можно было найти навоз от проходивших животных.

<sup>3</sup> Птичий и козий навоз складывали особо, потому что его, «как семена», разбрасывали по полю.

#### К главе 15-й

<sup>1</sup> См. прим. 1 к гл. 5-й.

<sup>2</sup> Об «удобрении земли землей» знали греки (Theophr. с. pl. 3.20.3). Очень интересно сравнить италийскую теорию удобрения и его практику с греческой. См.: Б. Л. Богаевский. Очерк земледелия Афин. Пгр., 1915, стр. 68—74.

#### К главе 16-й

<sup>1</sup> Prata — parata (Варр. 1.7.10); луга, нечто приготовленное, готовое к услугам. — Плут. Катон гл. 21.

#### К главе 17-й

<sup>1</sup> Любопытная и впервые встречающаяся подробность: луг можно было соединить с виноградником, в котором лозы вились по деревьям.

<sup>2</sup> Об уходе за лугом см.: Кат. 29; 50.1; ср.: Пл. 18.258—259.

#### К главе 18-й

<sup>1</sup> Вязанок этих полагалось навязывать коосу (хороший косец скашивал югер за день) 1200, весом каждая в 4 фунта (Кол. 11.2.40). Варрон добавляет важную подробность: сено связывали вязками, когда оно было уже сухим (1.49.1). Хозяин получал, следовательно, с югера 4800 фунтов сухого сена, почти 157 кг.

<sup>2</sup> О косовице см.: Кат. 53; Варр. 1.49.1—2; Пл. 18.260—263.

#### К главе 19-й

<sup>1</sup> О токе см.: Кат. 91; Варр. 1.51.

#### К главе 20-й

<sup>1</sup> Об уборочных орудиях см.: К. D. White. Agricultural implements..., pp. 77—85, 157—173 и 205—208; ВДИ, 1969, № 2, стр. 139—141; М. Е. Сергеевко. 1) Очерки по сельскому хозяйству древней Италии, стр. 64—72; 2) Варрон. «Земледелие» М.—Л., 1963, стр. 159.

<sup>2</sup> О молотье см.: К. D. White. Agricultural implements..., pp. 152—156; М. Е. Сергеевко. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии, стр. 72—77.

<sup>3</sup> Vannus — корзина. См.: К. D. White. Agricultural implements..., p. 33.

<sup>1</sup> Верг. Георг. 2.1.

<sup>2</sup> Верг. Георг. 2.9—11.

<sup>3</sup> Это так называемая карликовая пальма (*Chamaecops humilis*), единственная из пальм, растущих в Европе.

<sup>4</sup> Виноградари знают, что лозы, дающие прекрасное вино в определенной области, будучи перенесены на другую почву и в другие климатические условия, совершенно меняют свой характер. Лозы из сортов типа *pinots*, которые дают знаменитые бургундские вина, в Южной Италии приносят вино среднего качества, без аромата и в малом количестве.

<sup>5</sup> Виноградники предпочитают холмы. На равнинах им грозят весенние заморозки, ночное охлаждение, роса, несущая болезни. Если урожайность на равнинах больше, то вино хуже, чем с холмов. Виноградники, дающие хорошие вина, все расположены на холмах. Для лоз лучше не обрывистые склоны, а пологие холмы: здесь лучше и аэрация, и освещение солнцем.

<sup>6</sup> Самые знаменитые виноградники расположены возле больших водных бассейнов, которые не позволяют атмосфере становиться слишком сухой и регулируют температуру.

<sup>7</sup> Верг. Георг. 2.238—240.

<sup>1</sup> Т. е. низкорослые деревья, листва которых шла на корм скоту, в дополнение (а иногда и в замену) к траве и сену.

<sup>2</sup> В настоящее время посадка лоз возле деревьев отвергается: считают, что при такой культуре лоза даст урожай большой, но плохого качества. Надо заметить, однако, что лучшие вина древней Италии получились именно с лоз, вившихся по деревьям.

<sup>3</sup> См.: Варр. 1.2.7 и прим. к этому месту.

<sup>4</sup> О его виноградниках см.: Пл. 14.5.51.

<sup>5</sup> Варрон говорит о современных ему урожаях в сам-10 и сам-15 (1.44.1). При урожаях, о которых говорит Колумелла (и сам-4 редкость!), Италия была обречена на голодную смерть. Следует помнить, что хлеб из Египта и Африки предназначался только для Рима.

<sup>6</sup> Так назывались подпорки разного вида (шпалеры, колья) и материал для подвязки лоз.

<sup>7</sup> «Лоза — это капитал, дающий процент; старайтесь чтобы эти проценты были велики, но остерегайтесь тронуть капитал» (слова знаменитого знатока виноградарства Черлетти, обращенные им к своим студентам (R. Sernagiotto. *La viticoltura*. Milano, 1896, стр. 93).

<sup>8</sup> В своих расчетах Колумелла совершенно не принимает во внимание стоимости текущих работ, происходивших в винограднике чуть не круглый год. Виноградарь, стоивший 8 тысяч, был руководителем и наблюдателем за работами, производившимися в винограднике; под его началом должно было находиться какое-то число рабов, но о них Колумелла не упоминает ни словом. Увлеченный пропагандой виноградников, он забыл эту существенную статью расходов. Кроме того, хотя он и считал, что виноградник, дающий меньше трех мехов вина, следует выкорчевать, но несколькими параграфами выше он признавал нормальным выходом вина при хорошем ведении хозяйства полтора-два меха (§ 7).

