

631399

Вестник древней истории

№ 2, 1947 г.

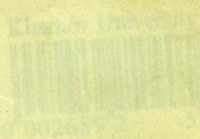
Проф. С. А. Семенов-Зусер

РЫБНЫЙ РЫНОК В ХЕРСОНЕСЕ

08/10

-10

БЦ-3



ХАРКІВСЬКИЙ ЦЕНТР
м. Харків
ІНСТРУМЕНТАЛ
Дня 1 днів 23/11 5

ЦНБ ХНУ
Дата поверження:

20 ФЕВ 2000

20 АПР 2000

ХГЧ
902.6/93247



РЫБНЫЙ РЫНОК В ХЕРСОНЕСЕ

(Новооткрытая надпись музея Харьковского государственного университета)

Как известно, одним из наиболее важных предметов экспорта древних колоний Северного Причерноморья после хлеба и рабов служила рыба³. О наличии рыбного промысла, размерах обрабатывающего производства, способах улова и орудиях хозяйства рассказывают древние авторы. Об этом же свидетельствуют многочисленные и разнообразные памятники материальной культуры.

Начиная с VII в. до н. э. все побережье Черного моря, особенно северо-западная его часть, покрылось множеством факторий и эмпориев, получивших впоследствии известность главным образом добычей рыбы. Обычно в устьях рек возникали эмпории, служившие опорными пунктами для рыбных торговых магистралей и складами, где заготавливалась в разных видах рыба для экспорта.

Первой такой небольшой станцией на берегу Понта во Фракии, в удобной, хорошо защищенной бухте, куда заходили суда, возвращаясь из северных колоний в метрополию, была фактория Delkos, одноименная с находившимся рядом озером⁴. В этом же

³ А. Л. Бертье-Делагард, Надпись времени императора Зенона в связи с отрывками из истории Херсонеса, ЗОО, XVI; В. В. Латышев, Сборник греческих надписей христианских времен из Южной России, 1896, стр. 7.

² В. В. Латышев, ИАК, вып. 23, 49; он же, ЗАНИФО, VIII, № 3 (1906).

³ Polyb. IV, 38. Исчерпывающая литература, где рассмотрены высказывания древних авторов о понтийской рыбе, приведена у Koehler, «Τάριχος ou recherches sur l'histoire et les antiquités des Pêcheries de la Russie Méridionale», «Mémoires de l'Académie Impériale des sciences de St. Peter. b.», VI Série, t. I, 1832, стр. 347 сл.; Otto Keller, Die antike Tierwelt, 1913, t. II, 332 сл.

⁴ Название приморского города Delkos сохранилось по нынешний день. См. O berhumm er, Delkos, КЕ, IV, стр. 2447; С. А. Семенов—Зусер. Торговый путь к Ольвии, «Ученые записки Харьковск. гос. ун-та», 1940, т. 19.

Delkos'е грузилась рыба особой ценной породы, так называемая *δέλκιος*. Следующим, более крупным поселением (*ἄπολις*) и в то же время значительным рыбным пунктом служила Аполлония¹ (в нынешней Болгарии) на островке «Святой Кириак», как это устанавливают последние археологические исследования. Аполлония, в свою очередь, выделила для себя колонию Анхиа², занявшую положение узлового центра для сушки и заготовки рыбы. Идущие в северном направлении эмпории Месембрия³, Одесс⁴, (на месте нынешней гавани болгарского города Варны), Каллатис⁵ (современная Мангалия в Добрудже), Истрия⁶ со своими выселками славились ловлей стерляди и речной пресноводной рыбы, подвергавшейся обработке для экспорта. Тира⁷ (ныне город Аккерман) как мощная рыбная фактория, далее колония Ольвия⁸ и близлежащее рыбацкое поселение Березань⁹, являвшиеся подобием форпоста для экономики и торговли западной Скифии, своей рыбной промышленностью приобрели немаловажное значение в античном мире.

Не меньшее значение в древности имели рыбные промыслы и на южном побережье Черного моря, как например, Синопа¹⁰ и ее колония Трапезунт—милетские рыбные станции, возникшие весьма рано еще до установления колонизаторами правильных торговых рейсов. Однако юго-восточная торговая магистраль в VI в. до н. э. теряла свое хозяйственное значение и должна была уступить первое место другому морскому пути, северо-западному, более выгодному и доступному для торговой экспансии и неограниченных возможностей обогащения. Античные колонизаторы и эмпоры держались прибрежных районов моря и рек, ведущих в глубь страны, по которым транспортировались туземный хлеб, скот, рыбы, шкуры и меха и особенно рыба—соленая и копченая, преобладавшая среди предметов экспорта.

