

# ПУБЛИКАЦИИ

А. В. БУЙСКИХ

## КРАСНОЛОЩЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА ИЗ ОЛЬВИИ

Рыбные блюда неаттического происхождения нечасто попадали в поле зрения исследователей Ольвии, еще реже они становились объектом специального изучения. Общеизвестными в настоящее время являются лишь сероглиняные блюда с лощеным покрытием, на них обращают внимание в контексте общих типологических разработок серолощеной посуды [Крапивіна 2007, с. 105]. Реже они вводятся в научный оборот в публикациях тех археологических комплексов, в которых они найдены [см., например, блюда в обобщающей публикации керамического комплекса Северной части Нижнего города, где они разделены на лощеные и простые серые: Handberg, Petersen, Guldager Bilde, Højberg Bjerg, Samojlova 2010, pl. 134, Da-459-Dc-461; 214; Karjaka 2010, G-108,109; 215, G-112,113]. Они редко сохраняются целыми, за исключением находок среди сопровождающего инвентаря в погребениях городского некрополя [Козуб 1974, с. 54, рис. 15, 6; Парович-Пешикан 1974, с. 93, рис. 85, 3].

Отдельно следует упомянуть публикацию рыбных блюд с Западного теменина, где они были открыты в ботросах и интерпретированы среди прочего материала в качестве подношений богам. На наличие разного – красного и серого – покрытия на них было впервые специально обращено внимание, а также рассмотрены варианты оформления краев, при том, что не все сосуды оказались представленными в целых формах [Крапивина 2006, с. 184]. Однако вплоть до настоящего времени отсутствует сводка находок рыбных блюд со всего памятника, в связи с чем неизвестны все детали профилировки доньев и краев, оформление центральной солонки, отсутствует общая типология их форм. С этим связано и отсутствие четких хронологических реперов, ограничивающих время их появления и длительность бытования в керамическом комплексе Ольвии.

В настоящее время можно утверждать, что круглые, с центральной солонкой, серолощенные рыбные блюда производились в Ольвии в классическое время, от второй четверти V в. до н. э. [Крапивина 2006, с. 184; Крапивіна 2007, с. 105]. Они изготовлялись и в течение всего IV вв. до н. э., практически вплоть до конца этого столетия, и в позднеклассическое время даже являлись предметом импорта из Ольвии в Тиру [Самойлова 1988, рис. 17, 2] и на поселения Северо-Западной Таврики [Hannestad, Stolba, Nastrup 2002, p. 131;

Ка̑аев 2002, р. 153, С. 28-29]. Именно такие блюда из серой глины, с лощеной, реже нелощеной внутренней поверхностью, отличительной особенностью которых были две узкие каннелюры, акцентированные двумя рельефными валиками по окружности у края, и являются составной частью ольвийского керамического комплекса. Известны они и на синхронных поселениях ольвийской хоры [Крыжицкий и др. 1989, с. 130].

Однако помимо сероглиняных и серолощенных форм, в Ольвии известна еще одна категория рыбных блюд, обладавших идентичной формой, проработкой профильных частей, но имевших красный обжиг, часто со сплошным лощением по внутренней поверхности. А поскольку различия в цвете глины и покрытия зависели лишь от примененной при обжиге сосудов технологии [подробнее об этом см.: Крапивина 1987, с. 71], представляется возможным высказать вполне обоснованное предположение, что и краснолощенные рыбные блюда также являются продукцией местных, ольвийских керамических мастерских. Однако в отличие от широкоизвестных серолощенных, за более чем сто лет раскопок Ольвии только несколько краснолощенных блюд было опубликовано. Тем не менее, эти немногочисленные публикации содержат ценную информацию – упомянутые блюда были найдены в закрытом комплексе святилища на территории предградья Ольвии, отнесенном к VI – начала V вв. до н. э. [Козуб 1975, с. 153, рис. 14], или, как говорилось выше, в ботросах Западного теменоса [Крапивина 2006].

Между тем, в результате планомерных археологических исследований, проводимых Ольвийской экспедицией ИА НАНУ в юго-восточной части римской цитадели Ольвии в последние десятилетия, открыто уже несколько десятков строительных комплексов позднеархаического времени от второй четверти VI по первую четверть V вв. до н. э. Это землянки и полуземлянки, а также различные по назначению ямы и углубления. В засыпи некоторых из них также были обнаружены фрагменты таких рыбных блюд<sup>1</sup>. Уже позднее, при обработке массовой коллекции ольвийской расписной керамики позднеархаического времени, я обратила внимание на значительное количество находок рыбных блюд с красным лощеным покрытием. Сложность работы с этим материалом заключалась в том, что практически во всех фондохранилищах фрагменты этих сосудов, исходя, вероятно, из их визуальных характеристик, значатся как «краснолаковые». Именно такая, ставшая традиционной их атрибуция, как представляется, во многом и определила практическую неизвестность краснолощенных рыбных блюд в керамическом комплексе Ольвии догетского времени.

В настоящее время мною учтено около сотни экземпляров блюд с красным лощеным покрытием, включая целые формы и отдельные фрагменты

<sup>1</sup> Участок Р-25 в Ольвии, раскопки В. В. Крапивиной и автора. Предварительную информацию о краснолощенных рыбных блюдах см.: Буйских 2010, с. 46-49.

профильных частей<sup>2</sup>. Такая выборка уже позволяет не только предложить типологию форм этих сосудов, но и сделать ряд предварительных заключений относительно их хронологии, места производства, сопоставив их при этом с уже известными серолощенными блюдами. Поскольку такая работа проводится впервые, то не исключено, что дальнейшие исследования Ольвии принесут новые материалы, которые позволят внести в нее и соответствующие коррективы.

Необходимо отметить, что даже, несмотря на наличие ранних закрытых комплексов с фрагментами рыбных блюд, начинать изучение их появления в Ольвии следует не с местных, а с привозных форм. К таким наверняка относится фрагмент блюда с вертикальным, заостренным и отогнутым бортиком, слегка вогнутой стенкой, округлой в сечении солонкой, покрытый по внутренней стенке и углубленной солонке, а также по внешнему краю неравномерно нанесенным коричневым матовым лаком (рис. 1, 1). Второй фрагмент – это плоская придонная часть блюда, в котором объем солонки выделен только разорванным рельефным бортиком. Внутренняя стенка этого блюда покрыта полосами коричневого лака разной ширины (рис. 1, 2). Характер лакового покрытия, а также единичность этих находок дает основание связывать их с импортом, восточногреческим в широком понимании, и относить ко второй половине VI в. до н. э.

По своей декоративной манере второй фрагмент ничем не отличается от многочисленных открытых форм обширной категории восточногреческой полосатой керамики, наиболее распространенной именно в это время. Блюдо с вертикальным бортиком является, возможно, несколько более поздней репликой близких по форме восточногреческих блюд первой половины VI в. до н. э., найденных в Северо-Западном Причерноморье пока только в Истрии и на Березани [Dupont, Lungu 2007, p. 123 ff.]. На отличие такой формы от хорошо известных образцов классического и эллинистического времени было специально акцентировано внимание [Dupont, Lungu 2007, p. 124].

Действительно, эта форма не послужила исходным вариантом для массового производства рыбных блюд в Ольвии – та коллекция фрагментов рыбных блюд, которая известна в Ольвии, позволяет говорить об этом утвердительно. Поэтому вся та информация, на которую можно доподлинно опираться в настоящее время, позволяет мне высказать два альтернативных предположения. Вероятно, форма рыбного блюда с двумя каннелюрами по краю является изобретением местных гончаров или все-таки удачной,

---

<sup>2</sup> В статье использованы материалы из раскопок Ольвии, начиная от 1925 г. – работы под руководством Б. В. Фармаковского (1925-1926), Временного научного совета Укрнауки (1927-1929), Л. М. Славина (1938-1940, 1946-1971), Н. А. Лейпунской, Ю. И. Козуб, А. С. Русяевой после 1971 г., также В. В. Крапивиной и А. В. Буйских за последние два десятилетия. Материалы раскопок хранятся в Николаевском областном краеведческом музее, Национальном историко-археологическом заповеднике «Ольвия» НАН Украины, Институте археологии НАН Украины.

пущенной в массовый тираж репликой пока еще не известной нам привозной керамической формы. Но и украшенный каннелюрами край блюд также не является единственным вариантом решения профиля. Поэтому при создании типологии блюд с красным покрытием учитывалась, прежде всего, форма края. Форма ножки и профиль солонки обладают, как будет видно, второстепенными признаками. Примечательно, что ни один из закрытых комплексов рубежа VI-V вв. и первой половины V в. до н. э. до сих пор не дал ни одного фрагмента серолощеного рыбного блюда при значительном диапазоне других серолощено-открытых и закрытых форм. Это обстоятельство и позволило нам предположить, хотя и не утверждать наверняка, что местное производство краснолощенных рыбных блюд могло несколько предшествовать массовому производству их серолощеного варианта. Не исключено, однако, что такое предположение не соответствует действительности, и сероглиняные рыбные блюда в позднеархаических комплексах Ольвии еще предстоит обнаружить.