Валовой доход с югера, по расчетам Колумеллы, был несомненно велик: 3 меха вина — 900 сестерций; 20 000 саженцев по 600 сестерций за тысячу — 12 000; всего 12 900 сестерций. Но каков был чистый доход? По расчетам Грецина и Атика, валовой доход с югера равнялся: мех вина —

300 сестерций, 10 000 саженцев — 3000 сестерций, всего 3300 — второе меньше, чем у Колумеллы: по-видимому, обычный хороший доход с югера. Но сколько из него должен был вычесть хозяин на расходы?

<sup>9</sup> Не следует думать, полагаясь на слова Колумеллы, что виноградарство в его время находилось в совершенном упадке. Если бы это было так, то не оказалось бы людей, с охотой плативших ему двойную цену за его саженцы, и не стоило бы трудиться выращивать эти саженцы десятками тысяч. В пылу обличительного задора Колумелла не заметил, что он приводит факты, опровергающие его же слова. Эта «обмолвка» заставляет еще больше насторожиться относительно его слов об урожае зерна.

#### К главе 4-й

<sup>1</sup> Итальянский хозяин придерживался взгляда, лаконически выраженного меткой русской пословицей: «Где уродился, там и пригодился». Тот же совет, что о саженцах, дается и для скота (Варр. 1.20.2; Кол. 6.2.12).

#### К главе 5-й

<sup>1</sup> Чубук в хорошей земле даст корневые мочки короткие, крупные и толстые; если в плохой он выживет, то корешки окажутся длинными, слабыми и тонкими. Первый при пересадке на почву худшую начнет усыхать, потому что при отсутствии привычного питания клеточки стенок съежятся и растение не получит полностью нужных ему питательных соков, которых и так на новом месте меньше: чубуку, пересаженному с плохой земли на хорошую, понадобится время, чтобы привыкнуть к обильному питанию, и он не сразу войдет в силу.

<sup>2</sup> Колумелла оставлял между рядами саженцев около 80 см, а между чубуками — до 12 см. Новейшие специалисты по виноградарству дают советы разные: от 2 до 15—20 см между чубуками и от 25 см до 1/2 м между рядами. В современной Италии чубуки обычно рассаживают на 10 см один от другого и оставляют между рядами 25—30 см.

#### К главе 6-й

<sup>1</sup> Брать чубуки с наиболее плодородных лоз — это верная основа рационального хозяйства; небрежность многих виноградарей в этом вопросе была, по свидетельству знатоков виноградарства, одной из основных причин их хозяйственных неудач.

<sup>2</sup> Чубук по-латински называется «молоточком». Колумелла объясняет причину этого названия.

<sup>3</sup> Лозы, с которых ягоды осыпаются, передают это качество своему потомству.

<sup>4</sup> Благоприятные климатические условия данного года могут заставить лозу, вообще бесплодную, дать богатый урожай. В Бордолезе некоторые виноградары считают лозу плодоносной, если она была урожайна в течение трех лет. Такие лозы отмечают они особо. Казенав, крупный французский виноградарь прошлого столетия из Жиронды, советовал метить особо и малоурожайные лозы, чтобы не взять с них посадочного или прививочного материала.

<sup>5</sup> Буквально: «возвращение к прежнему состоянию».

#### К главе 7-й

<sup>1</sup> Характеристику этих сортов лоз см.: Пл. 14.4.21,27,29,34,35.

<sup>1</sup> Трое братьев-близнецов Куриациев из Альба-Лонги, сражавшихся в войне Альба-Лонги с Римом с тремя братьями-близнецами Горациями. В основе легендарного рассказа о поединке Горацев и Куриациев лежит воспоминание о действительном факте: молодой, окрепший город, лежащий на стыке торговых путей, одолел Альбу, большое местечко, расположенное в горах и утратившее с повышением Рима всякое значение. Интересно, что многочисленному потомству египтян и африканцев Колумелла смог противопоставить только легендарных многосемянных Куриациев.

<sup>2</sup> О Невии Поллионе Плиний рассказывает со ссылкой на *Анналы*, что толпа чуть не убила его, сочтя его рост (мера его не названа) зловещим предзнаменованием (7.74). В сохранившихся сочинениях Цицерона упоминания о Невии Поллионе нет. Плиний (7.74) вспоминает некоего Габбу из Аравии «ростом в 9 футов и столько же унций (почти 3 м), которого при императоре Клавдии могли видеть наши современники». Не о нем ли говорит и Колумелла?

<sup>3</sup> Город в Умбрии (ныне Беванья), славился своим крупным рогатым скотом.

<sup>4</sup> В Риме, следовательно, имелся «Зоосад», где животных держали до вывода на арену или для участия в какой-либо процессии. Здесь же их и дрессировали. О дрессированных слонах и обучении их Плиний сообщает интересные (иногда фантастические) подробности.

<sup>5</sup> Под Ливией Колумелла разумел, видимо, римскую провинцию Африку, славившуюся своими урожаями. Мизия — северо-западная область Малой Азии на Эгейском море и Пропонтиде (Мраморное море). Странно, что Колумелла называет ее рядом с Африкой: страна гор, лесов и болот, Мизия никогда не отличалась плодородием.