✓ Согласно древним источникам, понтийская рыба по своему количеству, а еще более по качеству, с самого начала заняла одно из первых мест среди конкурировавших с ней рыбных продуктов Средиземноморского бассейна. Так например, поэт Ге-

¹ Her. IV, 90; Skyl. 67; Strabo VII, 6, 1; Hirschfeld, Apollonia. RE, II, 113—114. Bilabel, Die jonische Kolonisation, 1920; V. Parvan, La pénétration hellénique, «Bullet. de la section historique», t. X, Acad. Roum., 1923, стр. 23; отчет о раскопках Degrand'a, см. в CRAI, 1905, стр. 300.

² Strabo VII, 6, 1; Bilabel, ук. соч., стр. 15; Hirschfeld, Anchiale. RE, I, стр. 2103.

³ Her. IV, 93; Strabo VII, 6, 1; Г. Кацаров, Находки в Месембрии, ИАД, 1911, II, стр. 264 сл.

⁴ Strabo VII, 6, 1.

⁵ Saucis-Sèveanu, Callatis, Fouilles et recherches de l'année 1924. Собр. Dacia, Recherches et découvertes archéologiques en Roumanie, 1925, II, 104 сл.; Bilabel, ук. соч., 17 сл.

⁶ Her. II, 33; Strabo VII, 6, 1; Plin. NH IV, 44; о связи Истрии с Ольвией см. Her., IV, 78; Bilabel, ук. соч., Histria (Istros), стр. 44; Семенов-Зусер, Торговый путь.... стр. 98.

⁷ Bilabel, ук. соч., стр. 23 сл.; Minns, Scythians and Greeks, 1913, стр. 445 сл.; V. Parvan, La pénétration... Браун, Розыскания в области гото-славянских отношений, 1899, стр. 209.

⁸ В. Латышев, Исследования об истории и государственном строе города Ольвии, 1887; Б. В. Фармаковский, Ольвия, «Экскурсионный вестник», 1915; Э. Диль, Ольвия, «Гермес», 1914; Я. М. Славин, Ольвия, Издав. АН УРСР, 1938; Bilabel, ук. соч., стр. 23 сл.

⁹ «ОАК 1904—1910 гг.»; Э. Штерн, Отчет о раскопках на о-ве Березань летом 1913 г., Одесса, 1914; О. А. Артамонова, Древнейшее поселение на о-ве Березани, вып. V, КС ИИМК, 1940, стр. 49 сл.

¹⁰ Bilabel, ук. соч., стр. 8, 30, 137, 139; D. Robinson, Inscriptions from Sinope, AJA, IX, NN 8, 9, 12.

сиод называет Боспор богатым вяленой и сушеной рыбой *ὁ τριχόπλωος βοσπορός*¹. В связи с обилием рыбы в Боспоре, пишет известный ритор IV в. Либаний², эти места посещались кучами и любителями этого вида продовольственных товаров. Рыба носила название, *τριχὴ πικρία*³, *τριχὴ πικρὸς*⁴. Поэт Антифан⁵ расхваливает маринованного осетра под названием *τριχὸς ἀνταχίς*. Историки, поэты, гастрономы оставили много указаний о важности и значении черноморской рыбы в мировой торговле. Целые монографии были посвящены рыбному делу, так например, *Ἀλιευτικά* Оппиана⁶, поэта III в., или, скажем, сочинение знаменитого Архестрата (IV в. до н. э.) *Ψαριὰς*, в котором много внимания уделено понтийской рыбе. По свидетельствам Аристотеля, Страбона, Плиния, Афиней, черноморская рыба, в частности тунцы (*θυνίδες*), питала значительную часть населения берегов Понта и служила ценным предметом экспорта. Бесчисленные корабли, груженные понтийской соленой рыбой, ожидали своей очереди для входа в гавани Афин и прочие города античного мира⁷. Демосфен в речи против Лакрита⁸ свидетельствует о вывозе соленой рыбы из Паптиканея в Феодосию, а из Феодосии в Афины и т. д. О рыбе, как о весьма любимой пище у скифов, сообщает поэт Антифан¹⁰.

Известно, что большую роль играла рыба как продукт питания римской армии. Доставлялась она преимущественно из припонтийских колоний, что можно усмотреть хотя бы из сообщения Тацита о поставках провианта для армии в связи с экспортом Боспора¹¹. Значительно ранее *τριχὸς πικρὸς* являлась самой доступной и дешевой пищей в собственной Греции¹².