Пока же все блюда в ранних известных комплексах объединяет плотное покрытие красно-коричневой краской, нанесенной чаще всего с лицевой стороны, реже с обеих сторон, залощенное по поверхности. Отсутствие лощения также известно, хотя и встречается значительно реже. Известно также декоративное покрытие в виде отдельных полос лака как по внутренней, так и по внешней стенке. Глина у таких сосудов близка по своим визуальным характеристикам. Она неплотная, чаще всего насыщена очень мелкими золотистыми, редкими темными и известковыми включениями, цветовая гамма колеблется в желто-розовых, реже красно-коричневых оттенках – 7.5YR 6/6 reddish yellow – 10YR 6/6 brownish red – 7.5YR 6/4 light brown<sup>3</sup>.

**Тип 1. Блюда с каннелированным краем.** Представлены двумя вариантами. К первому варианту относятся блюда с двумя широкими (10-13 мм), плоскими или уплощенными каннелюрами, разделенными острыми ребрами или такими же острыми в сечении уступами. Край в таких блюдах горизонтален или слегка загнут, следуя криватуре стенки, прямоугольный или овальный в сечении (рис. 2, 1; 4, 1-4; 5, 1). Диаметры таких блюд – в пределах 24-27 см, диаметры солонок – 6,5-8,5 см. Судя по целым формам, переход от стенки к солонке решен в виде сплошного рельефного бортика. Поэтому не исключено, что и другие фрагменты доньев с аналогичным решением профиля солонок, цилиндрических в сечении, со скругленным дном (рис. 2, 2-3; 3, 1-3) могли относиться к этому варианту. Еще одной особенностью таких блюд является форма ножки – в виде массивного усеченного конуса (рис. 2, 1; 4, 1). Более распространенной, однако, оказалась форма усеченного профилированного поддона с отогнутым округлым или граненым валиком в основании, высота которого зависела от глубины солонки (рис. 2, 2-3; 3, 1-3).

<sup>3</sup> Определение цвета глин дано по Munsell Soil Color Charts.

Выделение второго варианта основано на наблюдении над изменением морфологии формы сосудов и их размеров. Край блюд имеет только отогнутый наружу, горизонтальный бортик, иногда слегка загнутый вниз. По краю проведены две узкие каннелюры, разделенные двумя одинаковыми рельефными валиками. Часто каннелюры находятся в одной горизонтальной плоскости. При этом вся ширина края значительно уменьшается относительно блюд первого варианта и равна 1,0-1,3 см, а ширина одной каннелюры при этом становится равной 5-6 мм (рис. 6, 1-4; 7, 1-2; 8, 1). Наблюдается и устойчивое уменьшение размеров этих блюд – их диаметры находятся в диапазоне 20-22 см, диаметры солонок достигают 5-6,5 см, в одном случае – 9 см.

Именно для такой формы характерен, скорее всего, еще один вариант декора – с полосами красной краски по внутренней стенке и солонке (рис. 1, 3-4; 7, 3-4) или только по внешней стенке (рис. 12, 1). Такая схема росписи вполне может исходить от позднеархаических полосатых блюд, принимая также во внимание, что одно из блюд имеет ангобированную светло-желтую поверхность, по которой нанесены полосы (рис. 7, 5). Находка фрагмента такого блюда в полуземлянке рубежа VI-V вв. до н. э. (рис. 7, 4) вполне обоснованно позволяет предположить, что полосатые блюда появляются вместе с краснолощеными и полностью синхронны им. В любом случае, блюдо с ангобированной поверхностью относится к первому варианту первого типа и вряд ли выходит за пределы VI в. до н. э., а блюдо с перфорированным дном<sup>4</sup> (рис. 7, 3) наверняка принадлежит второму варианту.

**Тип 2. Блюда с плоским краем.** Характеризуются наличием плоского края, как правило, отогнутого так, что в сечении он имеет чаще всего подтреугольную форму (рис. 9, 1; 10, 1-2; 11, 1-5). Иногда край отделен от вместилища неглубоким профилем (рис. 9, 2). Ширина края 1,1-1,3 см, диаметры блюд составляют 20-24 см, диаметры солонок 6,5-7 см. Пока не удастся проследить, как для блюд первого типа, какую-либо зависимость между размерами блюд и деталями их профиля. Следует обратить внимание, что блюда этого типа часто имели идентичное сплошное красное лощеное покрытие и по внешней стенке (рис. 9, 1; 10, 2), и по внутренней поверхности дна (рис. 12, 3-3). Интересно, что блюда этого типа имеют солонку без ограничительного бортика, часто – со скругленной образующей дна. Однако утверждать наверняка, что все днища с подобными солонками (рис. 13, 1-5; 14, 1-4) принадлежали только блюдам этого типа, из-за малого количества полных профилей, еще рискованно. В коллекции имеется еще несколько единичных вариантов краев блюд, которые пока можно рассматривать как переходные формы (рис. 8, 2-3) между двумя основными типами.

---

<sup>4</sup> Преднамеренное пробивание дна (перфорация) носило, как правило, культовый характер и применялось при возлияниях.

Необходимо также коротко рассмотреть вопросы хронологии краснолощенных блюд. Находки их фрагментов в закрытых строительных комплексах, в частности, полуземлянке рубежа VI-V вв. до н. э. (рис. 5, 1) [Крапивина, Буйских, Крутилов 2004/168, с. 75-78], вместе с упоминавшейся находкой из предградья [Козуб 1975 с. 153, рис. 14], позволяют уверенно говорить, что начало их производства приходится уже, как минимум, на последнюю четверть – конец VI в. до н. э. Тогда, исходя из предложенной выше типологии, можно заключить, что блюда первого варианта первого типа являются более ранними, чем блюда второго варианта. Такому наблюдению соответствует и форма известных серолощенных блюд IV в. до н. э. – с горизонтальным бортиком и двумя узкими каннелюрами [Козуб 1974, с. 54, рис. 15, 6; Парович-Пешикан 1974, с. 93, рис. 85, 3]. Она абсолютно идентична форме краснолощенных блюд второго варианта первого типа. Из сказанного следует, что прослеженная динамика изменения формы края блюда – от вогнутого к горизонтальному и каннелюр – от широких к узким может являться надежным хронологическим индикатором для всего длительного периода их производства. Кроме того, в вопросе о месте производства этих блюд, как представляется, наконец можно поставить точку – прослеженная морфология формы в сочетании с примененными разными производственными технологиями, а также длительность их бытования исключает импорт.

На этом фоне интерес представляет то, что ольвийские блюда из серой глины в IV в. до н. э. оказались востребованными и заняли свое место во внутривосточной торговле, по крайней мере, в западной части Черноморского бассейна. При этом нигде не зафиксированы краснолощенные формы, что может свидетельствовать о постепенном затухании их производства и переходе полностью на серолощенные формы. Помимо поселений Северо-Западной Таврики [Hannestad, Stolba, Nastrup 2002, p. 131; Кацаев 2002, p. 153, С 28-29; Котенко 2011, с. 68 сл.], такие блюда известны и в Херсонесе, где они верно отнесены к категории импортов [Ушаков, Струкова 2007, с. 45-47], правда, неизвестного происхождения. Сейчас имеются все основания утверждать, что это ольвийский импорт. Кроме того, проведенный анализ формы ольвийских блюд не позволяет поддержать идею Т. В. Егоровой об их, наоборот, херсонесском происхождении и импорте в Ольвию [Егорова 2009, рис. 50-51, с. 66-67]. Эта гипотеза была высказана на ограниченном материале, без учета ольвийской коллекции и без привлечения необходимой аргументации.

Представляется, однако, что херсонесское (южное) направление не было единственным. Можно выделить и западное направление. Такие изделия известны в Тире [Самойлова 1988, рис. 17, 2], где они уверенно относятся к ольвийской продукции. Аналогичные по форме серые рыбные блюда обнаружены в некрополях поблизости Истрии [Teleaga, Zirra 2003, S. 53-54] и Аполлонии Понтийской [Венедиков и др. 1963, рис. 90, № 626-629, с. 232-233], где, по предположению

авторов раскопок, все они (а в случае с Истрией – большинство) принадлежат к местной керамической продукции раннеэллинистического времени. Существенно то, что во всех перечисленных центрах, как и в Ольвии, серые рыбные блюда имели идентичную профилировку горизонтального края с двумя узкими каннелюрами. Поэтому на фоне того, что известно в настоящее время о красно- и сероглиняных рыбных блюдах из Ольвии, предположение об их широком импорте в регион Западного Причерноморья в позднеклассическое – раннеэллинистическое время не выглядит нереальным, хотя и носит характер гипотезы.