<sup>6</sup> А как совместить эти «роскошные» (буквально «жирные») нивы с заявлением, что урожай редко превышают сам-4? Об апулийской пшенице говорит и Варрон (1.2.6); в 172 г. до н. э., перед второй Македонской войной, в Апулию и Калабрию отправлено было трое магистратов закупить хлеб для флота и войска (Лив. 42.27). В течение трех веков Апулия сохраняет славу хлебного края.

<sup>7</sup> Тмол — горный хребет, пересекавший всю Лидию с запада на восток (Лидия — область на западной стороне Малой Азии к югу от Мизии). Корик — гора в Киликии. Обе горы славилась своим шафраном. Плиний писал, что разводить шафран в Италии крайне невыгодно, так как он совершенно истощает землю (21.31).

<sup>8</sup> Под «корицей» (*casia*) следует понимать не настоящее коричное дерево, растущее только в жарких странах, а душистый кустарник, с определением которого немало мучились ботаники XVIII в., отождествляя его то с *Daphne sneorum* L., то с *Passerina polygalaeifolia* Lapeyr., то с *Passerina hirsuta*, то с *Thymelea hirsuta* Endl., то с *Daphne Oleoides* Schreb. Плиний видел его «на краю империи, на побережье Рейна» (12.98). Наличие этого ароматного растения в садах, парках и скверах Рима естественно. Мира и ладан — смолы деревьев, растущих в Африке (Сомали). Не имел ли в виду Колумелла «сабинскую траву» (*Juniperus Sabina* L.), которой «многие пользуютя вместо ладана для курений» (Пл. 24.102).

<sup>9</sup> О них см.: Пл. 14.22 и 64. — Из слов Колумеллы можно заключить, что на Массике, под Суррентом, в Албанской и Цекубской областях разводили именно аминейские лозы.

<sup>1</sup> См. прим. 1 к гл. 8-й. Предание сделало Куриациев и Горацев двоюродными братьями, сыновьями родных сестер из Альбы.

<sup>2</sup> Ардея и Карсеолы — маленькие городки: первый — в Лацини, второй — в области Эквов, близко от Лацини. Албанская гора — ныне Monte Savo или Albano. Виноградник Колумеллы находился или под горой, или на ее склонах.

<sup>3</sup> «Ярмами» назывались подпорки для лоз, состоявшие из двух перекладин, соединенных поперечиной; ряд таких «ярм» образовывал сплошную аллею, увитую и затененную виноградом. «Беседка» — то же, что «комплювиум»: четыре жерди вбитые так, что они ограничивали прямоугольник. связывали вверху перекладинами; с каждого угла спускали вниз по короткой жердине и нижние концы их соединяли тоже жердочками. Виноградники из «комплювиев» давали вина больше (Пл. 17.165—166).

<sup>4</sup> Варр. 1.2.7; Кат. Начала, фраг. 43.

<sup>5</sup> О битурингской лозе и балиске см.: Пл. 14.27 и 29.

<sup>6</sup> Верг. Букол. 1.23.

<sup>7</sup> Колумелла называет так конские бега в Цирке (долина между холмами Палатинским и Авентинским), потому что они были частью религиозного празднества.

<sup>8</sup> Цере — город в Этрурии (Тоскане). нын. Четветри.

<sup>9</sup> Т. е. из такого виноградника, где лозы вьются по деревьям (arbustum), в такой, где они вьются по шпалерам (vinea).

## К главе 10-й

<sup>1</sup> Древние знали, что корни растения вбирают из земли питательные соки, которые и поднимаются по растению вверх, но так как ни клеточное строение растения, ни осмос в нем не были им известны, то Колумелла и полагал, что «питательные соки, даваемые землей», только пробегают по стволу и сосредоточиваются на верхушке. Отсюда он делает логическое заключение, что плодородию верхних веток лозы доверять нельзя, потому что оно обусловлено не природной плодovitостью, а благоприятными условиями.

<sup>2</sup> Части лозы отождествили с частями человеческого тела итальяские виноградари: у лозы есть «ноги», «голова», «плечи»; Колумелла только развил это отождествление.

<sup>3</sup> «Сторожем» назывался побег, пускавший плодоносные ветви, что позволяло обрезать старые ветки. Он как бы «сторожил» плодородие лозы.

<sup>4</sup> Верг. Георг. 1.197—200.

<sup>5</sup> Глава эта примечательна во многих отношениях: а) она сообщает ряд терминов из языка итальянских виноградарей; б) показывает путь, которым Колумелла пришел к мысли о создании «плодоносной аминейской лозы»: аналогия с миром животных и человеческим организмом; учет старого опыта, закрепленного в термине «скопцы» (spadones); собственное наблюдение. Все это материал для размышления, которое приводит к определенному логическому выводу.

Еще важнее, однако, и любопытнее принципы рациональной селекции, которыми руководствовался Колумелла в работе со своими виноградными лозами.

Что касается современного взгляда на то, откуда брать чубуки, то естественно, что он изменился в связи со знакомством с морфологией и физиологией растения. Некоторые считают, что важно только качество лозы, с которой берут чубук: она должна быть крепкой и сильной. Нужно, чтобы чубук был хорош; откуда его брать, это безразлично. Очень многие советуют срезать его именно с нижней части побега, как наиболее плодоносной и скорее пускающей корни; есть, однако, и такие виноградары, которые, признавая это последнее качество за таким чубуком, рекомендуют все же вырезать его из средней части ветки, потому что он даст лозу наиболее плодородную.