Веским доказательством широкого употребления рыбы населением Причерноморья могут служить монеты в форме рыбок (дельфинки) в Ольвии¹³.

Изображение пелагиды как добычи морских птиц часто встречается на реверсе различного достоинства монет в Ольвии, Синопе и в других местах¹⁴. Существовали специальные рыбные блюда¹⁵, рисунки на всевозможных предметах, надписи на мо-

¹ Hesiod у Athen., III, 84; ср. Koehler; ук. соч., стр. 358; Ф. Мищенко, торговые отношения Афинской республики с царями Боспора, «Университетские известия», Киев, 1878, № 7, стр. 480.

² Libanius, Epistolae, LXXXIV, стр. 45.

³ Strabo III, 2, 6; Plin. NH, XXXII, 146.

⁴ Athen., III, 89.

⁵ Antiphan у Athen., VII, 21.

⁶ Oppianus *Ἀλιευτικά*, I, 595—613; IV, 504—515; Латышев, *Scythica et Caucasica*, I, стр. 581—582.

⁷ Archestr. у Athen., VII, 284; Латышев, SC, I, 625; [см. G. Schmidt, *Exegetica*, ЖМНП, 1896, т. VII.

⁸ O. Keller, *Die antike Tierwelt*, t. II, 1913, стр. 384.

⁹ Demosth., с. Lacr., § 34; Латышев, SC, I, 368.

¹⁰ Athen., III, 88.

¹¹ Tacit., *Annal.*, XIII, 39.

¹² Плавт, Пленники, 850—851; O. Keller, ук. соч., стр. 336; по своей дешевизне *tarichos* служила такой же пищей для греческих воинов во время походов. Аристофан, Ахарняне, 1100; Arrian у Suidas, s. v. *τριχόπλωος*. Отец знаменитого философа Биона, уроженца Ольвии, являлся продавцом *tarichos* (Диоген Лаэртский, 14, 7, 46; Латышев SC, I, 633; Suidas, s. v. *Ἀλιων*).

¹³ В. В. Голубцов, Монеты Ольвии..., гл. I «Ольвийские рыбки», ИАК, 1914, вып. 51, стр. 67 сл.

¹⁴ O. Keller loc. cit.; ср. М. Тихий, Анчоус Херсонеса Таврического, «Вестник Рыбопромышленности», XXXII (1917), № 1—3, стр. 6.

¹⁵ М. И. Ростовцев, Античная декоративная живопись на юге России, 1913, стр. 69, 510; В. Pharmakovskiy, *Archäolog. Funde im Jahre 1912*; «Arch. Anz.», 1913, № 2, стр. 179, рис. 8; ib., 1911, стр. 205, рис. 17; Стефани, OAK, 1876, прилож. 164 и сл.; среди находок последнего времени в Херсонесе

нетах, клейма и эмблемы рыб на весовых знаках¹, как, например, в Ольвии ОУ, что некоторыми читается как ΘΥΝΝΟΙ или ΟΥΡΑΙΑ². Как известно, рыба одно время была предметом культа, и ей придавалось магическое значение³. Таким образом, все вместе говорит об исключительной важности этого объекта торговли. Об огромных заготовках рыбы для экспорта свидетельствуют открытия рыбозасолочных ванн на территории древних поселений Мирмекия, Тиритаки⁴, Пантикалея, Херсонеса⁵ и, несомненно, также в Ольвии. К этому можно добавить находки огромного количества пифосов, амфор, специально предназначенных для соления рыб. Десятки тысяч центнеров такой рыбы, как тунцы, пелагиды, хамсы, — обычный годовой улов причерноморских станций. Для добычи такого количества рыбы должны были существовать особые ловецкие кадры, мастерские по изготовлению неводов, тара для экспорта, суда для транспорта и т. д. Весьма возможно, что *ἀλιῶται* — морские корпорации, состоявшие из собственников кораблей и возникшие в метрополии причерноморских колоний в Милете⁶, являлись теми крупными организациями, которые руководили всей массовой рыбной промышленностью. Нет сомнения, что наряду с рыбным промыслом такую же роль играли соляные промыслы, доставлявшие соль, необходимую в рыбном деле⁷.

Как мы уже указывали, крупный рыбный центр в Причерноморье, после Маотиды и Боспора на Востоке, Ольвии на западе, представлял собою Херсонес в Тавриде. В экономике Херсонеса рыбная торговля всегда играла выдающуюся роль и особенно процветала в период римского влияния, когда римские купцы старательно выкачивали отсюда богатства страны.