## ЛИТЕРАТУРА

- Венедиков И., Герасимов Т., Дремсизова Ц. и др. Аполония. Разкопките в некропола на Аполония през 1947-1949 г. – София, 1963.
- Буйских А. В. О начале производства рыбных блюд в Ольвии // Боспорские чтения. – 2010. – Вып. XI.
- Егорова Т. В. Чернолаковая керамика IV-II вв. до н. э. с памятников Северо-Западного Крыма. – М., 2009.
- Козуб Ю.И. Некрополь Ольвии V-IV ст. до н.э. – К., 1974.
- Козуб Ю. И. Древнейшее святилище Ольвии // Ольвия. – К., 1975.
- Котенко В. В. Сіролощена кераміка з поселення Маслини // Археологія. – 2011. – 2011. - № 1. – С. 68-76.
- Крапивина В. В. Простая столовая керамика // Культура населения Ольвии и ее округи в архаическое время. – К., 1987.
- Крапивина В. В., Буйских А. В., Крутилов В. В. Отчет о раскопках на участке Р-25 в Ольвии в 2004 г. // НА ИА НАНУ. – 2004/168. – Ф.е. 28102.
- Крапивина В. В. Простая столовая посуда // Древнейший теменос Ольвии Понтийской. – Симферополь, 2006.
- Кравівіна В. В. Сіроглиняна кераміка Ольвії VI-V ст. до н. е. // Археологія. – 2007. - № 1.
- Крыжицкий С. Д. и др. Сельская округа Ольвии. – К., 1989.
- Парович-Пешикан М. Некрополь Ольвии эллинистического времени. – К., 1974.
- Самойлова Т. Л. Тира в VI-I вв. до н. э. – К., 1988.
- Ушаков С. В., Струкова Е. В. Сероглиняная керамика с черным покрытием из раскопок ХСVII квартала Херсонеса Таврического // Международные отношения в бассейне Черного моря в древности и средние века: материалы XII международной научной конференции. – Ростов-на-Дону, 2007.
- Dupont P., Lungu V. Note sur l'origine des plats a poisson du Pont-Euxin // Pontica. – 2007. – XL.
- Handberg S., Petersen Ja. H., Guldager Bilde P., Hojberg Bjerg L. M., Samojlova T. Glossed Pottery // N. A. Lejpunskaja & others (eds.). The Lower City of Olbia (Sector NGS) in the 6<sup>th</sup> Century BC to the 4<sup>th</sup> Century AD. – Aarhus, 2010.
- Hannestad L., Stolba V.F., Hastrup H.B. Black-Glazed, Red-Figure, and Gray Ware Pottery // Hannestad L., Stolba V.F., Šeeglov A.N. Panskoe I. The Monumental Building U 6. – Aarhus, 2002.
- Karjaka A V. Greyware Pottery // N. A. Lejpunskaja & others (eds.). The Lower City of Olbia (Sector NGS) in the 6<sup>th</sup> Century BC to the 4<sup>th</sup> Century AD. – Aarhus, 2010.
- Kašaeв S.V. Commonware // Hannestad L., Stolba V.F., Šeeglov A.N. Panskoe I. The Monumental Building U 6. – Aarhus, 2002.
- Teleaga E., Zirra V. Die Nekropole des 6.-1. Jhs. v. Chr von Istria Bent bei Histria. – Rahden/West., 2003.

А.В. Буйських

## ЧЕРВОНОЛОЩЕНІ РИБНІ БЛЮДА З ОЛЬВІЇ

### Резюме

Публікацію присвячено червонолощеним рибним блюдам – новій категорії столових відкритих форм спеціального призначення в керамічному комплексі Ольвії догетського часу. Аналіз близько сотні фрагментів посудин дозволив запропонувати типологію їх форми, виходячи з особливостей профілювання країв. До типу 1 відносяться блюда з канелюрами вздовж краю, до типу 2 – блюда з плоским краєм. За матеріалами закритих комплексів пізньоархаїчного часу встановлено, що червонолощені рибні блюда відносяться до місцевого ольвійського виробництва і беруть початок в останній чверті – кінці VI ст. до н. е. Відповідність форми відомим сіроглиняним і сіролощеним блюдам дозволила дійти висновку про їхнє паралельне виробництво в Ольвії протягом більше, аніж двох сторіч. Висловлене припущення про широкий імпорт сірих рибних блюде саме з Ольвії в західнопонтійський регіон в IV ст. до н. е.

А.В. Буйских

## КРАСНОЛОЩЕННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА ИЗ ОЛЬВИИ

### Резюме

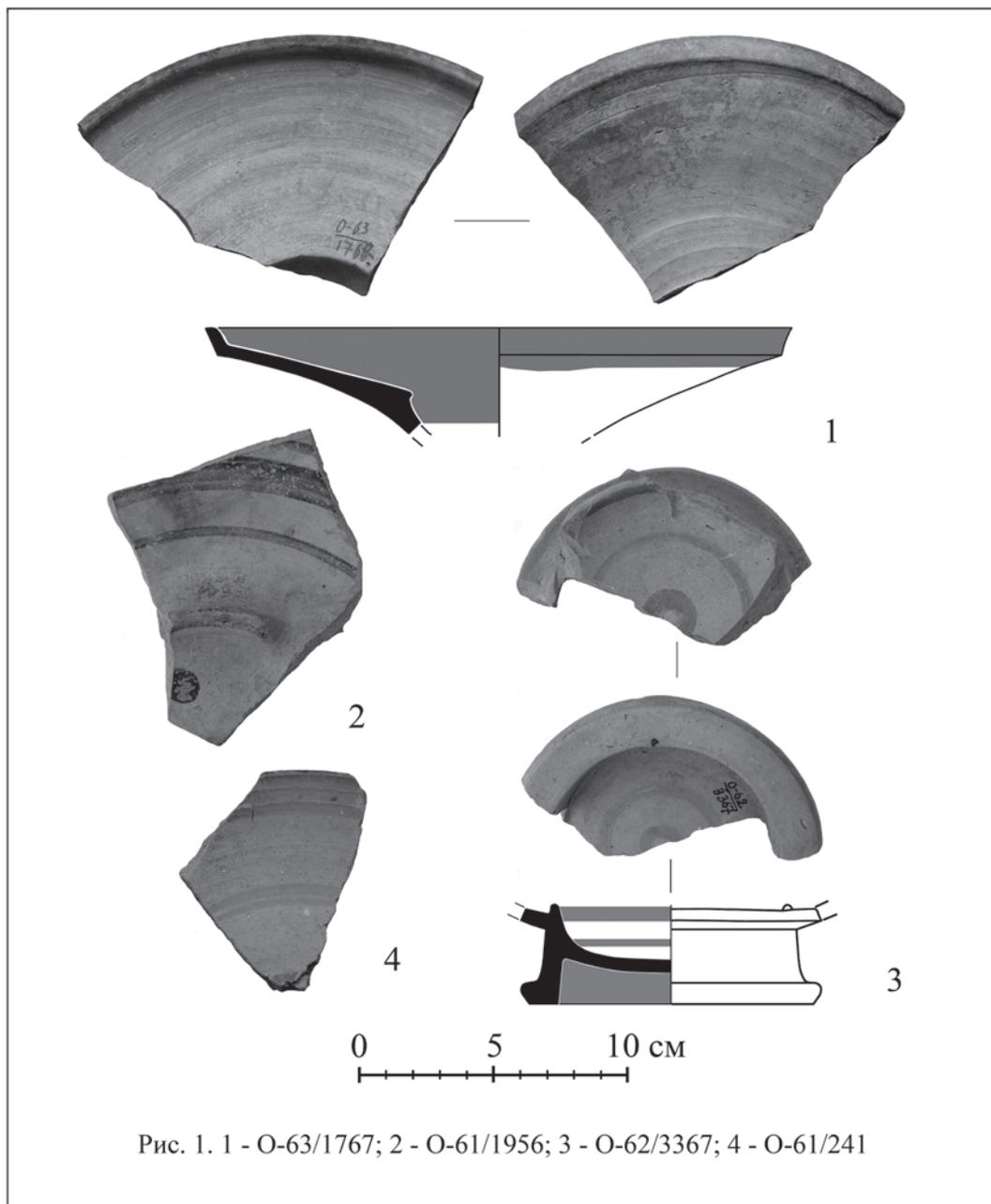
Публикация посвящена краснолощенным рыбным блюдам – новой категории столовых открытых форм специального назначения в керамическом комплексе Ольвии догетского времени. Анализ около сотни фрагментов сосудов позволил предложить типологию их формы, исходя из особенностей профилировки краев. К типу 1 относятся блюда с канелированным краем, к типу 2 – блюда с плоским краем. По материалам закрытых комплексов позднеархаического времени установлено, что краснолощенные рыбные блюда относятся к местному ольвийскому производству и берут свое начало в последней четверти – конце VI в. до н. э. Идентичность их формы известным сероглиняным и серолощеным блюдами позволила сделать заключение об их параллельном производстве в Ольвии в течение более чем двух столетий. Высказано предположение о широком импорте серых рыбных блюде именно из Ольвии в западнопонтийский регион в IV в. до н. э.