## К главе 11-й

<sup>1</sup> Т. е. виноградник, в котором лозы вьются по деревьям.

<sup>2</sup> Колумелла знал, что плодородие почвы восстанавливается хорошим удобрением и выжиганием корней старых лоз.

<sup>3</sup> Хорошо растущие дикие деревья — верный показатель условий, пригодных для культурных растений. Стоит запомнить этот «полевой пейзаж» древней Италии: нет участка без диких или одичавших плодовых деревьев.

<sup>4</sup> Плодородная вулканическая земля, характерная для Кампании.

<sup>5</sup> Какая почва называлась у древних *carbunculus*, в точности неизвестно.

<sup>6</sup> Уже Оливье де Серр (XVI в.) знал, что в земле для виноградика должны быть камни и гравий. Для лоз Каберне лучшая почва каменисто-песчаная, с большим количеством кремневого гравия. На почвах, богатых галькой, лозы развиваются медленнее, но живут дольше; урожай на них не так обилен, но лучшего качества; виноград поспевает раньше. В лучших виноградниках Франции в почве галька, гравий и крупный песок: в Бургундии — 30—60% камней; в Шампани — 55—60% обломков кремней и известняков, в Эперне (центр производства шампанского) — известняковых обломков 56%. В знаменитых виноградниках Грава (левый берег Гаронны) почва песчаная, с большой подмесью мелкого гравия; по поверхности почвы разбросана крупная галька, и виноградари проверили двойную пользу от этих камней: они отражают солнечное тепло на гроздья и сохраняют сырость в почве.

<sup>7</sup> И сейчас такие места считаются превосходными; в их плодородной почве всегда есть камни и обломки скал, снесенные вниз.

<sup>8</sup> Глина никогда не встречается в чистом виде: к ней всегда примешано достаточное количество кремня. Обычное содержание ее не превышает 30%. Глинистой называют почву, которая не пропускает воду, образует под ее действием густое вязкое тесто и, засыхая, отвердевает в камень. Избыток в ней влаги и отсутствие аэрации вызывает гниение корней, с трудом прокладывающих себе путь к этой плотной почве. Почва эта холодна, легко промерзает, и поэтому в северных областях лоз на ней не сажают. На юге Франции, однако, лозы, выросшие на глинистых почвах, дают щедрый урожай, но вино от них грубое и терпкое.

<sup>9</sup> В последнее время такие пески оказались в чести, так как было замечено, что на такой почве не может ни жить, ни развиваться филлоксеры. Практика последней четверти прошлого века доказала, что самые бесплодные пески можно сделать пригодными для лоз с помощью обильного и частого удобрения.

<sup>10</sup> Соленую почву теперь «обессаливают», заливая ее на некоторое время водой. Это не всегда дает хорошие результаты, потому что при наличии засоленной подпочвы лозы через какой-то промежуток времени начинают чахнуть и умирают.

## К главе 12-й

<sup>1</sup> Сырые почвы дают виноград менее сахаристый, с большим количеством белка и слизи. Лоза нуждается в воде меньше других растений: в сутки она берет из почвы воды 0.9—1.3 мм, а люцерна, например, — 7.3 мм.

<sup>2</sup> Идеальной почвой для лоз считается мягкая среднерыхлая земля. В такой почве вода не застаивается ни в верхних, ни в нижних слоях, и поэтому лоза, о которой в Италии говорится, что ей страшно «простудить ноги», чувствует себя в ней хорошо.

<sup>3</sup> Наилучшими почвами для виноградников считаются почвы глинисто-кремнеземные и вообще те, в которых в должных соотношениях находятся песок, глина, известняки и перегной. Вина из виноградников, выросших на такой почве, богаты алкоголем, обладают тонким вкусом, ароматом и хорошо сохраняются. В почве, богатой перегноем, лоза развивается слишком быстро и вино дает грубое, плохо сохраняющееся. При малом его количестве лозы дадут вино среднего качества, кислое, хорошо сохраняющееся, пригодное для купажа слишком легких вин.

Известняковые почвы обычно каменисты и сухи; подпочва у них почти всегда растрескавшаяся, легко пропускающая воду. Виноградники дают на такой почве вина очень ароматные и легкие, хотя и с большим содержанием алкоголя, причем вино тем ароматнее, чем в почве больше извести.

Шампанские вина обязаны своими высокими качествами меловой земле, в которой растут их лозы. Все сорта Пино дают хорошие вина только на известковых почвах. В Бургундии на холмах юрской системы Пино дают вина, которые на рынке стоят в пять раз дороже, чем вина Гаме, которые предпочитают почвы глинисто-кремнеземные. В Божоле, где почва кремнеземная или кремнеземно-глинистая, без примеси известки, Гаме дает вино, стоящее вдвое дороже, чем вина Пино от лоз, растущих тут же, рядом с лозами Гаме. Последние хорошо идут и на глинистых почвах.

В почвах кремнеземных, если они даже очень бедны, лозы хорошо приживаются, потому что корни их могут далеко расхотиться в поисках за пищей и влагой, которых не хватает на поверхности. В Медоке (побережье Гаронны) почву составляют кварцевый гравий и песок с преобладанием известки или глины, окрашенных окисью железа в разных пропорциях.

