

Гипотезу, будто комплексы с двумя, в некоторых случаях — тремя печами служили непременно хлебопекарнями, нельзя считать единственно верной. Возможно также, что, кроме выпечки хлеба, в них готовился и какой-то другой продукт питания, предназначавшийся на продажу.

Вполне вероятно, что 3 усадьбы из 6 квартала XXVIII принадлежали лицам, занятым производством продуктов питания, в том числе и хлеба, для жителей города. В таком случае пом. 8 и 9, отличавшиеся от других характером кладки стен и выделявшиеся своим местоположением, могли являться торговыми лавками, тавернами: именно поэтому одно из них имело широко открытый выход на квартальную площадь.

Кроме лиц, связанных так или иначе с торговлей продуктами питания, в квартале проживал и священник. Судя по размерам площади, на которой размещена его усадьба, он по имущественному положению не отличался от своих соседей<sup>37</sup>. Характерно, что комплексы, которые предположительно являлись усадьбами хлебопечков, содержателей таверн, имели близкие размеры (134, 128, 134 кв. м). Правда, площадь дворов в них несколько отличается (52, 38, около 42 кв. м соответственно). В то же время двор при «доме священника» имел площадь около 23 кв. м.

Любопытно, что жители кварталов занимались рыбной ловлей. Во всех усадьбах, кроме первой, был найден рыболовный инвентарь. Владельцы их имели по одной сети, занимаясь, вероятно всего, ловлей рыбы для собственных нужд. К орудиям труда и приспособлениям, которые в известной мере характеризует бытовые занятия жителей квартала, относятся скобель, гребенка для расчесывания шерсти (усадьба 5), мастерок, скобель, пряслице и проколка (усадьба 4), долото, зубатка, остатки якорного каната (усадьба 3), пряслице, проколка, наперсток и четыре подковы (усадьба 1). Однако все эти предметы немногочисленны и могли являться принадлежностью дома любого горожанина.

Второй вопрос, неизбежно встающий при изучении топографии квартала, — вопрос о том, насколько соблюдались рекомендации, применявшиеся в Византии при размещении производственных комплексов.

В трактате Юлиана Аскалонита отмечается, что те, кто устраивает заново хлебопекарни, должны размещать их помещения на открытом возвышенном месте, на расстоянии 6 локтей от соседнего строения, если оно в один этаж. Если последнее в два этажа, то расстояние должно быть увеличено в 2 раза (Аскалонит Ю. § 14). Это правило действовало и в более позднее время: не случайно главы о застройке были включены в трактат Арменопулоса<sup>38</sup>. В то же время в Книге Эпарха нигде не оговаривалось, что пекарни должны быть изолированы от остальной жилой застройки. Рекомендовалось только, чтобы печи не помещали под жилыми помещениями (Книга Эпарха. XVIII. § 3). Судя по планировке, печи, в которых мог выпекаться хлеб, не примыкали к жилым помещениям соседних домов. Так, пом. 37 и 43 (усадьба 6), где расположены печи,

---

вали и для легионеров. См.: Ученые земледельцы древней Италии / Пер. М. Е. Сергеевко. Л., 1970. С. 215). Исходя из выявленной С. А. Семеновым производительности труда на ручных мельницах, можно констатировать, что это зерно в пересчете на дневную потребность могло быть смолото за 20—30 минут при низкой производительности труда, а при хорошем владении ручной мельницей — за 10—15 минут. Если допустить, что для выпекавшегося в Херсонесе хлеба использовалось 0,5—0,8 кг муки, то для размола муки на хлеб, выпекавшийся в усадьбе 3, должно было затрачиваться от 6 до 10 часов. Практически обеспечить потребности пекарни в муке могла только непрерывная работа в течение всего дня. Конечно, расчеты, для проведения которых взяты показатели, относящиеся к различным хронологическим периодам, и вместе с тем использованы современные экспериментальные данные, приближительны и ни в коей мере не могут послужить основанием для выводов о распределении труда и его производительности, когда мы рассматриваем те комплексы Херсонеса, которые можно связать с хлебопечением.

<sup>37</sup> Подтверждает связь с хлебопечением усадеб 1, 3, 6 и то, что в них в отличие от «дома священника» находилось, как уже сказано, по несколько пар жерновов.

<sup>38</sup> Сюзюмов М. Я. Книга Эпарха как источник // Византийская книга Эпарха. М., 1962. С. 14.