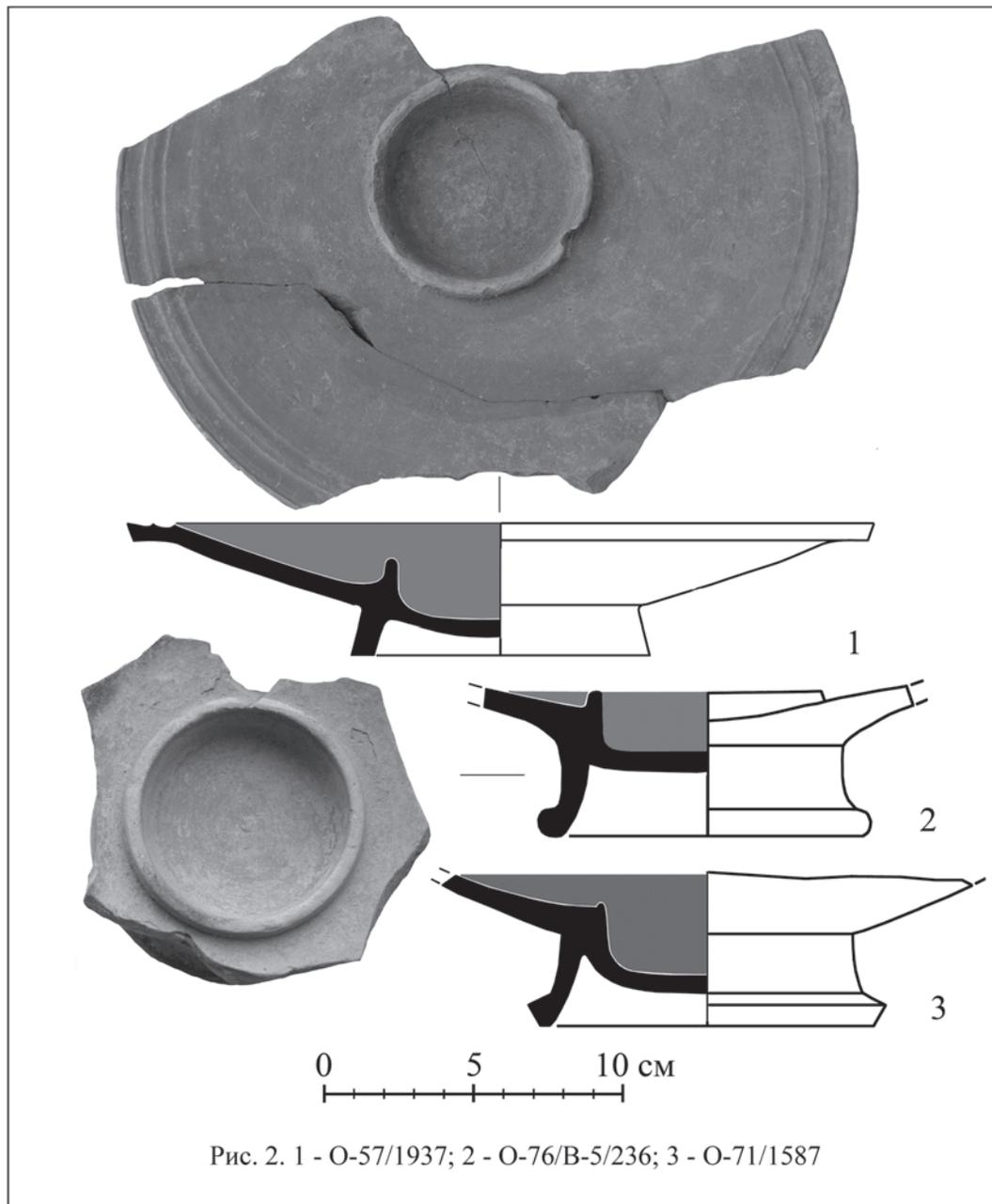
A.V. Buiskikh

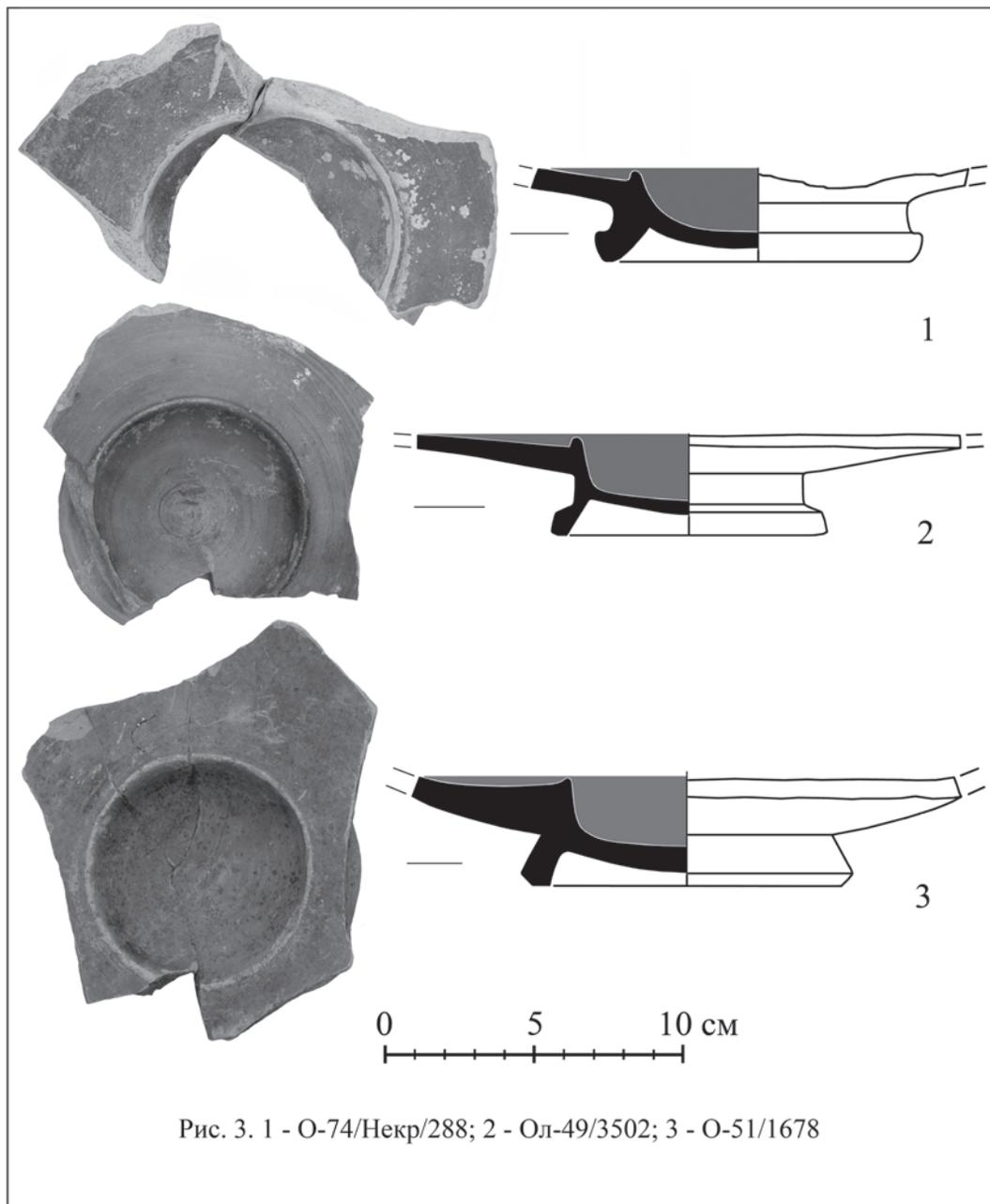
## RED GLAZED FISH DISHES FROM OLBIA

### Summary

The publication is devoted to red glazed fish dishes – a new category of table open forms of special purpose in the ceramic complex of Olbia in pre-Getic time. Analysis of nearly one hundred fragments of vessels allowed offering a typology of their form basing on the peculiarities of polishing the edges. Dishes with fluted edges belong to type 1, and dishes with flat edges belong to type 2. It was established on the materials of closed assemblages of Late Archaic time, that red glazed fish dishes were local Olbian production and had their origins in the last quarter – the end of the 6<sup>th</sup> century BC. The identity of their forms with known grey clay and grey polished dishes allowed concluding their parallel production in Olbia for more than two centuries. The assumption has been made about the wide import of the grey fish dishes in the West Pontic region in the 4<sup>th</sup> century BC from Olbia namely.