<sup>4</sup> Верг. Георг. 2 298.

<sup>5</sup> «В виноградниках, обращенных на восток, солнце с раннего утра обсушивает росу, касается виноградина, еще мокрых с ночи, и румянит их, не обжигая. Обращать виноградник к югу хорошо только в холодном и сыром климате, например на берегах Рейна; на юго-запад — в приморских областях, где сыро от ежедневных дождей. В очень жарких местностях посадка на север избавляет от обжигания солнцем» (Р. Р а с o t t e t. Viticulture. Paris, 1912). Современные итальянские виноградари считают, что лучше обращать виноградники на запад и юго-запад, а не на восток или юго-восток. Около Везувия лучшие виноградники смотрят как раз на юго-запад.

Следует обратить внимание на принципиальное различие между советами Колумеллы и старых писателей, его предшественников: последние дают совет, приемлемый для той местности, которую они знали и имели в виду; Колумелла обуславливает его и климатом, и ветрами, придавая ему таким образом действительно общий характер.

## К главе 13-й

<sup>1</sup> Квинкунс — это расположение в таком виде: :::

<sup>2</sup> Характерное для Колумеллы отсутствие догматического предписания; гибкий совет, обусловленный особенностями каждого места.

<sup>3</sup> Плантаж нарушает связность частиц почвы, проветривает ее, делает водопроницаемой и рыхлой, увеличивает пласт, где корни могут добывать пищу.

<sup>4</sup> Чем суше и жарче климат, тем глубже должен быть плантаж. В Южной Франции землю перекапывают на глубину в 60—75 см. Глубину плантажа вообще ставят в зависимости от почвы и климата: на тощих и сухих почвах в жарком климате — от 1 м до 60 см; на почвах средних в прохладном, незасушливом климате — от 60 до 30 см. В Медоке надо обязательно пробывать «алиос», подпочву из твердого малопроницаемого песчаника, которая бывает толщиной от 30 см до 2 м; без этого лозы гибнут через четыре года. В Лаци и некоторых местах, где подпочва состоит из плодороднейшей поццоланы, землю вскапывают на глубину в 2 м, чтобы смешать поверхностный слой с этой подпочвой.

Колумелла рекомендует глубину в 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> фута (75 см) на равнине, в 3 фута на холме (около 90 см) и 4 фута (1 м 16 см) на очень крутом холме. На таких холмах почва обычно бедна и суховата, засуха ощущается сильнее; поэтому и надо глубже вскапывать землю.

<sup>5</sup> Способ вскапывания у Колумеллы наилучший: свежая земля, выброшенная на поверхность, подвергается влиянию атмосферы и постепенно обогащается азотом. В хорошей земле, оказавшейся сверху, молоденькие нежные корешки легко найдут питание.

<sup>6</sup> Колумелла употребляет дважды слово *exactor* — «надзиратель», «надсмотрщик» и однажды *conductor* — «подрядчик». Очевидно, такая большая

работа, как плантаж, происходила при помощи работников со стороны: своих сил не хватало.

<sup>7</sup> Усовершенствование состояло в прибавлении к старой «цапле» отвеса, который действительно воочию показывал, правильно ведется работа или нет.

## К главе 14-й

<sup>1</sup> Итальянская поговорка: «Кто сажает лозу осенью, выигрывает год» — не всегда оказывается верной. Около Римини, например, чубуки, посаженные в ноябре в рыхлую землю, еще в апреле не пустили корней. Некоторые специалисты по виноградарству делают разницу между чубуками и саженцами: первые советуют сажать в апреле—мае, а вторые — осенью. В общем же и нынешние виноградари согласны с Колумеллой: следует сажать лозы в жарком климате осенью и в холодном весной.

<sup>2</sup> И сейчас между виноградарями нет согласия: одни предпочитают саженцы, другие — чубуки. Вот преимущества саженцев: они почти все принимаются; на второй год после пересадки уже дают плоды; по четвертому году это уже сформировавшаяся лоза. Чубуку надо по крайней мере три года, чтобы дать плод, и пять лет для полного развития. Бывает, что при посадке саженцами виноградник на третьем году дает урожай в 50 гл вина с гектара. Защитники чубуков возражают: невозможно вынуть саженец, не повредив корней; как ни мал промежуток между выкапыванием саженца и его посадкой, но корни все же подсыхают; чубуки дают лозу более сильную и долговечную, чем саженцы.

В 1888 г. на экспериментальном участке Аграрной комиссии под Римини был произведен такой опыт: на почве, вскопанной за 6 месяцев до посадки на глубину в 1 м (почва известково-глинистая), была посажена тысяча чубуков от 100 разных лоз самых знаменитых сортов (полагалось начало ампелографической коллекции). Случайно чубуков не хватило, и чтобы грядка не пустовала, на ней посадили 10 прекрасных саженцев сорта франкенталь. Получилось, таким образом, два ряда этого сорта: один — из чубуков, другой — из саженцев: 1—2-й год — саженцы идут лучше чубуков, 3-й год — те и другие равны в развитии, 4-й год — нет вовсе разницы.