имеется обломок большого рыбного блюда с изображением крупной рыбы; на двух обломках других блюд представлены ерши и султанки; Г. Д. Белов, Отчет о раскопках Херсонеса за 1935—36 гг., ГИЗ, Крым, 1938, стр. 237.

¹ Б. Н. Граков, Древнегреческие керамические клейма с именами астиномов, М., 1929.

² Кусок хвоста от соленой рыбы (*τῆ οὐρά* — хвост).

³ М. И. Ростовцев, Представление о монархической власти в Скифии и на Боспоре, ИАК, 1913, вып. 49, стр. 45 и сл. Сколь важное значение имела рыба в древности, можно судить уже по тому, что рыбу приносили в жертву и сжигали в честь героев. Так, по мнению Ростовцева («Антич. декор. живопись на юге России», 1913, стр. 64), находки фрагментов рыбных блюд в погребении Васюринской горы на Тамани убеждают нас в наличии подобного рода обряда жертвоприношения и сжигания рыб в честь героев на территории античного Причерноморья.

⁴ Plut., Quaest. Graecae, 32; Zimmern, The Greek Commonwealth, 1915, стр. 144; E. Ziebarth, Beiträge zur Geschichte des Seeraubs und Seehandels im alten Griechenland, 1929, стр. 44 сл.; С. А. Семенов-Зусер, Торговый путь, ... стр. 83; ср. Rostovzew, Iranians and Greeks, 65.

⁵ В. Ф. Гайдукевич, Боспорские города Тиритака и Мирмекия на Керченском полуострове, ВДИ, 1937, № 1, стр. 216 сл.; он же, О местоположении древней Тиритаки, «Материалы и исследования по археологии СССР», 1941, № 4, стр. 85 сл.

⁶ К. Э. Гриневич, «Херсонесский сборник», 1927, т. II, стр. 185; Г. В. Белов, ук. соч., стр. 78—79; 263 сл.; он же, Раскопки в северной части Херсонеса в 1931—1933 гг., «Материалы и исследования по археологии СССР», 1941, № 4, устанавливают ряд больших цистерн; все они служили для засолки рыбы, преимущественно хамсы. На дне одной из таких цистерн был найден слой остатков хамсы толщиной в 0,25—1,00 м.; Белов, ук. соч., стр. 206, прим. 1; там же, стр. 222.

⁷ Plut. Quaest. Graecae, 32; Zimmern, The Greek Commonwealth, 1915, стр. 144; E. Ziebarth, Beiträge zur Geschichte des Seeraubs und Seehandels im alten Griechenland, 1929, стр. 44 сл.

⁸ Maurice Besnier, Sal, Daremberg-Saglio, t. IV, 1909, стр. 1009.

Главным поставщиком рыбы являлась тихая Балаклавская бухта (Λιμὴν Συμβόλων). Здесь нужно отметить, что херсонесцы наряду с ловлей рыбы занимались добыванием соли из окрестных озер. Засолочный промысел приобрел значительные размеры в более поздние времена в результате огромного спроса на уточненные блюда из рыбы, и Херсонес превратился в место экспорта соленой и сушеной рыбы, особенно рафинированных рыбных соусов, преимущественно для вывоза за границу.



Рис. 1. Резка тунца. Чернофигурная энохоя из Рульги в Берлинском музее (из Otto Keller, *Die antike Tierwelt*, 1913, В. II, стр. 151, фиг. 121)

Важнейшим видом экспортной рыбы служили тунцовые—*Thynnus vulgaris*), хотя родиной их являлось Средиземное море¹. Вслед за тунцовыми по значению шли осетровые (*Acipenseridae*), которыми славилась речные пункты. Геродот рассказывает², что в Борисфене (Днепре) «ловятся для соления большие рыбы без позвоночника, называемые осетрами». О таких же осетрах в Дунае говорит Афицей³, цитируя стихи Сопатра Пафийского: «он получил осетра, которого кормит великий Истр» (Дунай). Близ Паптикапея ловили осетров и по сообщению Страбона⁴, причем величиной они были с дельфина. К осетровым также принадлежали стерлядь, севрюга, белуга, по Элиану—*ὀστρογγύς*, объекты улова и торговли в колониях⁵.

Однако наибольшее значение на рыбном рынке имели тупцы, пелампда, анчоусы (хамса).

Как доказано ихтиологами, в частности М. Тихим⁶, древние не ясно представляли себе семейства рыб и часто смешивали тунца, пеламиду и скумбрию, считая их теми же тунцами, но получившими различные названия в зависимости от возраста и размеров, что совершенно неверно. Миграцию рыбы и случайное появление тех или других видов следует объяснять изменением течения вод, орографией дна и климатическими колебаниями.