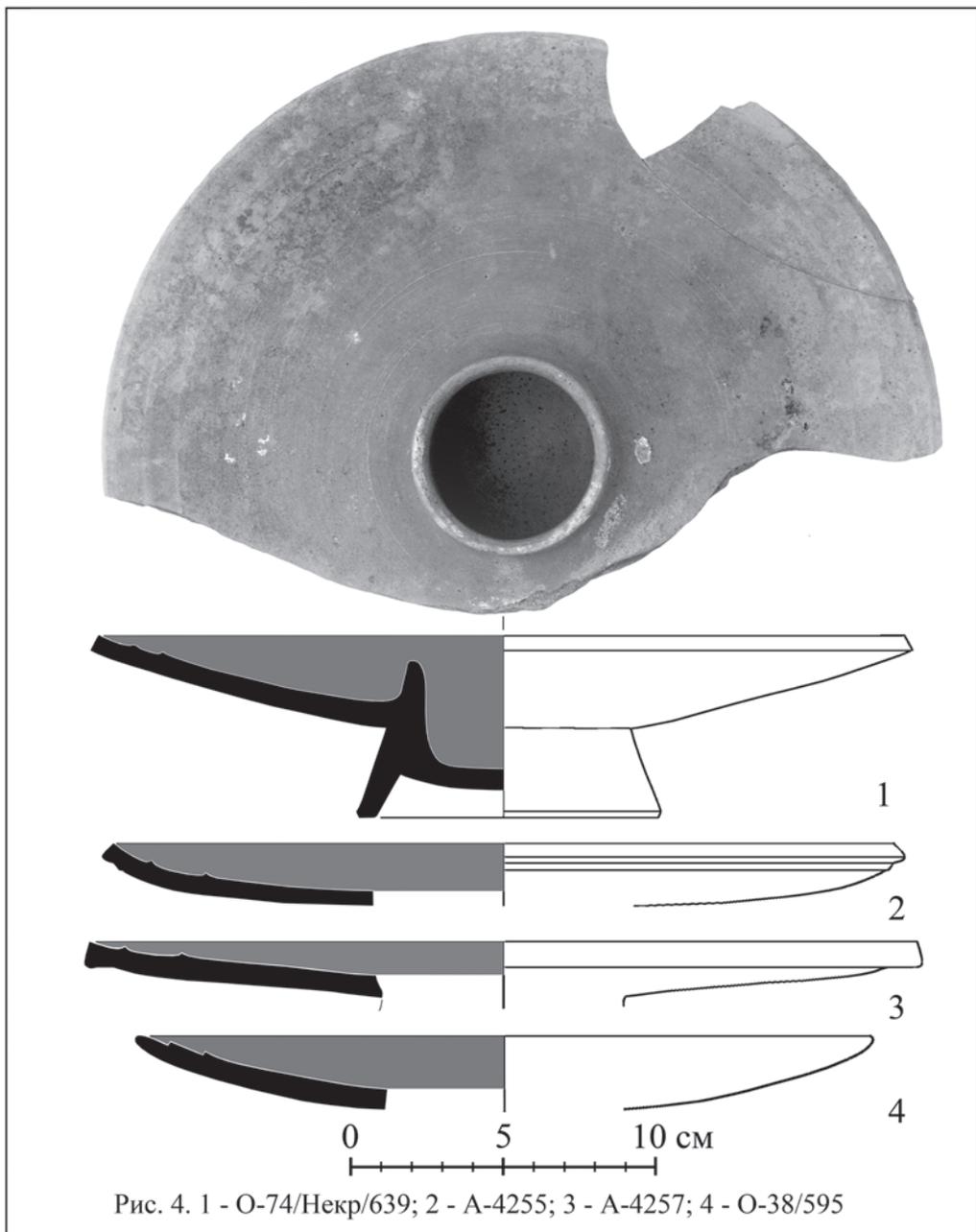
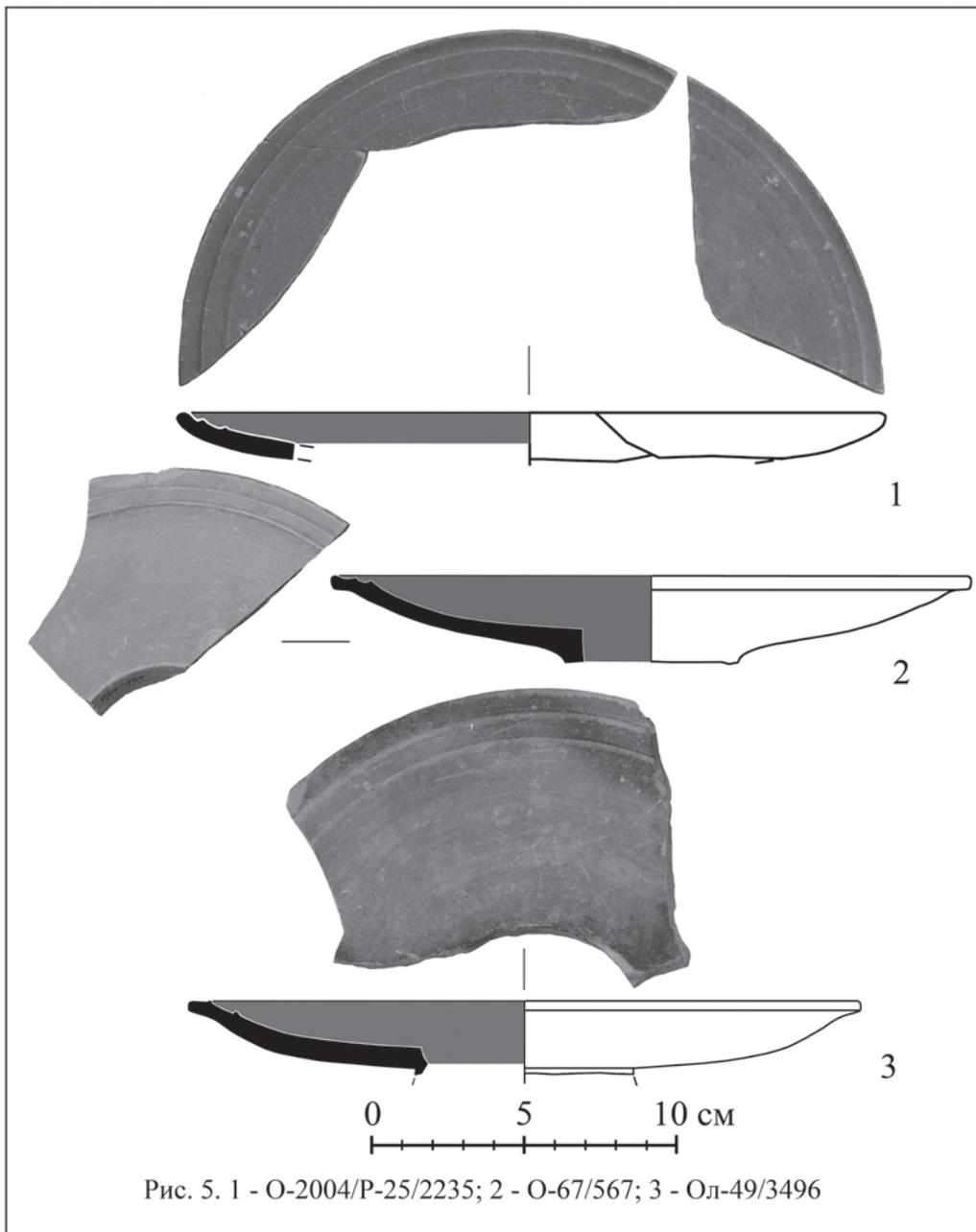