Так бывает, однако, не всегда: на сухих и каменистых почвах лучше идут саженцы. В 1890 г. под Римини на участке, где было полно гальки и битого кирпича, выкопали ямы, положили туда речного песка и огородной земли и посадили в одни ямы чубуки, в другие — саженцы. Саженцы пошли превосходно; чубуков принялось очень мало.

## К главе 15-й

<sup>1</sup> Между рядами на тощей земле Колумелла оставляет 1.45 м, на средней — 1.75 м, на жирной — 2.06 м. Вопрос о том, на каком расстоянии надо рассаживать лозы, решается по-разному и современными виноградарями. Лоза обладает большой силой вегетации, которая еще увеличивается при наличии тепла и влаги. В некоторых местах на юге, где имеются оба эти условия, встречаются лозы, которые можно сравнивать с гигантскими лианами тропических лесов. В Сицилии и сейчас есть лозы, которые не обхватить человеку. Такое свойство лозы мешает ее культуре, преследующей цели промышленные; поэтому вегетацию лозы надо удерживать в определенных границах. Корневая система и надземная часть лозы находятся между собой в соответствии; на почве, богатой питательными веществами и влагой, корням можно дать места мало: они и здесь найдут достаточно пищи для нормальной вегетации. Если место бедно питанием и особенно водой, то корням придется вытянуться, разделиться, пойти в глубину: в бесплодной сухой земле надо им дать места больше. Существует, однако, и другое течение: на хорошей земле лоза пышно разрастается и ей нужно поэтому больше места; на плохой ее вегетация сдерживают условия места и она сможет удовлетвориться меньшим

пространством. Самым меньшим, однако, будет 1 м<sup>2</sup>, и лучше эту меру увеличить, чем уменьшить. Надо принимать при этом во внимание не только свойства климата и почвы, но и характер лозы.

Виноградари-практики рассаживали лозы по-разному:

	Расстояние между лозами	Число лоз на гектар
Воклюз (часть Прованса) . . . . .	2 м	2500
Герс (Гасконь) . . . . .	1.50 м	4356
Медок . . . . .	1.20 м	6889
Божоле (по Роне, часть старой Лион- ской провинции) . . . . .	0.80 м	15625
Эперне (на Марне) . . . . .	0.40 м	62500

Один из крупнейших специалистов-виноградарей прошлого века Гюйо писал, что виноградники, где на гектар сажают от 20 000 до 40 000 лоз, свидетельствуют о глупости и невежестве хозяев (Guillot. Culture de la vigne. Paris, p. 25). При густой посадке лозы затеяют одна другую, мешают циркуляции воздуха и солнечным лучам; тень не позволяет земле прогреться и мешает созреванию; лозам, в конце концов, не хватает питания, а кроме того, при такой частой посадке трудно обрабатывать землю. Расстояние в 1.48 м, предписанное Колумеллой, на такой земле при той глубокой обработке, которую он требовал, следует признать вполне достаточным.

<sup>2</sup> Т. е. в форме : : :

<sup>3</sup> Они предохраняют почву от слишком быстрого и большого высыхания.

<sup>4</sup> Верг. Георг. 2.348.

<sup>5</sup> Верг. Георг. 2.350—353. — Лозы и сейчас обкладывают большими камнями; они отражают солнечное тепло на гроздья и мешают ливням размывать почву.

<sup>6</sup> Нельзя только класть его непосредственно на корешки, потому что их развевает аммониаком и другими алкалиновыми веществами. Подсыпать плодородной земли очень хорошо.

<sup>7</sup> Слова чрезвычайно важные. Они свидетельствуют о следующем.

1. Для работ в винограднике требуются наемные рабочие со стороны.

2. Они могут быть дороги: рабочих рук мало.

3. Хозяину придется их кормить? Или они требуют большей платы, потому что дорог хлеб? Возможны оба ответа, ни на одном по отсутствию данных нельзя остановиться.

4. Цены на хлеб в Риме отнюдь не были стандартны и могли повышаться.

## К главе 16 - й

<sup>1</sup> В каждой почке есть свой запас питательных веществ, и она начинает развиваться независимо от корешков, которые еще не вошли в силу. Почка нуждается во влаге, слабенькие корешки не в силах доставить ее в нужном количестве: почка засыхает и саженец гибнет. Только на очень жирной и сырой почве можно оставить над землей больше одной почки.

## К главе 17 - й

<sup>1</sup> Рассуждение о том, откуда брать чубук, см.: Кол. 3.10.

<sup>2</sup> По современной терминологии: «с костыльком».

<sup>3</sup> Современные виноградари отвергают посадку чубука, «с костыльком» по той же причине, на которую указывал Колумелла.

<sup>1</sup> Способ, осужденный Колумеллой, признается современными знатоками виноградарства варварским, но он был еще в ходу в Италии в прошлом столетии, причем виноградари пользовались орудием совершенно того же типа, о котором говорит Колумелла, такой же двузубой вилочкой. Около Римини часто встречались молодые лозы, чахлые и погибающие потому, что внизу ствола завелась гниль. Осторожно выкопав лопатой такую лозу, обнаруживали, что та часть ее, которая при посадке была согнута, почти сгнила и густо покрыта порослью *Dematophora necatrix* и *Agaricus melleus*. Расколов такую лозу, обнаруживали, как шла гниль, губящая ее. Чубук же, посаженный так, как советовал Колумелла, быстро заращивает поверхность среза; поэтому всегда не может проникнуть в середину и вызвать гниение. При втыкании чубука вилочкой, особенно на почвах каменистых, глазки обрываются или оказываются поврежденными. Земля неплотно охватывает чубук, а без этого плохо идет окоренение.