¹ Keller, ук. соч., стр. 382.

² Her. IV, 53; ср. Mela, II, 6; Athen. VII, 21.

³ Athen. III, 88, 119a; Латышев, S. C., стр. 624.

⁴ Strabo VII, 3, 18.

⁵ Б у р а ч к о в, Общий каталог монет..., 1884; Keller, ук. соч.

⁶ М. Тихий, ук. соч., стр. 6.

Как предмет экспорта большое значение имели керченская сельдь (*σιπέρδης*), кефаль (*κεφάρδα*) и особенно султанки (краснобородки-*ρόλλαι*).

Много внимания древние авторы уделяли консервированию и солению рыбы. Это и понятно: крупные уловы рыбы и перевозки ее на дальние расстояния требовали умения сохранять этот легко портящийся продукт в соленом или сушеном виде.

Сольных рыб обычно очищали от внутренностей и резали на длинные куски, которые затем подвергались продолжительной сушке¹, своего рода вялению. Это деше-

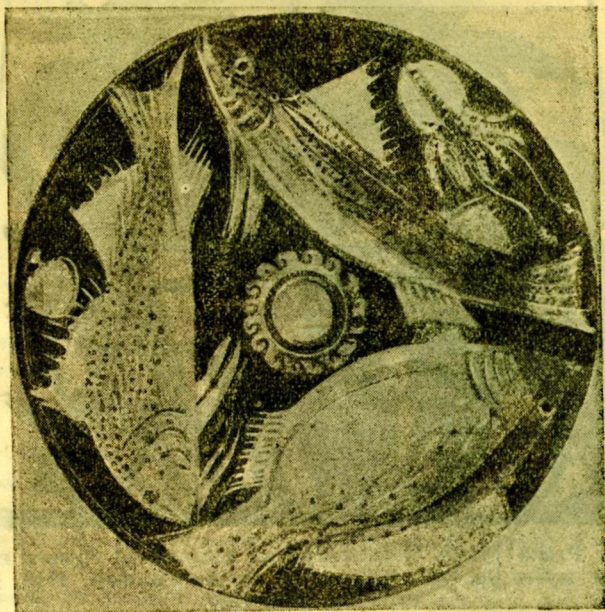


Рис. 2. Рыбное блюдо из Керчи (Из Otto Keller, *Die antike Tierwelt*, 1913, В. II, стр. 350, фиг. 120)

вый способ приготовления. Другим, более дорогим, способом было соленье; для этого применялись особого рода чаны или цистерны, наполняемые рассолом, где и хранили рыбу.

Помимо цистерн, значительное количество рыбы солили в особых глиняных сосудах—пифосах и специальных амфорах, носивших различные названия: *κεράμις τερήνρη*², *τερήνρη κεράμις*³ у греков, *vas salsamentarium*⁴ у римлян.

Лучшую рыбу перекладывали пахучими листьями и заливали различными рассолами, тузлуком⁵. Мелкая рыба—скумбрия, анчоусы и др.—шла в засолку целиком. Крупную рыбу—тунцов, осетров и т. п.—всегда солили, отделяя жирные части от тощих. К примеру, куски спинной мякоти солились отдельно от жирных частей тошки⁶.

¹ Koehler, ук. соч.

² Geoponica, XIII, 8, 12.

³ Demosth. C. Lacr., § 34.

⁴ Columella, II, 10, 6

⁵ Koehler, ук. соч., стр. 373; М. Турпачев, Очерки по истории посола рыбы в древний период, «Рыбное хозяйство СССР», 1935, № 4, стр. 45.

⁶ М. Турпачев, ук. соч., стр. 44.

✓ Одной из выгодных отраслей рыбного производства в причерноморских колониях, в частности в Херсонесе, являлось производство рыбных соусов, известных под различными названиями, а чаще всего—*liquamen*¹; экспорт их занимал видное место во всей внешней торговле Черного моря. Соус сохранялся и транспортировался в амфорах, которые отличались значительно меньшими размерами, нежели сосуды, служившие тарой для вывоза *tarichos*². Эти амфоры заливались тузлуком.