Рис. 4. 1 - О-74/Некр/639; 2 - А-4255; 3 - А-4257; 4 - О-38/595



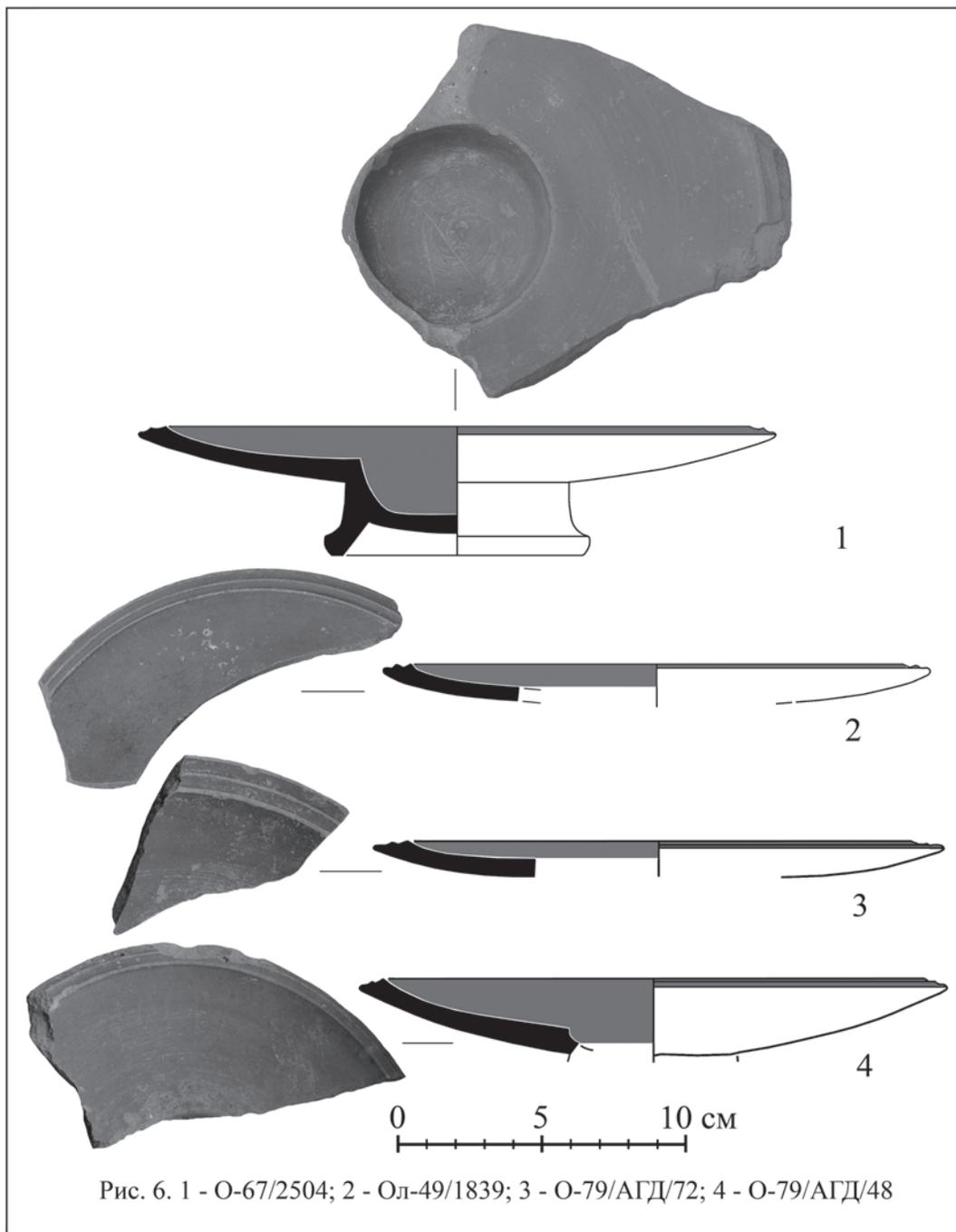


Рис. 6. 1 - О-67/2504; 2 - Ол-49/1839; 3 - О-79/АГД/72; 4 - О-79/АГД/48

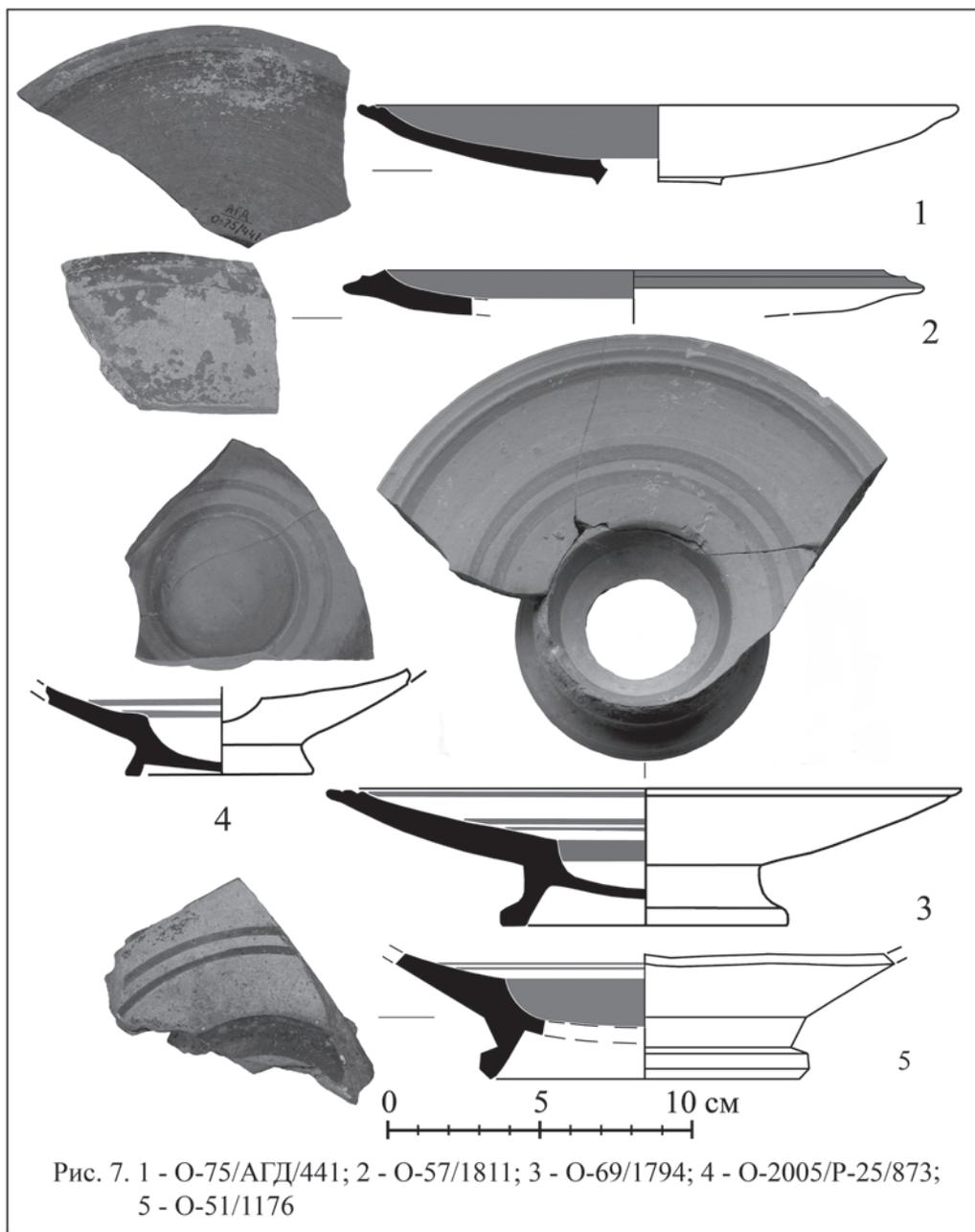


Рис. 7. 1 - О-75/АГД/441; 2 - О-57/1811; 3 - О-69/1794; 4 - О-2005/Р-25/873; 5 - О-51/1176

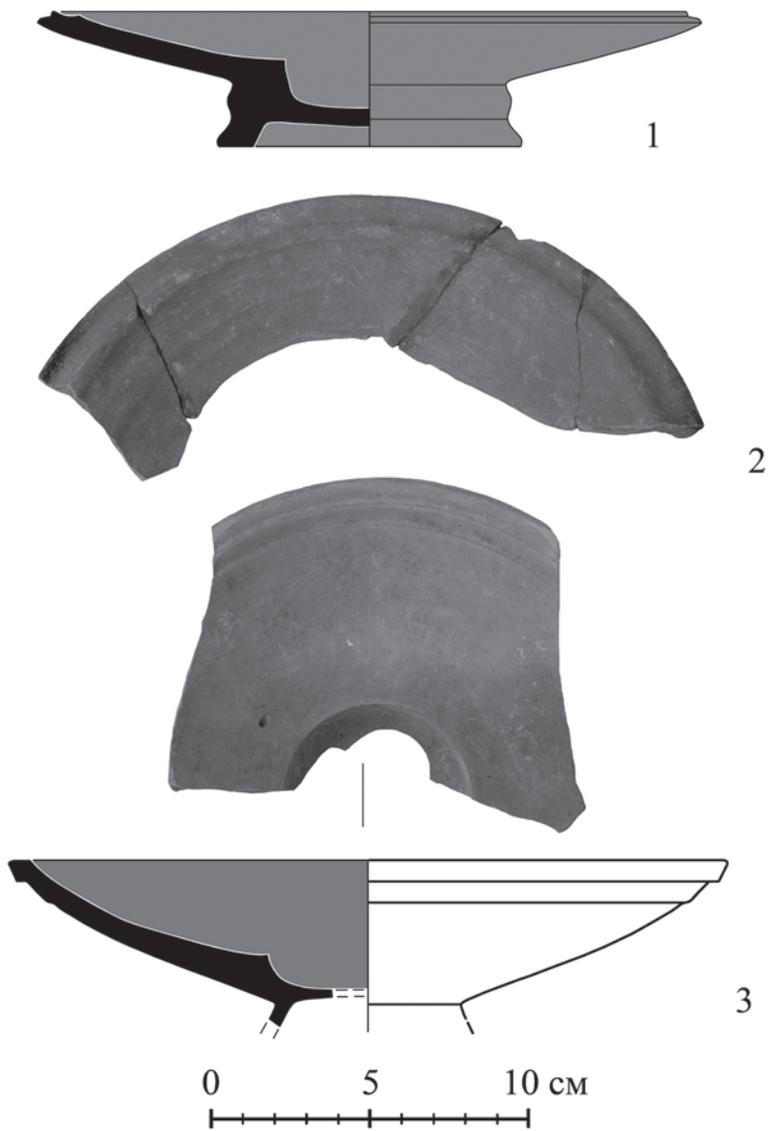