К главе 20-й

<sup>1</sup> Разумность этого совета признается всеми специалистами по виноградарству.

<sup>2</sup> В известном нам тексте Платона такого места нет.

<sup>3</sup> Колумелла справедливо указывает на то, как трудно разобраться в сортах лоз.

К главе 21-й

<sup>1</sup> Место это и важно, и интересно для характеристики чувства природы у древнего италийца. Он любит замкнутое пространство, которое можно если не окинуть сразу глазом (помпейские садики в несколько десятков квадратных метров), то уже во всяком случае обойти пешком. Суровая величавость девственной природы сжимала его сердце: среди этих диких гор, в непроходимых лесах, на бескрайнем море он чувствовал себя заброшенным и бесприютным. Италийцу было хорошо и уютно там, где он мог вмешаться в жизнь природы, переделать ее по-своему: превратить маленький клочок, тиснутый стенами узкого городского участка, в благоухающий цветник, бесплодное поле — в цветущий виноградник.

<sup>2</sup> Verg. Георг. 2.392.

Книга одиннадцатая

К главе 3-й

<sup>1</sup> *Rubus* — ежевика, латинские ботаники и агрономы чаще всего под словом *rubus* разумеют это растение (*Rubus fruticosus* L.). Держи-дерево — (*Paliurus australis* Gaert) = *P. Spina Christi* Mill. *Κυρόσβατος* = *Rosa sempervirens* L.

<sup>2</sup> Фавоний — западный теплый ветер, начинавший дуть с половины февраля.

<sup>3</sup> Ульпик — это, по мнению Линнея, *Allium Ampeloprasum* или *A. Scordoprasum* — «пунийский чеснок» Колумеллы или «кипрский чеснок» Плиния.

<sup>4</sup> *Rogae* — высокие полосы, в которые с помощью «ушей» (особой формы отвалов), приделанных к ралу, италийский пахарь забирал землю, уже обсемененную.

<sup>5</sup> Капусту давно знали в Италии, ели ее вареной и сырой. Катон объявил, что среди овощей она занимает первое место (156.1). Ко времени Плиния

италийские огородники вывели несколько сортов капусты, различавшихся и видом, и вкусом. Выращивали они и экземпляры такой величины, что «на столе бедняка кочан не помещается» (19.54; 140—141).

<sup>6</sup> Латук ели сырым и вареным. Сорт его было множество; названные Колумеллой были, вероятно, наиболее ходовыми.

<sup>7</sup> Синага Колумеллы — это не наш артишок, а так называемый «испанский кард» (*Synaga Cardunculus L.*), колючий полукустарник, у которого съедобны мясистые черешки крупных прикорневых листьев. «Известно, что около Великого Карфагена [в Африке] и особенно около Кордубы [нын. Кордова в Испании] кард с маленьких участков давал доход в 6000 сестерций. Чудовищные порождения земли обратили мы в усладу для чревоугодия и сажаем то, чего не трогает ни одно животное» (Пл. 19.152—153).

<sup>8</sup> Горчица (*Sinapis alba L.*) — растение «с очень острым вкусом, обжигающее, как огнем, и чрезвычайно полезное для здоровья» (Пл. 19.170). «Столовую горчицу» приготавливали из ее зерен, растертых в порошок, который разводили уксусом, иногда с добавкой меда и оливкового масла. Кориандр (*Coriandrum sativum L.*) — его зерна клали в ячную кашу и другие кушанья. «Варрон считает, что мясо летом не портится, если положить его в уксус с натертым кориандром и тмином» (Пл. 20.218). Употребителен был кориандр в медицине. Егуca (*Eruca Sativa L.*) — дикая горчица; семена ее использовали как приправу. Базилик (*Ocimum basilicum L.*) — его зелень придавала аромат кушаньям. «Чтобы он лучше взошел, советуют сеять его с проклятиями и бранью» (Пл. 19.120).

<sup>9</sup> Порей (*Allium Porum L.*) — ели в сыром виде и приправляли им разные кушанья, рыбные и мясные. Лучшим считался египетский, затем из Остии и Ариции (Пл. 19. 108—110).

<sup>10</sup> Сельдерей (*Apium graveolens L. var. Sativum*), видимо, не был еще облагорожен культурой и употреблялся в пищу редко. «В деревнях сельдерей приправляет нижнюю корку хлеба и придает ей дивный вкус» (Пл. 19.168).

<sup>11</sup> «Пастернак» (*pastinaca*) — этим названием обозначали разные растения с мясистым и съедобным или лекарственным корнем: 1) морковь (*Daucus carota L.*), 2) пастернак (*Pastinaca sativa L.*) и разные другие. Siser — огородное растение, которое Колумелла и Плиний отличают от пастернака. Морковь? «Siser прославил император Тиберий, требуя его ежегодно из Германии. Есть на Рейне крепостца Гельдуба; siser там особенно хорош. Ясно, что ему подходят места холодные. Вдоль по длине его идет „нерв“, который из сваренного вынимают. Значительная часть горечи его при варке пропадает; горьковатый вкус становится приятен, будучи смягчен в кушаньях вином с медом» (Пл. 19.9).

Корневище девясила (*Inula Helenium L.*), сильно пахнущее, остро и горького вкуса, годилось в пищу, только будучи приготовлено по особым сложным рецептам италийской кулинарии (Кол. 12.48). Его считали очень полезным для здоровья. Императрица Ливия ела его ежедневно (Пл. 19. 91).

<sup>12</sup> «Черная капуста» — буквальный перевод (*h*)olus atrum. Это *Smyrnium olusatrum L.* В пищу шли его листья и его мясистый, пахучий корень, который ели вареным и сырым.

Волканалли — праздник в честь бога огня Вулкана, праздновались 23 августа.

<sup>13</sup> Мята (*Mentha viridis L.*) — ее клали в деревенские кушанья, сохраняли в уксусе, подбавляли в еду в свежем виде и в порошок.

<sup>14</sup> Рута (*Ruta graveolens L.*) была одной из главных приправ в римской кухне.

<sup>15</sup> «Тимьян» (*thymum*) — название различных губоцветных небольшого роста; здесь, вероятно, *Thymus vulgaris L.* Сатурея — *cunila: Satureia hortensis L.* Чабер — *serpyllum: Thymus serpyllum L.* Все эти растения употреблялись как приправы.

<sup>16</sup> Кресс-салат — *lepidium (Lepidium Patifolium L.?)*. В пищу употребляли его листья, ели их обязательно с молском. (Пл. 19.166).

<sup>17</sup> Свекла — *Beta vulgaris* var. *garascea* Koch. Свекла тех времен была значительно хуже той, которую мы знаем. Улучшена она была постепенно. Древние ели преимущественно ее стебли; это было кушанье римской бедноты.

<sup>18</sup> Кервель — *chaerophyllum* или *caerrefolium* (*Anthriscus cerefolium* Hoffm.). Его клали в еду ради запаха. Лебеда — *Atriplex*: *Atriplex hortensis* L.

<sup>19</sup> Первые сведения о культуре спаржи имеются у Катона (161). Плиний повторяет его советы (19.145—151) и сообщает, что в Равенне выращивали спаржу такой величины, что три штуки ее весили фунт (Пл. 19.54); римский фунт = 327 г.

<sup>20</sup> Редька — *raphanus*. Плиний называет два ее сорта: 1) с горы Альгида (теперь *Monte Compatri*), длинную, прозрачную, и 2) сирийскую, похожую формой на репу, очень сладкую и нежную, прекрасно переносящую холода (19.81).

<sup>21</sup> Огурец — *cucumis Cucumis sativa* L.; горлянка — *cucurbita Lagenaria vulgaris* Ser. Практика вымачивания семян в молоке или воде с медом обычна и для греческих огородников. Феофраст постарался разумно обосновать ее: «Каково начало, таково и происходящее от этого начала» (с. pl. 2.14.3). Брали разные семена — для горлянок, предназначенных в еду, и для посуды, — и по-разному их сажали, руководствуясь именно этим соображением. Интересны сведения о «передвижных парниках». О них говорит и Плиний, сведения которого об огурцах и горлянках отрывочны и неполны (19.64—70). Огурцы занимали видное место в питании италийца. Их ели сырыми и вареными. Горлянка (нашей тыквы древние не знали: она из Америки) считалась здоровой и вкусной пищей.

<sup>22</sup> Каперсы — *sarparis Capparis spinosa* L.; в пищу употребляли их цветочные почки и плоды.

<sup>23</sup> Лук занимал видное место в пище древнего италийца. Его ели сырым и сушеным. В еде крестьян, ремесленников, рабов лук — обязательное кушанье; не пренебрегали им и классы состоятельные, если судить по количеству сортов лука, выведенных италийскими огородниками.

<sup>24</sup> О брюкке и репе см.: Кол. 2.10.22—24 и прим.

<sup>25</sup> Демокриту были приписаны сочинения: «О земледелии», «О симпатиях и антипатиях» (здесь упомянутая), содержащая ряд суеверных предписаний.

### Римские меры

югер = 0.252 га

фут = 4 ладони = 29.57 см

амфора или квадрантал = 26.26 л

1 амфора = 2 урнам = 8 конциям = 48 секстариям = 576 киафам;

киаф = 0.045 л

мех = 20 амфор

модий = 8.754 л

фунт = 327 г

## О г л а в л е н и е

	Стр.
<i>ПРЕДИСЛОВИЕ</i> .....	3
<i>ВВЕДЕНИЕ</i> .....	5
<i>Катон</i>	
ЗЕМЛЕДЕЛИЕ .....	28
<i>Варрон</i>	
СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО .....	58
<i>Книга первая</i> .....	58
<i>Книга вторая</i> .....	67
<i>Плиний</i>	
ЕСТЕСТВЕННАЯ ИСТОРИЯ .....	77
<i>Книга четырнадцатая</i> .....	77
<i>Книга пятнадцатая</i> .....	93
<i>Колумелла</i>	
СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО .....	114
<i>Книга первая</i> .....	114
<i>Книга вторая</i> .....	136
<i>Книга третья</i> .....	165
<i>Книга одиннадцатая</i> .....	190
<i>ПРИМЕЧАНИЯ</i> .....	199

p. 35k.