Афинские комики изощряли свое остроумие, высмеивая любителей рыбы и припонтийских соусов³. Писатели-гастрономы, как Архестрат, Оппиан, Ксенократ и многие другие, составили целые каталоги съедобных рыб. Специальным словом *τὸ ὄψον* (*obsonium*)⁴ обычно обозначалась растительная или животная пища, приготовленная на огне, а так как рыба вместе с хлебом служила основной пищей у афинян, то словом *τὸ ὄψον*, имевшим значение и лакомого блюда, часто называли и самую рыбу или подливу, или вообще приправу к ней. Так, Плутарх (Qu. conv. IV, 4, 2) говорит, что «хотя приправ и (было) много, но рыба заслужила право называться *ὄψον* исключительно или, по крайней мере, по преимуществу». Название *obsonium*—рыбная пища—существовало и у римлян. В прямом смысле слово *obsonium* означало приправу к соленой рыбе. Термин *τὸ ὄψον* («лакомое блюдо» или приправа к соленой рыбе) дает основание предполагать, что это название могло относиться к рыбным соусам. Из таких соусов наиболее известны *γάρος* (*garum*), *mugia*, которые в несколько измененном виде продолжают существовать и поныне, особенно в Турции.

✓ Многочисленные находки предметов рыболовства: бронзовые крючки (*ἄγκιστρον*) для ужения, грузила всяких форм и веса, глиняные кольца, остатки сетей и пр., служат наглядным дополнением наших сведений из истории рыбного промысла в причерноморских колониях, в частности в Херсонесе. А наличие цистерн, пифосов и других сосудов и предметов обихода помогает установить объем и характер этого производства. Местом оптовой и розничной продажи служила особая площадь с ларьками (*forum piscatorium*) или рыбные ряды. Такие площади обычно находились в отдаленных от центра кварталах или у самых городских ворот, как, например, в Афинах. Иногда в Афинах рыбный рынок кратко называли *ἰχθός*,⁵ но чаще всего *ἰχθυόπωλιν* (*ἰχθυόπωλιν*)⁶.

О таком *ἰχθυόπωλιν* в Ольвии говорится в известном Протогеновском декрете⁷.

Продавцы рыб назывались *ἰχθυόπωλη*⁸, торговцы соленой рыбы—*τρυχόπωλη*⁹, заготовители *τρυγίη*—*τρυγύβη*¹⁰, а лица, импортировавшие рыбу, главным образом с берегов Черного моря, имели особое название—*τρυγγῶν*¹¹. Смотрителями рынков

¹ *Liquamen* получил свою известность главным образом в византийский период, см. Koehler, ук. соч., стр. 399; Тихий, ук. соч., стр. 20.

² Такие амфоры представлены на стенной живописи в Помпеях (см. Museo Borbonico, т. VI); подобного рода находки амфор отмечены в раскопках Ольвии, Херсонеса, Керчи.

³ *Comicorum atticorum fragmenta*, ed T. Kock, II; G. Lafaye, *Piscatio* (у Daremberg-Saglio).

⁴ G. Lafaye, ук. соч., стр. 89.

⁵ Henry Thédénat, *Macellum* у Daremberg et Saglio, 1904, т. III, стр. 1457 сл. Одновременное употребление названий *forum* и *macellum* вытекает из текстов Тита Ливия XXVI, 37 и XXVII, 1, где одно и то же понятие обозначено словами *forum* и *macellum*; см. H. Thédénat, *La Forum Romaine*, 1904, стр. 4, прим.

⁶ Аристофан, *Осы*, 78.

⁷ IOSPE, I², №. 32.

⁸ Poll. VII, 26; Athen. IV, 224; в Пергаме называли их *ὀψαριόπωλη*. Lafaye, ук. соч., 1905, IV, стр. 493, прим. 20.

⁹ Athen. III, p. 118 e.

¹⁰ Her. II, 89.

¹¹ Athen. III, p. 120 b.

являлись аграномы, эдилы и так называемые *ἀγρονόμοι*—надзиратели, регулировавшие цены преимущественно на рыбных рынках¹.

✓ Свидетельством существования такого рыбного рынка в Херсонесе отныне может служить открытая в Историко-археологическом музее Харьковского государственного университета мраморная плита с древнегреческой надписью.

Памятник обнаружен нами еще в 1941 г. при приеме и разборе музейных экспонатов и передан для обстоятельного исследования научному работнику Д. Л. Гринману². Но вспыхнувшая Великая Отечественная война помешала своевременно опубликовать этот замечательный эпиграфический документ. Вскоре после занятия Харькова немецкими захватчиками Историко-археологический музей университета со всеми ценными научными экспонатами и богатейшей в Союзе нумизматической библиотекой был захвачен, а затем сожжен гитлеровскими вандалами. После освобождения города от оккупантов научные работники Харьковского исторического музея извлекли из пепла и руин уцелевшие остатки экспонатов древней материальной культуры. В процессе самоотверженной работы бригаде сотрудников удалось извлечь и настоящую плиту. Она оказалась разбитой на две части и испорченной огнем, но тем не менее в удовлетворительном состоянии.