Рис. 8. 1 - O-54/2506; 2 - O-57/382; 3 - O-57/1538

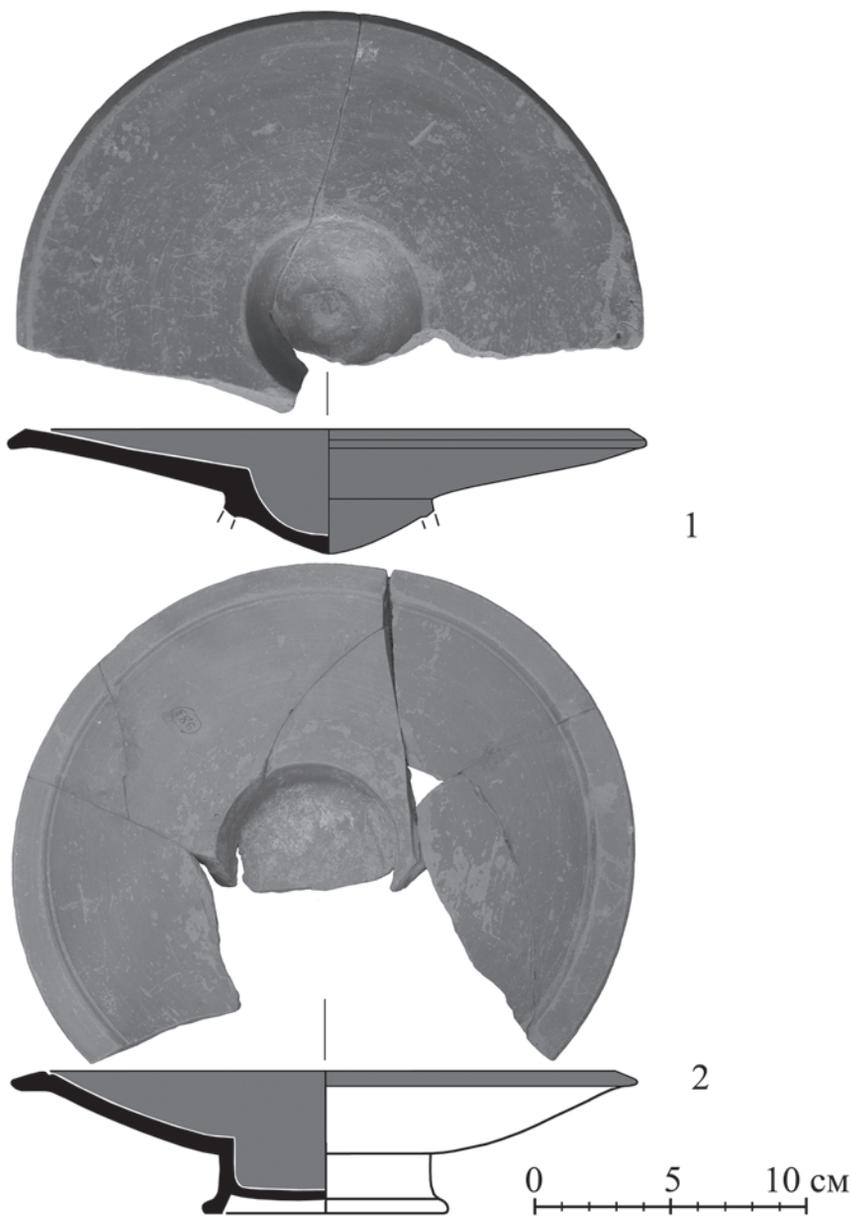
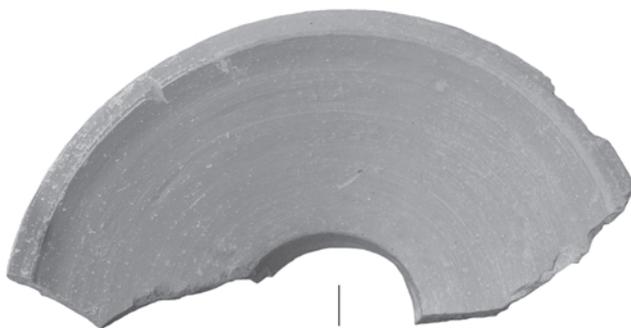


Рис. 9. 1 - О-79/Некр/246; 2 - О-79/АГД/330



1



2

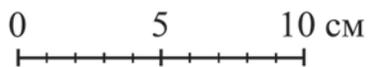
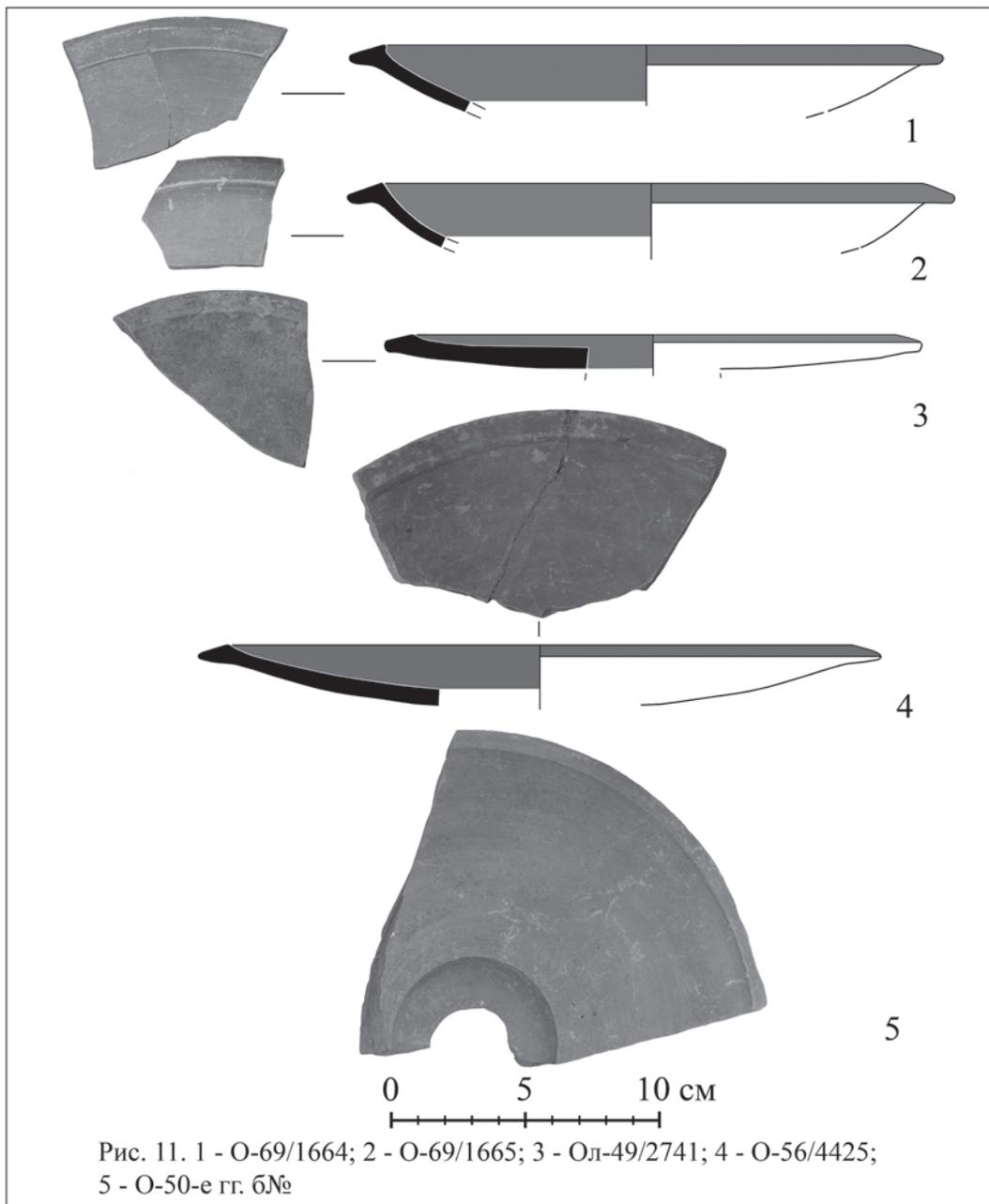
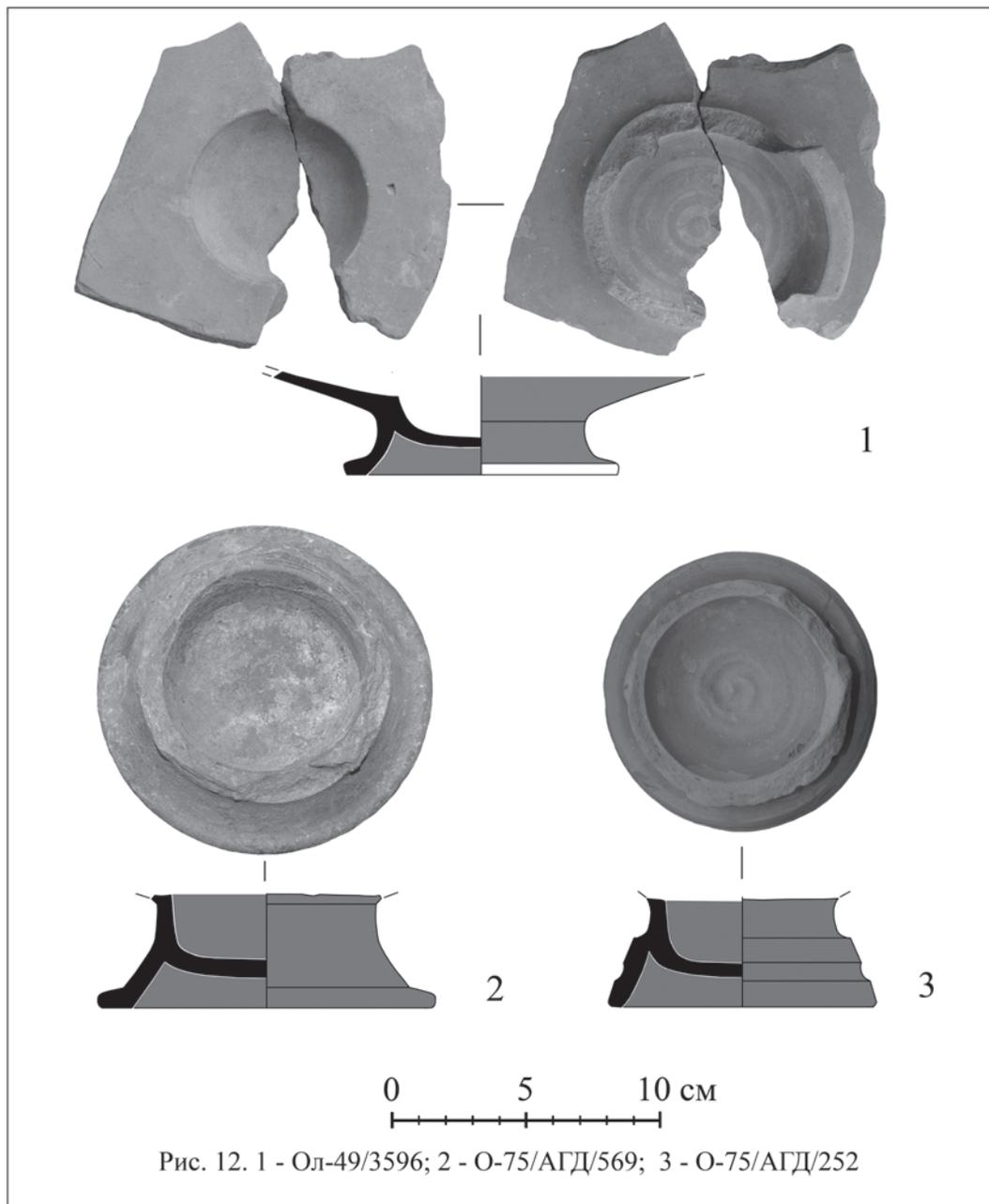
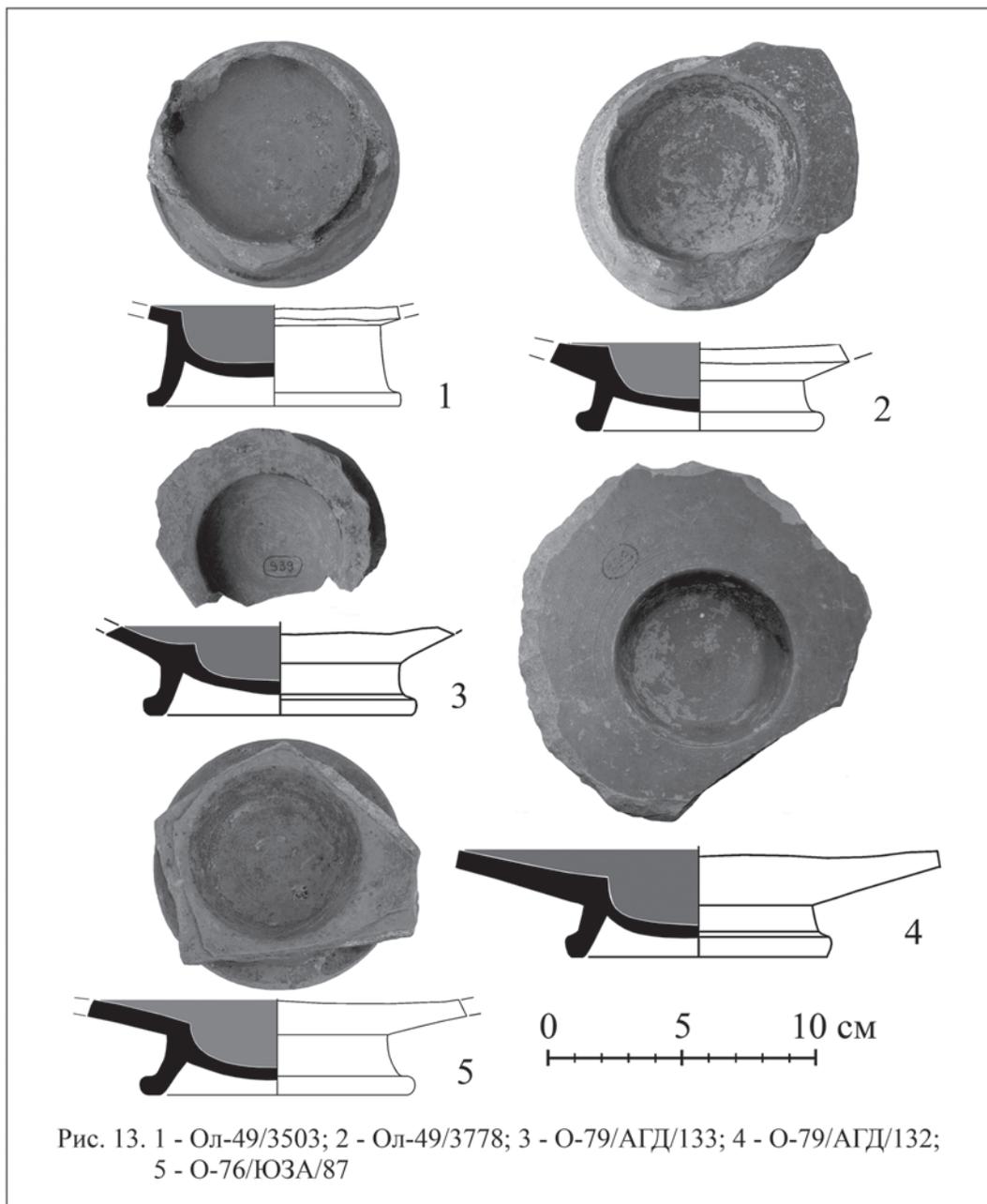


Рис. 10. 1 - О-76/АГД/18, 62; 2 - О-69/1377







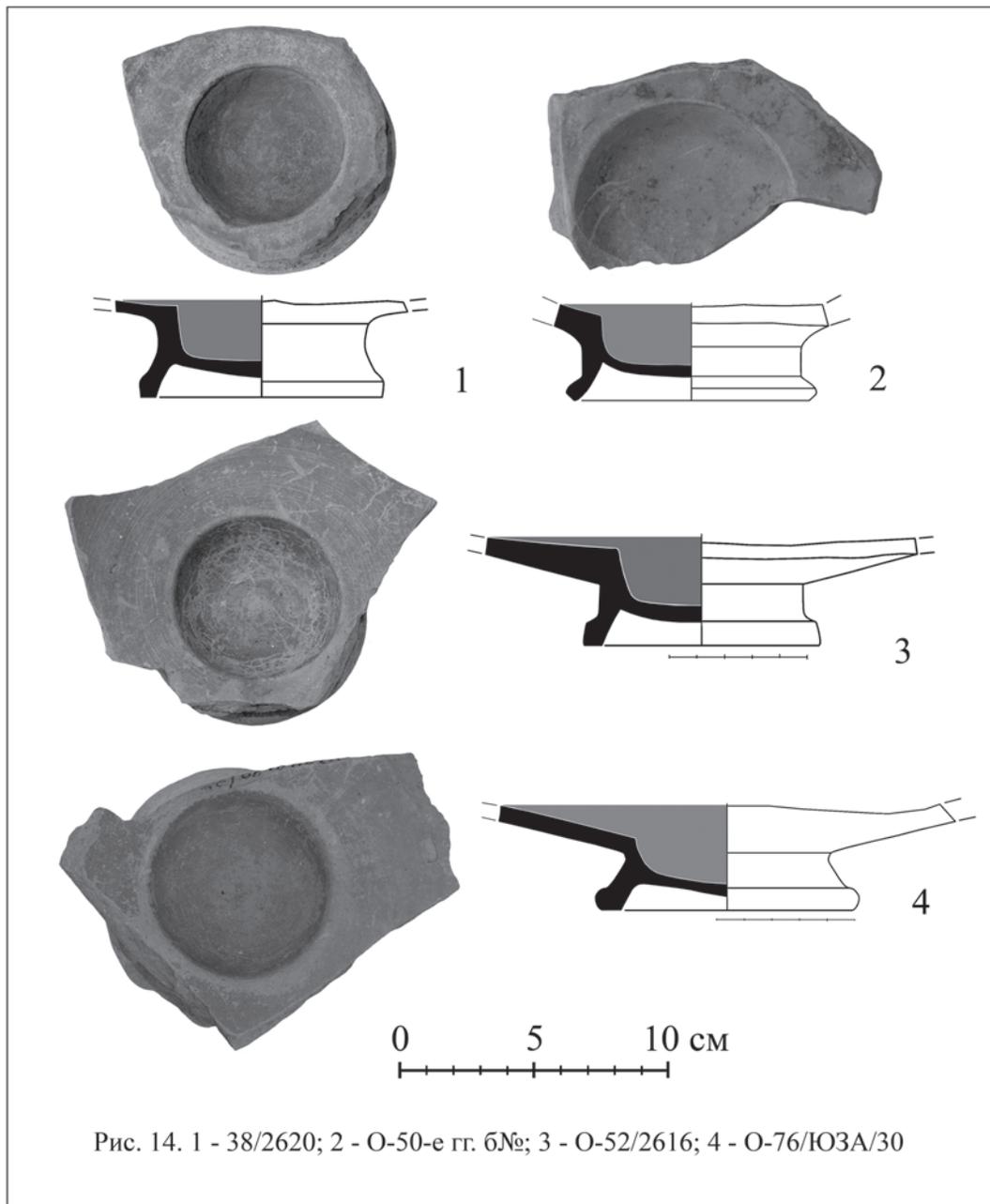


Рис. 14. 1 - 38/2620; 2 - О-50-е гг. б№; 3 - О-52/2616; 4 - О-76/Ю3А/30