Размеры сохранившейся плиты (обеих половин) в верхней части 0,26 м, в нижней—0,21 м; высота—0,125 м. У правого края, примерно на уровне 4-й строки надписи, а также в верхней части, на расстоянии 0,174 м от правого края, находятся укрепления плиты. На обороте плиты имелась надпись, наведенная черной краской,—«Херсонес», ныне, под влиянием огня, исчезнувшая. Эта надпись единственно устанавливала место происхождения плиты, которая не имела паспорта, и неизвестно, при каких обстоятельствах очутилась в музее. Части слов и буквы на лицевой стороне плиты не везде полностью или достаточно сохранились и потребовали для своего восстановления ряда конъектур и дополнений.

Надпись, состоящая из шести строк, относится к разряду так наз. *tituli aedificiorum* (надписи строителей). Первая строка начинается с обычной трафаретной формулы *ἀγαθῇ τύχῃ*, характерной для посвянительных надписей.

Как известно, все подобного рода формулы располагались большей частью наверху посредине, так что первоначально плита должна была иметь размеры 0,395 × × 0,190 м.

Плита, вероятно, помещалась в нише стены сооружения, относящегося, как мы увидим далее, к рыбному рынку. Она была прикреплена четырьмя лапками в гнездах, из которых сохранились лишь два гнезда.

Как увидим дальше, надпись, повидимому, относится к первой половине II в. н. э. Это дает право реконструировать вторую строку: *Θεοχρέϊνς Διογένους* (должностное лицо). Теаген, сын Диогена, упоминается в IOSPE, I², 359 (129/130 г.), 361 (возможно, и 386).

В третьей строке *...αγοράς* почти с полной уверенностью восстанавливается *ἀγορανομίας*, т. е. «исполнив должность агранома», смотрителя рынка.

Самое ценное в этой надписи—четвертая строка, прекрасно сохранившаяся в своей главной, определяющей части. Дополнив утраченное слово *ιδίω* как продолжение *ἐκ τῶν* из третьей строки, мы читаем: «из собственных [средств построил]»—*ἰδίῳ(ω)λιν*.

Определение последнего слова вызвало значительные трудности, прежде всего тем, что во второй части слова вместо омеги стоит омикрон. Слова *ἰδίῳ(ω)λιν* с омикро-

¹ Athen. VI, p. 228 b.

² Рукопись последнего хранится в кабинете древней истории и археологии Харьковского государственного университета. Автор ее, молодой талантливый ученый, погиб от рук фашистских палачей в 1941 г. на Тракторном заводе в г. Харькове. Мы в значительной степени следуем его чтению.

ном во второй части в греческом языке не существовало. Что же касается ὀψόπωλις, то это слово встречается один только раз у Плутарха (Timol., 14).

Таким образом, в нашей надписи будем читать ὀψόπ(ω)λις, место, где продают приправу, т. е. рыбу, а вместе с ней лакомые рыбные соусы. В связи с этим нам представляется правильным перевести ὀψόπωλις—«рыбный рынок», а еще лучше—«торговый ряд по продаже соусов». Как нами указано выше, в Ольвийском декрете в честь Протогена¹ говорится о рыбном рынке ἰχθυοπωλίων; это название должно было применяться во всех припонтийских городах, в частности и в Херсонесе. И, если в данном случае применяется вместо ἰχθυοπωλίων другое слово—ὀψόπωλις, то мы вправе полагать, что здесь мы имеем дело скорее с понятием рынка по продаже в подлинном смысле ὀψον (obsonium), игравшего значительную роль в городской торговле.

Пятая и шестая строки содержат указание эпонима—жреца², при котором совершилась постройка рынка.

Таким образом, надпись со всеми дополнениями представляется в следующем виде:

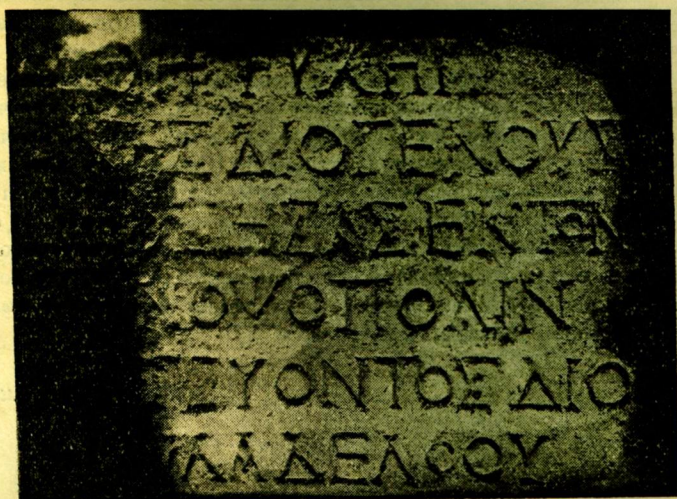


Рис. 3.

Ἀγ[α]θῆι τούχῃ
Θεαγέ[ν]ης Διογέ[ν]ους
ἀγορ[α]νομή[α]ς ἐκ τῶν
ἰδ[ι]ῶν τ[ῶ]ν ὀψόπ(ω)λιν
ἱερ[ε]υ[ο]ντος Διο
.....Φι[λ]αδέλφου

«С добрым счастьем
Теаген, сын Диогена,
Исполнивший должность агораномы из
собственных ... <средств построил>рынок
для продажи рыбы
при жреце Дио ...
..... сыне Филадельфа».

Начертания букв на плите (например, «ми» близкой к минускульной форме, появляющейся со второй половины I в. н. э.; буквы «пси»—углообразная форма, вошедшая в обращение с 115 г. н. э.; украшения шрифта, так наз. arices, которые выходят из употребления к концу II в. н. э.) дают право датировать надпись первой половиной II в. н. э.³

¹ IOSPE, I², № 32.

² Глагол ἱερ[ε]υ[ο]ντος часто встречается в херсонесских надписях (IOSPE, I², № 412, 418, 424, 430).

³ Wilh. Larfeld, Griechische Epigraphik, 3, 1914, 271 (IG, III¹, 1085), 273 (IG, III¹, 621), 270.

Ценность открытой плиты велика. Для греческого языка она, вторично после Плутарха, свидетельствует о наличии слова ὀψάριον, а в лапидарных надписях это слово появляется впервые. Еще большее значение приобретает надпись как документ, помогающий уяснить историю и экономику юга СССР в древности, в частности Херсонеса. Она устанавливает существование не только рыбного рынка в Херсонесе, но, что особенно важно, самостоятельного рыночного места—ὀψάριον где, вероятно, главным образом продавали рыбу, а в более узком смысле—рыбные соусы, т. е. garum и muria.

Во время расцвета Римской империи (II в. н. э.), в период экспансии римского торгового капитала на восток и военной оккупации северного Причерноморья¹, понтийские колонии, в частности Херсонес, широко эксплуатировались римскими купцами. Объектом исключительного внимания Рима на Черном море в этот период становится Херсонес, который превращается в крупный промышленный округ с разнообразными видами производства, в первую очередь продовольствия. «В это время,—пишет директор Херсонесского музея археолог Белов²,—ведется интенсивное городское строительство: возводятся крупные общественные здания, украшавшие город; восстанавливаются оборонительные стены, строится большое количество цементированных цистерн, предназначенных для засолки рыбы, расширяется торговля. В это время обогащается, главным образом, знатная аристократия, крупные торговцы, владельцы промышленных предприятий (напр. связанных с ловлей и засолкой рыбы), землевладельцы и др.»

Территория юга СССР в древности являлась житницей, важным источником снабжения продовольствием столиц и городов античного мира, как это прочно устанавливается многими и разнообразными памятниками. Понтийским хлебом кормилась значительная часть населения Греции. На северных берегах Черного моря вывозились в различные области Греции и Рима рабы, скот, соль и конкурировавшая со всеми видами экспорта рыба. Наряду с ними выступает новый вид экспортируемого продукта—«консервированные» соусы, нашедшие вскоре столь широкий сбыт, что потребовалось учреждение специального рынка, торгового ряда, каким является ὀψάριον, построенный Теагеном, сыном Диогена, в Херсонесе.

Проф. С. Семенов-Зусер

Kharkov University



¹ М. И. Ростовцев, Военная оккупация Ольвии Римлянами, ИАК, 1915, вып. 58, стр. 1 сл.; он же, К истории Херсонеса в эпоху ранней Римской империи, «Сборник в честь Уваровой», 1916; он же, Римские гарнизоны на Таврическом полуострове, ЖМНП, 1900 № 3; К. Гриневич, Херсонес Таврический, 1928, стр. 8 сл.; В. Н. Дьяков, Таврика в эпоху римской оккупации, Ученые записки Моск. гос. педаг. ин-та им. В. И. Ленина, т. XXVIII, вып. I, 1942 (здесь дана обширная историография).

² Г. Д. Белов, Отчет о раскопках Херсонеса за 1935—36 гг., 1938, стр. 270.

16 2: