

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(НИУ «БелГУ»)

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

ИСТОРИКО-ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ВСЕОБЩЕЙ ИСТОРИИ  
И ЗАРУБЕЖНОГО РЕГИОНОВЕДЕНИЯ

## **ХРИСТИАНСКАЯ ТРАПЕЗА В ВИЗАНТИИ**

Дипломная работа  
студента заочной формы обучения VI курса 02031051 группы  
Моденко Алексея Васильевича

**Научный руководитель:**  
к.п.н., доцент А.М. Болгова

**Рецензент:**  
д.и.н., профессор А.Н.Мошкин.

БЕЛГОРОД 2016

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Введение.....	3
ГЛАВА 1. ВОЗНИКНОВЕНИЕ И РАННЯЯ ИСТОРИЯ ХРИСТИАНСКОЙ ТРАПЕЗЫ .....	19
§ 1. Происхождение древнехристианской трапезы.....	19
§ 2. Трапеза в Ранней Византийской империи.....	26
ГЛАВА 2. РАЗВИТИЕ ХРИСТИАНСКОЙ ТРАПЕЗЫ В ИСТОРИИ ВИЗАНТИИ .....	31
§ 1. Трапеза в средневизантийский период (IX - XII вв.).....	31
§ 2. Трапеза в поздний период (XIII - XV в.) .....	60
§ 3. Основные отличия византийской трапезы от западноевропейской .....	68
Заключение .....	73
Список литературы .....	75
Приложение.....	79

## ВВЕДЕНИЕ

Нормы и основные понятия частной сферы жизни православного общества были впервые выработаны в Византии. Несомненная важность изучения как общего, так и особенного в данной сфере жизни составляет **актуальность** нашего исследования.

Актуальность нашей работы состоит также и в том, что она посвящена малоизученной в отечественной науке теме, входящей в раздел частной жизни цивилизаций. Относительно византийской истории эта тема изучена вдвойне. Однако она представляет большой интерес, так как изучение истории Византии в целом в университете очень небольшое по объёму, поэтому данная тема остаётся за рамками изучения.

Византия занимает особое место среди европейских стран средневековья. Своеобразна и неповторима ее историческая судьба, ее культура. Однако богатейшая культура Византии оказалась менее изученной по сравнению с историей культуры западноевропейских стран. Сведения об этой стране не вошли в исследования и учебники по истории театра, костюма, музыки. Если же появлялась в подобных изданиях лаконичная информация по Византии, то она освещала лишь ранний период жизни империи как наследницы античности.

Фрагменты описания византийского быта, образа жизни ромеев встречаются на страницах исследований по византийской цивилизации, но это пока лишь отдельные, хотя и выразительные, наброски к будущей картине. Много сделано здесь искусствоведами и археологами. Быт, нравы, образ жизни византийцев рассматриваются в контексте каждой исторической эпохи.

IV - начало VII века - время перехода страны от античности к средневековью; вторая половина VII - XII век - вступление Византии в средневековье, формирование здесь феодализма и соответствующих институтов; XIII - первая половина XV века - эпоха экономического и политического упадка Византии, завершившаяся гибелью государства под ударом турецкого клинка.

За сюжетами византийской истории стоит свидетельство времени. Это и византийские вещи - серебряные блюда, вазы и кувшины, золотые ожерелья, одежды, ткани, хранящиеся ныне в различных музеях мира (в том числе в Эрмитаже и Оружейной палате), и бытовые реалии византийских фресок, мозаик, книжных миниатюр. Это и те материальные памятники (или их остатки), которые получены в результате археологических раскопок на местах византийских поселений. Но преимущественно о Византии мы знаем по материалам греческих текстов византийского времени - исторических сочинений, хроник, актов, судебных постановлений, речей, трактатов, писем и других свидетельств современников описываемых времен.

Обращение к истории культуры Византии имеет не просто сугубо академический интерес к стране и эпохе, ныне не существующей. Необходимость обращения к византийским реалиям диктуется и тем, что воздействие излучаемых Византией культурных импульсов на образ жизни, политику, идеологию многих народов Юго-Восточной Европы, Передней Азии и Закавказья (в том числе и народов нашей страны) было исключительно интенсивным.

Главная **цель** работы: изучить основные стороны и особенности приема пищи византийцев, показать общественную роль еды как феномена социальной жизни на примерах различных городов.

**Задачи** вытекают из цели и связаны с разработкой отдельных проблем, касающихся частной жизни, трапезы:

- рассмотреть проблемы происхождения древнехристианской трапезы;
- выявить основные характерные особенности трапезы в Ранней Византийской империи;
- проследить основные направления эволюции трапезы в средневизантийский период (IX - XII вв.), сделав акцент на анализе продуктов питания;
- рассмотреть характер византийской трапезы в поздний период (XII - XV в.).

**Объект** данного исследования состоит в изучении основных, наиболее распространенных продуктов питания как предмета торгового обмена, а также

собственно трапеза как социальный институт Византии.

**Предметом** исследования являются непосредственно продукты питания, составлявшие основу ежедневного рациона византийца (зерно, хлеб, соль, вино, вода, растительное масло, овощи, огородная зелень, фрукты, рыба), а также место и роль трапезы в общеисторическом процессе в Византии.

**Хронологические рамки** работы: в основном IX- XII века, так как именно они являются наиболее характерными и показательными при разработке нашей темы. Однако в некоторых случаях мы обращались и к более ранним и к более поздним периодам (от IV до XV вв.). Глубокая консервативность уклада жизни и статичность традиций в Византии позволяют нам иметь в виду широкий хронологический контекст, не нарушая цельности работы.

**Территориальные рамки** охватывают столицу Византии - Константинополь, а также основные провинции.

**Методологической основой** работы стал комплексный подход к источникам, то есть анализ письменных источников, памятников искусства, а также материальные культуры.

Среди основных **методов**, использованных нами в работе, основными являются сравнительно-исторический, показывающий различные исторические явления в сравнении, и историко-генетический, показывающий происхождение и эволюцию различных изучаемых феноменов.

По нашей теме существует достаточно представительный круг источников. **Источниковая база** работы обладает определенным своеобразием. С одной стороны, мы имеем большое количество разнотипных источников, среди которых выделяются письменные, преимущественно нарративные, правовые, агиографические. К ним примыкают также эпиграфические памятники. Объем этих материалов в целом весьма велик, но, с другой стороны, ни один из этих источников не содержит сведений о проблеме исследования в целом, или хотя бы об отдельных разделах этой проблемы. Встречающиеся свидетельства зачастую крайне фрагментарны, рассеяны, подавались вне интересующего нас контекста, случайно, и лишь собранные вместе могут дать общую,

достаточно детальную картину.

Поэтому имеет смысл остановиться лишь на основных видах этих источников, начав с наиболее многочисленных, нарративных, хотя они и обладают гораздо большей степенью субъективности, чем правовые источники.

Прежде всего, это сочинения таких ранневизантийских историков и хронистов, светских и церковных, как Феодорит Кирский (393-466), Сократ Схоластик (440-е гг.), Йешу Стилит (начало VI в.), Марцеллин Комит (середина VI в.), Прокопий Кесарийский (490/507-585), Феофилакт Симокатта (первая треть VII в.), Пасхальная Хроника (до 629 г.)<sup>1</sup>. Их дополняют свидетельства Феофана Исповедника, особенно важные для VIII - начала IX вв., а также более поздние сочинения равеннского пресвитера Агнелла (ок.805-841), Георгия Монаха (Амартола) (сер. – 2-я пол. IX в.), анонимная Книга понтификов (до 872 г.), Иоанн Камениата (ок. 875-905), Продолжатель Феофана, “Книга царств” Иосифа Генесия и одновременные им трактаты Константина Багрянородного (913-957) (“О церемониях”, “Об управлении империей”), а также материалы так называемых хроник “семьи Симеона Логофета” (хронография Симеона Логофета или Магистра, хроники или анналы Псевдо-Симеона, хронография Псевдо-Льва Грамматика, завершенная в 1013 г.)<sup>2</sup>. Об интересующем

---

<sup>1</sup> Theodoretus Cyrensis episcopi Opera omnia // PG. 1860. T.82; Socratis Scholastici Historia ecclesiastica // PG. 1864. T. 67; Сократ Схоластик. Церковная история. М., 1996; Joshua the Stylite. The Chronicle Composed in Syria AD 507 / Ed. by W. Wright. Cambridge, 1882; Marcellini comitis chronicon // Monumenta Germaniae Historica. Auctorum atiquissimorum. Berolini, 1894. T. 11: Chronica minora saec. IV-VII / Ed. Th. Mommsen. Vol.2. Fasc.1 P. 37-108; Procopii Caesariensis Opera omnia / Rec. Jac. Haury, G. Wirth. Lipsiae, 1962. Vol. 1: De bellis libri I-IV; Procopii Caesariensis Opera omnia / Rec. J. Haury, G. Wirth. Lipsiae, 1963. Vol.2: De bellis libri V-VIII; Procopii Caesariensis Opera omnia / Rec. Jac. Haury, G. Wirth. Lipsiae, 1963. Vol.3: Historia que dicitur arcana; Procopii Caesariensis Opera omnia / Rec. J. Haury, G. Wirth. Lipsiae, 1964. Vol.4: Peri Ktismaton libri VI sive de aedificiis; Прокопий Кесарийский. Война с персами / Пер. А.А. Чекаловой. М., 1993; Прокопий Кесарийский. Тайная история: Пер. С.П. Кондратьева // ВДИ. 1938. №4. С.271-360; Theophylacti Simocattae Historiae / Ed. C. de Boor. Lipsiae, 1887; Феофилакт Симокатта. История: Пер. С.П. Кондратьева. М., 1996; Chronicon Paschale ad exemp-tur vaticanum rec. L. Dindorfius. Bonnae, 1832. Vol. 1-2.

<sup>2</sup> Theophanis Chronographia ex rec. C. de Boor. Lipsiae, 1883. Vol.1: Textum graecum continens; Летопись византийца Феофана от Диоклетиана до царей Михаила и сына его Феофилакта: Пер. с греч. В.И. Оболенского, Ф.А. Терновского, пред. О.М. Бодянского. М., 1884; Agnelli Liber Pontificalis Ecclesiae Ravennatis // Scriptores rerum langobardicarum et italicarum / Ed. O. Holder-Egger. Hannoverae, 1878. P.265-391; *Истрин В.М.* Хроника

нас периоде писали и другие, более поздние византийские авторы – Псевдо-Кодин, оставивший в конце X в. компилятивный справочник на основе более ранних трудов константинопольских “краеведов” – патриографов, Георгий Кедрин (конец XI – начало XII вв.) и Иоанн Зонара, использовавшие материалы V–IX вв.<sup>3</sup>.

Но еще более полно сведения о продуктах питания как товарах ромейского рынка встречаются в житийной литературе, особенно обильной для ранневизантийского периода и для VIII–IX вв. Это объяснимо тем, что агиография была особенно внимательна к бытовым подробностям, к описанию повседневности, современной составителю такого рода сочинений. В этом плане определенного доверия заслуживают рассказы, собранные в своеобразные агиографические сборники, ранневизантийские патерики, такие как “Лавсаик” Палладия Еленопольского (ок. 364–451) и приложение к нему (*Apophthegmata patrum*), “Луг духовный” Иоанна Мосха (538 – ок. 620/634), собрание аввы Георгия Арсенаита с Синая (VI в.), константинопольские синаксари – краткие

---

Георгия Амартола в древнем славянорусском переводе. Текст, исследование и словарь. Пг., 1920. Т.1: Текст; *De Liber Pontificalis / Texte, introd. et comment. par l'abbe L. Duchesne. Paris, 1886. Т.1; 1892. Т.2; Ioannis Cameniatae De exidio Thessalonicensi narratio // Theophanes continuatus. Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos / Rec. Im. Bekkeri. Bonnae, 1838. P. 482–600; Иоанн Камениата. Взятие Фесалоники: Пред., коммент. Р.А. Наследовой, пер. С.В. Поляковой, И.В. Феленковской // Две византийские хроники X века. М., 1959. С. 141–251; Theophanes continuatus // Theophanes continuatus. Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos / Rec. Im. Bekkeri. Bonnae, 1838. P. 3–481; Продолжатель Феофана. Жизнеописания византийских царей / Изд. подг. Я.Н. Любарский. СПб., 1992; *Genesius ex rec. C. Lachmanni. Bonnae, 1834; Constantini Porphyrogeniti imperatoris De ceremoniis aulae byzantinae libri duo graece et latine, e rec. Io. Iac. Reiskii. Bonnae, 1829. Vol.1; Константин Багрянородный. Об управлении империей: Текст, пер., коммент. / Под ред. Г.Г. Литаврина, А.П. Новосельцева. М., 1989; Symeon Magistros (Logothetos). Chronographia // Leonis Grammatici Chronographia / Rec. Im. Bekkerus. Bonnae: E. Weber, 1842. P. 1–228; Pseudo-Symeon (Symeonis magistri annales) // Theophanes continuatus. Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos / Rec. Im. Bekkerus. Bonnae: E. Weber, 1838. P.603–760; Leonis Grammatici Chronographia / Rec. Im. Bekkerus. Bonnae, 1842. P.229–331.**

<sup>3</sup> *Scriptores originum Constantinopolitanarum / Rec. Th. Preger. Fasc.1: Hesychii illustrii origines Constantinopolitanae. Anonymi enarrationes breves chronographicae. Anonymi narratio de aedificatione templi S. Sophiae; Fasc.2: Ps.-Condini origines continens. Adiecta est forma urbis Constantinopolis [Lipsiae, 1901–1907]. Leipzig, 1989; Georgius Cedrenus Ioannis Scylitzae ope ab I. Bekkero suppletus et emandatus. Bonnae, 1839. Т. 2; Ioannis Zonarae Epitomae historiarum libri XIII–XVIII / Rec. Th. Büttner-Wobst. Bonnae, 1897. Vol. 3.*

жития<sup>4</sup>.

Россыпь свидетельств, имеющих отношение к нашей теме можно найти в отдельных Житиях - Симеона Стилита Нового (521–592)<sup>5</sup>, Марии Египетской (VI в.)<sup>6</sup>, Чудесах муч. Кира и Иоанна архиепископа Софрония Иерусалимского (ум. ок. 638–644)<sup>7</sup>, Житии Феодора Сикеота, написанном во 2-й четв. VII в. Георгием<sup>8</sup>, Житии Симеона Юродивого и александрийского патриарха Иоанна Милостивого, написанных епископом Леонтием Кипрским (Неапольским) (ок. 590–668)<sup>9</sup>, Житии Спиридона Тримифунтского пера Феодора, епископа кипрского города Пафоса (ок. 625 г.)<sup>10</sup>, Чудесах вмч. Димитрия Фессалоникского (кон. VI – кон. VII вв.)<sup>11</sup>, Чудесах вмч. Артемия пера Иоанна Родосского (660-

<sup>4</sup> Palladius Helenopolitanus Lausaic // PG. 1860. T.34 Col.991-1278; Appendix ad Palladii Helenopolitani episcopi Aporphthegmata patrum // PG. 1858. T.65. Col. 71-440; Beati Ioannis Eucratae liber qui inscribitur Pratum quod floridaam proferat vitarum narrationem coelestis roseti // PG. Turnhout, 1976. T.87. C. Col. 2845-3116; Иоанн Мосх. Луг духовный // Византийские легенды / Изд. подг. С.В. Полякова. М., 1972. С.46-52; Авва Георгий Арсенаит // Подвижники благочестия, просиявшие на Синайской горе и в ее окрестностях. К источнику воды живой. Письма паломницы IV века. М., 1994. С. 1-130; Synaxarium ecclesiae Constantinopolitanae e codice Sirmondiano / Ed. Hipp. Delehaye / Acta Sanctorum Novembris Propylaeum. Bruxelles, 1902.

<sup>5</sup> Vita Sti Symeoni Stylitae Junioris // PG. Turnhout, 1976. T. 86. C. Col. 2987-3216.

<sup>6</sup> Житие Марии Египетской, бывшей блудницы, честно подвизавшейся в иорданской пустыне // Византийские легенды / Изд. С.В. Поляковой. М., 1972. С.85-89.

<sup>7</sup> Sophronii Patriarchae Hierosolimitani Narratio Miraculorum SS.Cyri et Ioannis // PG. 1864. T.87. C. Col. 3424-3698.

<sup>8</sup> Vie de Theodore de Sykeon. Ecrite par son disciple Georgios prete et higoumene du meme monastere / Etabil par A.-J. Festugiere. Bruxelles, 1970. Vol. 1-2.

<sup>9</sup> Leontis Cyprorum, ep. Neapolitanus. Vita Sti Symeoni Sali // PG. 1864. T. 93. Col. 1669-1745; Жизнь и деяния аввы Симеона, юродивого Христа ради, записанные Леонтием, епископом Неаполя Критского (ок. 641-648 гг.) // Византийские легенды / Изд. подг. С.В. Полякова. М., 1972. С. 53-83; Leontius, ep. Neapolitanus. Vita Sti Ioannis Eleemosinarii // PG. 1864. T. 93. Col. 1617-1668; Leontius von Neapolis Leben des heiligen Johannes des Barmherzigen, Erzbischofs von Alexandrien / Hrsg. v. H. Gelzer // Sammlung ausgewählher Kirchen -und dogmengeschlichen Quellenschriften von G. Krüger. Freiburg im Br; Lepzig, 1893. Heft 5.

<sup>10</sup> Le legende de S.Spyridon eveque de Trimithonte / Ed. P. Van den Ven. Louvain, 1953.

<sup>11</sup> Lemerle P. Les plus anciens recueils des miracles de Saint Demetrius et la penetration des Slaves dans Balkans. Paris, 1979. T. 1-2; Чудеса св. Димитрия Солунского // Свод древнейших письменных известий о славянах. Т. 2 (VII-IX вв.) / Сост. С.А. Иванов, Г.Г. Литаврин, В.К. Ронин. М., 1995. С. 91-211.



670-е гг.)<sup>12</sup>, Житиях Филарета Милостивого (ок. 821/ 822 гг.)<sup>13</sup>, Стефана Нового (806-808 гг.)<sup>14</sup>, Стефана Савваита (ум. ок. 790-х гг., написано в кон. VIII – нач. IX вв.)<sup>15</sup>, Феодора Студита (написано во 2-й пол IX в.)<sup>16</sup>, Иоанна Психаита (ок. сер. IX в.)<sup>17</sup>, Михаила Синкелла (761-845/846, написано в 850-е гг.)<sup>18</sup>, патриарха Игнатия, составленного Никитой Пафлагоном (880-е гг.)<sup>19</sup>, Феодоры Фессалоникской (812-892, написано ок. 900 г.)<sup>20</sup>, Луки Нового Элладского (ок. 962 г.)<sup>21</sup>, Андрея Юродивого (Sali) пера пресвитера Никифора (ок. 950-959 гг. или кон. VII в.)<sup>22</sup>, Василия Нового (написано в кон. 950-960-гг.)<sup>23</sup>, Евфимия (ум. 917 г., написано ок. 920-925 гг.)<sup>24</sup>, Андрея, погребенного в Суде (ум. 767

<sup>12</sup> *Miracula S.Artemii (Diegesis ton thaumaton toy agioy... Artemioy) // Varia graeca Sacra. Сборник греческих неизданных богословских текстов IV-XV веков с пред. и указат. изд. А. Пападопуло-Керамевс // Записки имп. СПб. ун-та. Истор.-филол. ф-т. 1909. Ч.95. Р. 1-75.*

<sup>13</sup> Никита Амнийский. Преисполненная великого назидания повесть о житии и деяниях блаженного и праведного Филарета Милостивого // *Византийские легенды / Изд. подг. С.В. Полякова. М., 1972. С. 99-113.*

<sup>14</sup> *Stephanus Constantinopolitanus Diaconus in vitam et martyrium beatissimi et sancti martyris Stephani Junioris... // PG. 1864. Т. 100. Col. 1069-1186.*

<sup>15</sup> *Лопарев Хр.М. Византийские жития святых VIII-IX веков // ВВ. 1915. Т. 19. Вып. 1-2. С. 27.*

<sup>16</sup> *Michailus Monachus. Vita et conversatio sancti patris nostri et confessoris Theodori abbatis monasterii Studii // PG. 1864. Т. 99. Col. 233-328 (vers. II); Творения преп. отца нашего и исповедника Феодора Студита в рус. переводе... с научно-историческим очерком его деятельности и двумя древними житиями СПб., 1908. Ч. 2.*

<sup>17</sup> *Лопарев Хр.М. Византийские жития святых VIII-IX веков // ВВ. 1913. Т.18. Вып.1-4. С. 8-14; Лопарев Хр. М. Греческие жития святых VIII и IX веков: Ч.1: Современные жития. Пг., 1914. С. 231 сл.*

<sup>18</sup> *Жизнь, деяния и подвиги св. отца Михаила Синкелла // Византийские легенды / Изд. подг. С.В. Полякова. М., 1972.*

<sup>19</sup> *Nicetae Davidae Paphlagonae Vita Sti Ignatii // PG. 1864. Т. 105. Col. 488-574.*

<sup>20</sup> *Kurtz Ed.H. Des Klerikers Gregorios Bericht über leben, Wunderthalten und Translation der hl. Theodora von Thessalonich nebst der Metaphrase des Johannes Staurakios // Записки имп. АН. СПб., 1902. 8 серия. Т.6. Вып.1. S. 1-36.*

<sup>21</sup> *Vita Sti Lucae Junioris (Steiriotes) // АВ. 1894. Т.13. Р. 81-121.*

<sup>22</sup> *Nicephori presbyteri Constantinopolitani Vita Sti Andrea Stulti (Sali) // PG. 1863. Т. 111. Col. 625-888.*

<sup>23</sup> *Вилинский С.Г. Житие Василия Нового в русской литературе. Ч.2: Тексты // Записки Новороссийского ун-та. Истор.-филол. ф-т. Одесса: Техник, 1911. Т. 6; Вилинский С.Г. Житие Василия Нового в русской литературе. Ч.1: Исследование // Записки Новороссийского ун-та. Истор.-филол. ф-т. Одесса: Техник, 1913. Т. 7.*

<sup>24</sup> *Vita Sti Euthymii / Ed. P. Karlin-Hayter // Byz. 1955-1957. Т. 25-27. Fasc.1 Р. 1-172; Псамафийская хроника / Пред., пер., коммент. А.П. Каждана // Две византийские хроники X века. М., 1959. С. 7-139.*

г., сост. в X в.)<sup>25</sup>, Павла Латрского (ок. 880-955/956, написано в конце X в.)<sup>26</sup>, Никона Метаноите (ум. 998 г., сост. в сер. XII в.)<sup>27</sup>.

Свидетельства этих источников дополняются живыми подробностями, почерпнутыми из эпистолографии. Данные о ромейских продуктах питания можно найти в письмах Иоанна Златоуста из ссылки в к. IV – н. V вв.<sup>28</sup>, его младшего современника, епископа Феодорита Кирского (1-я пол. V в.)<sup>29</sup>, Нила Анкирского<sup>30</sup>, Синесия, епископа североафриканской Кирены<sup>31</sup>, Папы Мартина (655 г.)<sup>32</sup>, Феодора Студита (особенно письмо к василиссе Ирине от 801 г. с перечнем благодеяний для ремесленников)<sup>33</sup> и епископа Игнатия Диакона (1-я пол. IX в.)<sup>34</sup>.

Занятия ромеев и предметы торговли отразила и своеобразная византийская “публицистика”, представленная риторическими, богословскими сочинениями, речами, “беседами”-гомилиями, среди которых были использованы в

<sup>25</sup> Symeoni Logothetae Metaphrastaе Vita Sti Andrea en Krisei // PG. 1864. T.115. Col. 1098-1139.

<sup>26</sup> Vita Pauli in monte Latro / Ed. H. Delehaye // AB. 1892. T.11. P. 12-13, 18-74, 136-141.

<sup>27</sup> Vita Sti Nyconis Metanoite / Ed. Sp. Lambros // Neos Ellenomnemon. 1906. T.3.

<sup>28</sup> Иоанн Златоуст. Письма // Св. Иоанн Златоуст. Полн. собр. соч. М., 1996. Т.3. С. 560-806.

<sup>29</sup> Theodoretus Cyrensis episcopi Opera omnia // PG. 1860. T. 82. 800 p.; 1864. T. 83.

<sup>30</sup> Nili Ancyranі Opera omnia // PG. 1864. T. 79.

<sup>31</sup> Synesii episcopi Cyrenes Epistulae // PG. 1863. T. 66. Col. 1321-1560.

<sup>32</sup> Martini papae epistulae XVI, XVII // PL. 1851. T. 87. Col. 201-204; *Бородин О.Р.* Римский папа Мартин I и его письма из Крыма (статья, перевод, комментарий) // Причерноморье в средние века. М., 1991. С. 173-190.

<sup>33</sup> Theodori Studitae orationes et epistulae // PG. 1864. T. 99. Col. 903-1679;

<sup>34</sup> Ignatii Diaconi epistulae / Ed. C. Mango. London, 1981; *Kazhdan A.* Ignatios the Deacon's Letters on the Byzantine Economy // BS. 1992. T.53. Fasc.2. P. 197-201.

качестве источников речи антиохийца Ливания (314-393)<sup>35</sup>, проповеди Василия Великого (Кесарийского) (ок.330-379)<sup>36</sup>, Георгия Нисского (335-394)<sup>37</sup>, Георгия Назианзина (ум. 390)<sup>38</sup>, Епифания (нач. V в.)<sup>39</sup>, сочинения Филосторгия (V в.)<sup>40</sup>, Евсевия Александрийского (1-я пол. V в.)<sup>41</sup>, Астерия Амасийского (1-я треть V в.)<sup>42</sup>, Феогноста<sup>43</sup>, Хорикия Газского (1-я пол. VI в.)<sup>44</sup>, Анастасия Синаита (610-701)<sup>45</sup>, Дорофея (ок. 600 г.) (Dorotheus)<sup>46</sup>, Иоанна Климакуса (3-я четв. VII в.)<sup>47</sup>, Павла Эгинского (650-е гг.) и др.

К ним добавляют труды энциклопедического характера, среди которых следует особо выделить по богатству материала составленную в правление Константина Багрянородного компиляцию под названием “Геопоники”, отразившую самые разные занятия ромеев с VI до IX – нач. X вв. включительно, а также лексикон “Суда” (ок. 960 г.) и “Шестоднев” Иоанна Экзарха (2-я пол. IX - начало X вв.)<sup>48</sup>.

<sup>35</sup> Libanii opera / Rec. R.Foerster. Lipsiae, 1903. Vol. 1. Fasc.1: Orationes 1-5; Vol. 1. Fasc. 2:Orationes 6-11; 1904. Vol. 2: Orationes 12-25; 1906. Vol. 3: Orationes 26-50; 1908. Vol. 4: Orationes 51-64; Ливаний. Речи: Пер. с греч., прим. С. Шестакова. Казань, 1912. Т. 1; 1916. Т. 2.

<sup>36</sup> Basilii, Caesareae Cappadociae archiepiscopi, Opera omnia quae extant: Vol. 1-4 / Accurent et rec. J.-P. Migne // PG. 1886. Т. 29; 1888. Т. 30; 1885. Т. 31; 1886. Т. 32.

<sup>37</sup> Gregorii episcopi Nysseni Opera quae reperiri potuerunt omnia, nunc denuo correctius et accuratius edita et multis aucta // PG. 1863. Т. 44-46.

<sup>38</sup> Gregorii Theologi vulgo Nazianzeni, archiepiscopi Constantinopolitani Opera quae exstant omnia // PG. 1886. Т. 35-36.

<sup>39</sup> Euphrophanii Constantiae in Cypro episcopi Opera quae reperiri potuerunt omnia // PG. 1858. Т. 41.

<sup>40</sup> Philostorgii scripta quae supersunt // PG. 1858. Т. 65. Col. 288-590.

<sup>41</sup> Eusebii Alexandrini episcopi opera quae reperiri potuerunt omnia // PG. 1864. Т. 86 A. Col. 1-680.

<sup>42</sup> Asterii Amaseni scripta quae supersunt (Patrum Aegiptorum opera omnia) // PG. Tunhouti, 1967. Т. 40. Col. 312-436.

<sup>43</sup> Anecdota graeca e codd. Manuscriptis Bibliothecarum Regiae Parisiensis / Ed. J.A. Cramer. Oxonii; 1839. Vol. 2. P. 1.

<sup>44</sup> Choricii Gazaevi opera / Rec. R. Foerster. Lipsiae, 1929.

<sup>45</sup> Anastasii Sinaitae Opera omnia // PG. 1860. Т. 89. Col. 35-1189.

<sup>46</sup> Dorothei scripta quae supersunt // PG. 1860. Т. 88. Col. 1156-1790.

<sup>47</sup> Ioannis Scholastici vulgo Climaci abatis montis Sinai, opera omnia // PG. 1860. Т. 88. Col. 631-1210.

<sup>48</sup> Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici De re rustica eclogae / Rec. H. Beckh. Lipsiae, 1895; Геопоники. Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X в. / Введ, пер., коммент. Е.Э. Липшиц. М.; Л., 1960; Suidae

Художественная литература ромеев, обращавшая мало внимания на бытовые подробности, является слабым подспорьем по исследуемой теме, хотя и она донесла некоторые моменты, которые могут быть полезными для уточнения некоторых черт торговли продовольственными товарами. Это прежде всего относится к ранневизантийским эпиграммам и к гораздо более позднему сочинению - диалогу под названием “Тимарион”, написанному в XI-XII вв., но отразившему более раннюю ярмарочную практику Фессалоники<sup>49</sup>.

Гораздо более важными представляются материалы правовых источников, к тому же более достоверных уже в силу своей юридической специфики. Перечни, списки товаров и отдельные упоминания о них, и о тех, кто был связан с их производством и распространением, содержат законы, начиная с известного римского Эдикта 301 г., вплоть до таких обширных юридических компендиумов как Кодекс Юстиниана, Дигесты, Новеллы из *Corpus juris civilis* VI в.<sup>50</sup>. Это поле расширяет сборник административных правил, составленный не ранее 530-х гг. Юлианом из Аскалона, и предписывавший соблюдение некоторых норм жизни, в том числе связанных и с торговлей, в ромейских городах Палестины<sup>51</sup>. Для периода “темных веков” их дополняют сведения так называемой Перуджийской суммы – конспекта Кодекса Юстиниана, составленного в византийской Италии во 2-й пол. VII-VIII вв. (*Summa Perusiana*)<sup>52</sup>, а также выборки законов – Эклоги, появившейся не ранее 726 и не позже 741

---

Lexicon / Rec. Im. Bekkerus. Berolini, 1854; Из “Шестоднева” на Йаан Екзарх // *Кристанов Цв., Дуйчев И.* Естествознането в средновековна България. Сборник от исторически извори. София, 1954. С. 92-157.

<sup>49</sup> *Anecdota graeca e codd. Manuscriptis Bibliothecarum Regiae Parisiensis* / Ed. J.A. Cramer. Oxonii, 1841. Vol. 4; Тимарион // *Византийский сатирический диалог* / Изд. подг. С.В. Полякова, И.В. Феленковская. М., 1986. С. 24-71, 147-158, 171-177.

<sup>50</sup> *Diocletians Preisedikt. Texte und Kommentare* / Hrsg. von S. Lauffer. Berlin, 1971; *Corpus juris civilis*. Berolini, 1895. Vol. 2: *Codex Iustinianus* / Rec. P. Krueger; *Corpus juris civilis*. Berolini, 1908. Vol. 1: *Digesta* / Rec. Th. Mommsen, retractavit P. Krueger; *Corpus juris civilis*. Berolini, 1904. Vol.3: *Novellae* / Rec. R. Schoell. *Opus Schoellii morte interseptum absolvit G. Kroll*.

<sup>51</sup> *Constantini Harmenopuli Manuale legum sive Hexabiblos* / Ed. G.E. Heimbach. Lipsiae, 1851; *Сюзюмов М.Я.* О трактате Юлиана Аскалонита // *АДСВ. Свердловск*, 1960. Вып. 1. С. 3-34.

<sup>52</sup> *Ad notationes Codicum Domini Justiniano (Summa Perusiana)* / Ed. F. Patetta // *Bulletino dell'Istituto di diritto romano*. Roma, 1900. A.12.

гг., и ее более поздние редакции (Частная Распространенная Эклога – кон. VIII – 1-я пол. IX вв. или 829-870 гг.)<sup>53</sup>. В качестве приложения к Эклоге следует рассматривать Земледельческий и Морской законы<sup>54</sup>.

К особому кругу правовых источников могут быть отнесены ромейские договора, которые заключались с лангобардскими купцами г. Комаккьо на р. По в 715 г.<sup>55</sup>, с болгарами в 716 г. и в 813 г.<sup>56</sup>, с русами в 907, 911, 944-945 гг.<sup>57</sup>, чьи клаузулы содержали указание на ромейские товары.

Своеобразный Корпус гражданского права эпохи “темных веков” сменили к концу IX - началу X вв. энциклопедические по охвату материала 60 книг Василик, собрание новелл Льва VI и Книга эпарха, чьи предписания особенно богаты на сведения о самых разных аспектах организации ремесла и торговли, составе рыночных товаров, специализации в этой сфере<sup>58</sup>. В этом плане с ними может соперничать лишь актовый материал, представленный ранневизантийскими папирусами на греческом и латыни, которые происходили из Египта и Италии и представляли собой самые разные записи хозяйственного характера, прасисы, свидетельства сделок купли-продажи, обмена,

<sup>53</sup> *Ecloga: Das Gesetzbuch Leons III und Konstantinos V / Hrsg. v. L. Burgmann. Frankfurt a. M., 1983; Эклога. Византийский законодательный свод VIII века: Вступ. ст., пер., коммент. Е.Э. Липшиц. М., 1965; Eclogadion und Ecloga privata aucta / Hrsg. v. P. Simon, Sp. Troianos // Fontes Minores medii aevi. Frankfurt a. M., 1977. Bd.2. S. 45-86.*

<sup>54</sup> *Византийский земельный закон: Текст, исслед., коммент. Е.Э. Липшиц, И.П. Медведева, Е.К. Пиотровской. Л., 1984; Nomos Rodion // Zepos I., Zepos P. Jus graecoromanum. Athenis, 1931. T.2. P. 91-103; Морской закон: Вступ. ст., пер., коммент. М.Я. Сюзюмова // АДСВ. 1969. Вып.6. С. 3-54.*

<sup>55</sup> *Hartmann L.M. Comacchio und der Po-Handel // Hartmann L.M. Zur Wirtschaftsgeschichte Italiens im frühen Mittelalter. Analekten. Gotha, 1904. S. 123-124;*

<sup>56</sup> *Theophanis Chronographia ex rec. C. de Boor. Lipsiae, 1883. Vol. 1: Textum graecum continens. P. 497. 16-26.*

<sup>57</sup> *Сборник документов по истории СССР. Ч.1: IX-XIII вв. М., 1970.*

<sup>58</sup> *Basilicorum libri LX / Ed. C.G.E. Heimbach, G.E. Heimbach. Lipsiae, 1833. T.1 (Lib. I-XII); 1840. T.2 (Lib. XIII-XXIII); 1843. T.3 (Lib. XXIV-XXXVIII); 1846. T.4 (Lib. XXXIX -XLVIII); 1862. T.5 (Lib. XLIX-LX); 1870. T.6. Part 1-2 (Prolegomena et manuale basilicorum continens); 1897. T.7; Les Nouvelles de Leon VI le Sage. Texte et traduction publies par P. Noailles et A. Dain. Paris, 1944; Византийская книга Эпарха: Вступ. ст., пер., коммент. М.Я. Сюзюмова. М., 1962.*

аренды, богатейшие собрания которых донесли Оксирих, Равенна, Каир, хранилища Британского музея, Бодлеанской библиотеки<sup>59</sup>.

На этом фоне гораздо скромнее выглядят данные эпиграфики, интересные для исследуемой темы несколькими памятниками: эдиктом Юстиниана II от 688 г. о фессалонийских солеварнях<sup>60</sup> и граффити на глиняных тарелках из засыпи VIII – 1-й трети IX вв. водохранилища византийского Херсона, которые донесли сведения о продуктах, предназначенных для таких тарелок<sup>61</sup>.

Взятые в целом, эти материалы достаточно полно отражают объект и предмет предпринимаемого исследования, позволяя максимально устранить эффект “мозаичности”, разбросанности таких свидетельств. При этом наиболее трудно бывает найти связки между разными хронологическими периодами, добиться заполнения лакун, неизбежно возникающих при систематизации материалов источников.

**Историография.** Лишь отдельные продукты питания удостоились особого исследования некоторых ученых. Среди них надо отметить труд Иоганна Кодера, который, основываясь на материалах Геопоник, написал целую книгу о снабжении Константинополя свежей зеленью, скрупулезно рассмотрев

---

<sup>59</sup> The Oxyrhynchus Papyri. London, 19. P.10; The Oxyrhynchus Papyri. London, 1916. P.12; The Oxyrhynchus Papyri. London, 1924. P.16; The Oxyrhynchus Papyri. London, 1927. P.17; The Oxyrhynchus Papyri. London, 1941. P.18; *Maspero J.* Papyrus grecs d'epoque byzantine. Le Caire, 1911. T.1; 1913. T.2; 1916. T.3; Greek Papyri in the British Museum / Ed. F.G. Kenyon, H.I. Bell. London, 1907. P. 3; Greek Papyri in the British Museum / Ed. H.I. Bell, W.E. Crum. London, 1910. P. 4; *Eisner L.* Epistulae privatae graecae. Papyri Iandanae cum discipulis / Ed. C. Kalbfleisch. Lipsiae, 1913. Vol.2; *Jader J.-O.* Die nichtliterarischen Latenischen Papyri. Italiens aus der Zeit 445-700. Lund, 1955. Bd.1; *Mitteis L., Wilken U.* Grundzüge und Chrestomathie der Papyruskunde. Bd.1. Historischer Teil. Heft 1: Grundzüge von U.W. Lchon; *Wegener E.P.* Four Papyri of the Bodleian Library // Mnemosyne. N.S. 1936. T.3. F.3. P. 232-240; *Фихман И.Ф.* Введение в документальную папирологию. М., 1987.

<sup>60</sup> *Vasiliev A.A.* An Edict of the Eperor Justinian II, September 688 // Speculum. Boston; Cambridge, 1943. Vol.18. P. 1-13; *Gregoire H.* Un edit de l'empereur Justinien II date de septembre 688 // Byzantion. 1944-1945. T.17. Fasc.1. P. 119-124; *Spieser J.M.* Inventaires en une d'un recueil des inscriptions historiques de Byzance, I. Les inscriptions de Thessalonique // TM. Paris, 1973. T.5. P.132-176; Указ Юстиниана II о царском дарении в пользу храма св. Дмитрия в Фессалонике // Свод древнейших письменных известий о славянах. Т.2 (VII-IX вв.) / Сост. С.А. Иванов, Г.Г. Литаврин, В.К. Ронин. М., 1995. С. 213-217.

<sup>61</sup> *Седикова Л.В., Сидоренко В.А.* Надписи на средневековой керамике из раскопок водохранилища в Херсонесе // МАИЭТ. 1996. Вып.5. С. 106-110.

овощи как основной продукт питания ромеев и как продукт торговли<sup>62</sup>. Он же уделил внимание пряностям и другим объектам торговли мирэпсов (торговцы благовониями, пряностями, гомеопатией)<sup>63</sup>.

О торговле вином и прочими напитками писал Э. Кислингер, особенно внимательный к бытовым подробностям<sup>64</sup>. Его анализ агиографической литературы на предмет составляющих пищевого рациона ромеев интересно сравнить с соответствующими наблюдениями А.П. Каждана и М. Дембинской<sup>65</sup>. Много внимания предметам ромейской торговли уделил в своем энциклопедическом труде Федон Кукулес, до сих пор остающемся непревзойденным по объему собранного материала<sup>66</sup>. Единственный серьезный недостаток, присущий его фундаментальной работе, заключается в хронологической недифференцированности проделанного анализа, поданного применительно ко всей византийской истории в целом. Отчасти он исправлен в менее насыщенном, но гораздо лучше структурированном исследовании византийского быта, выполненного применительно к позднеантичному и раннесредневековому периодам А.А. Чекаловой<sup>67</sup>.

<sup>62</sup> *Koder J.* Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponica. Wien, 1993.

<sup>63</sup> *Koder J.* Die Drogisten und ihre Waren im Eparchenbuch (EB 10.1) // Византия и средневековый Крым (АДСВ. Вып.26). Барнаул, 1992. С. 220-236.

<sup>64</sup> *Kislinger E.* Retsina e balnea: consumo e commercio del vino a Bisanzio // *Storie del vino (Homo edens II)* / A cura di P. Scarpì. Milano, 1991. P. 77-84; *Kislinger E.* Phuska und Glechon // *JÖB.* 1984. Bd.34. S. 49-53.

<sup>65</sup> *Kislinger E.* How Reliable is Early Byzantine Hagiography as an Indicator of Diet? // *Diptycha.* 1986-1987. Т.4. P.5-11; ср.: *Каждан А.П.* Сколько ели византийцы // *ВИ.* 1970. №9. С. 216-218; *Dembinska M.* Diet: A Comparison of Food Consumption between Centuries // *Byzantion.* 1985. Т.55. P. 445-448.

<sup>66</sup> *Koukoules Ph.* Byzantion bios kai politismos. Athen, 1948. Т.1. Fasc.1-2.; Т.2. Fasc.1.; 1949. Т.3; 1951. Т.4; 1952. Т.5.

<sup>67</sup> Культура Византии: IV - первая половина VII в. М., 1984. С.632-667; Культура Византии вторая половина VII-XII вв. М., 1989. С. 571-616; *Поляковская М.А., Чекалова А.А.* Византия: быт и нравы. Свердловск, 1989.

Ряд работ касается также вопросов снабжения зерном<sup>68</sup>, городского водоснабжения<sup>69</sup>, поставок соуса-гарума<sup>70</sup>. Уникальной в этом плане представляется попытка провести 37-й Весенний симпозиум византийских исследований, посвятив его исключительно вопросам материальной культуры, еды и питья в Византии, транспортировки и переработки сельскохозяйственной продукции, хотя о специализации в сфере торговли продуктами питания речь не шла и здесь<sup>71</sup>. Уже сама по себе такая попытка указывает на высокую степень актуальности данной тематики и рост заинтересованности специалистов в ее дальнейшей разработке.

В целом, при столь частом касании исследователями данной темы, она не имеет связного, законченного вида в историографии, что уже само по себе настраивает на решение задачи комплексного исследования номенклатуры товаров византийской торговли IV-IX вв. и вытекающей отсюда специализации торгово-ремесленной деятельности, а также услуг как предметов торговли.

При этом предлагается решение следующих вопросов:

- выяснение терминологического обозначения разных категорий продукции питания как товаров, то есть постижение “языка рынка” ромеев;
- выделение главных ведущих групп товаров - продуктов питания, доминировавших в аграрном, промышленном производстве и обмене, и, конечно, потреблении;
- установление всего круга специальностей и терминологических обозначений профессий, которые имели отношение к сфере торговли продуктами питания.

---

<sup>68</sup> *Teall J.L.* The Grain Supply of the Byzantine Empire, 330-1025 // DOP. 1959. №13. P. 87-139; *Durliat J.* De la ville antique a la ville byzantine. Le probleme des subsistances. Rome, 1990.

<sup>69</sup> *Forchheimer Ph., Strzygowski I.* Die byzantinischen wasserbehälter von Konstantinopel. Beiträge zur Topographie von Konstantinopel. Wien, 1893.

<sup>70</sup> *Drexhage H.-J.* Garum und Garumhandel im römisch und spätantiken Ägypten // Münstersche Beiträge z. Antiken Handelsgeschichte. 1903. Bd.12. №1. S. 27-55.

<sup>71</sup> Eat, drink, and be merry (Luke 12: 19) – Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37<sup>th</sup> Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honor of Professor A.A. Bryer / Ed. by L. Brubaker, K. Linardou. London, 2007.



Специальных исследований по изучаемой нами проблеме нет. Однако в ряде общих работ по истории и культуре Византии имеются разделы, раскрывающие тот или иной аспект темы. В первую очередь можно выделить трехтомную «Культуру Византии». Кроме того, важный труд был подготовлен М.А. Поляковской и А.А. Чекаловой («Византия, быт и нравы») для поздне-византийского периода.

Отдельные разделы историографии составляют материалы археологических раскопок. Прежде всего, необходимо назвать чрезвычайно популярную книгу харьковского профессора С.Б. Сорочана «Византия IV - IX в. этюды рынка». Здесь ученый нарисовал широкую картину рыночных отношений в ранней Византии с упором на бытовую сторону жизни. Особо важно, что в этой книге показана жизнь, как основных провинций Византии, так и Херсонеса Таврического, в раскопках которого много лет принимал участие сам автор (начальник экспедиции ХНУ).

В последнее время к истории отдельных сторон торговли продуктами питания обратилась Е.С. Сорочан.<sup>72</sup>

Таким образом, специального исследования по нашей теме в литературе нет, что и обуславливает его научную новизну.

**Научная новизна** проделанной работы заключается в том, что:

- собрана наиболее полная терминология основной ромейской рыночной продукции, являвшейся одновременно самой распространенной пищей в IV-IX вв.;

- выделены главные, ведущие группы продуктов питания как предметов торговли, доминировавшие в ромейском аграрном производстве и обмене;

- установлено, что зерно, хлеб играли главную роль в торговле позднеантичной и раннесредневековой Византии, занимая ведущее место и по количеству, и по значению;

- выяснено, что соль находилась на втором месте по значению и объему

---

<sup>72</sup> Сорочан Е.С. Византийский «хлеб насущный» // Классическая и византийская традиция. 2008. Белгород, 2008. – С. 83-107 и др.

торговли после зерна;

- выяснено, что спрос на торговлю водой и на профессию водоноса определялся недостаточным уровнем водоснабжения некоторых ромейских городов или отдельных городских районов, как в эпоху поздней античности, так и в “темные века”;

- отвергнуто представление об ухудшении качества питания ромеев в силу преобладания овощей и зелени в ассортименте пищевых продуктов.

**Положения, выносимые на защиту:**

- древнехристианская трапеза с ее особенностями, связанными со скромным характером и постами, зародилась еще в I-III вв.;

- в ранневизантийский период христианская трапеза сформировалась в более или менее законченном виде;

- в дальнейшие периоды эволюции трапеза принципиальных изменений не претерпела.

**Практическая значимость.** Материалы и выводы работы могут быть использованы при дальнейшей научной разработке данного круга проблем, а также в преподавании истории Византии, истории древнего мира и средних веков.

# ГЛАВА 1. ВОЗНИКНОВЕНИЕ И РАННЯЯ ИСТОРИЯ ХРИСТИАНСКОЙ ТРАПЕЗЫ

## § 1. Происхождение древнехристианской трапезы

Трапеза - не просто принятие пищи. Эта сакрализованная и социализированная форма общения имеет, наряду с эстетическим обрамлением, особую значимость. Трапеза собирает живых и ушедших, преодолевает "обреченность времени", преобразует мессианский пир "жизни будущего века", ту окончательную встречу, когда все друг друга узнают, и "ни о чем не надо умалчивать".

Истоки феномена трапезы столь же глубоки, как и история человечества. Проблема питания содержит метафизический, религиозный и психологический аспекты. Визуальные источники демонстрируют тему ритуального пира как фундаментальную в искусстве Месопотамии, Египта, Греции, Этрурии и Рима. Поэтическая образность и символика трапезы являются также символами пищи духовной.

Сохранившиеся памятники искусства Древнего Египта демонстрируют эволюцию этой темы от наиболее раннего типа - одиночного "пира мертвеца" и далее - "пира супружеской четы"... Примером являются композиции на погребальных стелах Фив - Тии и Птахмеса, где отражен ритуал поминального обряда, призванного помочь восстановлению телесно-духовной субстанции усопших. В гробнице Нахт (Фивы, 18-я династия) налицо уже изображение сформировавшейся идеи коллективного пира. Однако ее визуализация найдет широкое развитие только в поздней античности.

Фоном и обрамлением композиций на тему трапезы, как правило, являются реплики на темы первичного космогонического акта - разделение мужского и женского начал, верха и низа. Они представлены через сюжеты цар-

ской охоты и подготовкой к пиру при участии танцовщиц и музыкантов. Дуальные оппозиции природного и культурного характера визуализированы на примере поединков, сцен сражений, охоты, пира, веселья, танцев и др.

Писатель IV в. Исаак Сирийский так пишет о духовной пище: "любовь есть упоение души", она есть "пища ангельская" и "любви достаточно, чтобы напитать человека вместо пищи и питья". Изображение ветхозаветной Троицы в виде трапезы трех странников у праотца Авраама и его жены Сарры под дубом мамврийским стало прообразом евангельской Тайной вечери, где было установлено таинство евхаристии. Такие символы, как сама трапеза, так и атрибуты, ее сопровождающие, присутствуют в сохранившихся произведениях сакрального искусства почти всех древних культур Востока и Запада.

Литургия как пир, соединяющий в себе благодарение и воспоминание, временное и вечное, небесное и земное - входит в настоящее и возвещает трапезу грядущего. Это - один из символов спасения.

Трапеза - центральный эпизод не только ритуала приема гостя, но и множества других ритуалов и праздников. Совместное принятие пищи - консолидирующий акт. Пища в этнокультурной системе любого народа - не только продукт питания, но также лекарственное и магическое средство. Сакральная и мирская стороны трапезы сосуществуют в бинарной оппозиции в культурной и социальной сферах общества.

Эта оппозиция выражена в фольклорной и книжной традициях. У апостола Павла это трапеза во имя Господне (1 Кор. 11, 20), воплотившаяся в дальнейшем в образах трапезы в художественной литературе, изобразительном искусстве и музыке. Библейская трапеза Авраама послужила прообразом иудейских культовых трапез, устраиваемых при наличии не менее трех человек за столом, при этом часть хлеба остается нетронутой в знак присутствия Бога. В первохристианской общине трапеза благодарения, являвшаяся богослужебным праздником древнейших времен, превратилась в таинственное предпразднование мессиианской трапезы, на что указывает арамейский возглас "маранафа!" ("гряди, Господи!") в конце последнего праздничного благодарения.

Знаменательно, что установление завета Бога с Авраамом, которому тогда исполнилось 99 лет, сопровождалось изменением его имени (Быт. 17, 5), что обусловлено как изменением внутренней природы его носителя, так и тем, что Авраам через странничество обрел совершенное видение и удостоился чести оказать гостеприимство Пресвятой Троице.

Без сомнения, основы всего христианского повседневного поведения в быту лежат в древнехристианском времени, которое охватывает первые три столетия от Рождества Христова. В целом это период катакомбный, когда христианство было гонимой религией. Многие основные представления по рассматриваемой проблеме, сформировавшиеся в то время, стали, однако, основой для выработки норм христианского поведения в быту вообще. И с выходом из катакомб в начале IV в. формирующийся византийский образ поведения воспринял многие элементы из того, что уже сложилось. Добавлено было немного. И эта основа затем будет воспринята в Древней Руси и других православных странах.

Уже апологеты и ранние Отцы церкви немало высказывались о характере трапезы христианина и определили теологические основы этого процесса.

Трапеза христиан должна была всецело определяться нормами христианского поведения вообще. Прекрасное изображение того, как происходила трапеза в домах древних христиан, мы находим у Тертуллиана (II-III вв.): «Садятся за стол не иначе, как помолясь Богу; едят столько, сколько нужно для утоления голода; пьют как пристойно людям, строго соблюдающим воздержание и трезвость; насыщаются настолько, что той же ночью могут возносить молитвы Богу; беседуют, зная, что все слышит Бог. По омовении рук и возжжении светильников каждый приглашается петь хвалебные песни Богу. Трапеза оканчивается, как и начиналась, молитвой. Выходят отсюда не для того, чтобы производить бесчинства, а скорее как из школы добродетели, нежели из вечери» (Тертуллиан. О воздержании, 22).

Тертуллиан говорит здесь собственно о христианских агапах, но никакого различия по сравнению с прочими трапезами, не видит. То есть благоприличие

и благочестие являются основой всякой трапезы.

Климент Александрийский (II-III вв.) также прямо утверждает, что во время еды христиане поют псалмы и песнопения.

Еще яснее говорит об этом Киприан (III в.): «Час обеда не должен оставаться без небесной благодати. Скромный обед должен сопровождаться псалмами»<sup>73</sup>.

Очень часто и с особенным удовольствием древние отцы изображали скромность, умеренность и целомудренность, которые царили во время христианских обедов. Апологет Минуций Феликс (II в.) говорит: «Наши обеды не только целомудренны, но и трезвенны, ибо мы не позволяем никакой болтовни, веселость умеряем важностью и скромными речами» (Минуций Феликс. Октавий, 18).

Очень подробно распространяется об этом предмете Климент Александрийский в сочинении «Педагог» (кн. I). Климент совершенно отвергает изысканность в пище и осуждает тех, кто посвящает время и усилия разысканию и приготовлению редких кушаний и приправ. Таких сластолюбцев он называет не людьми, а «ртом и челюстями». Этот строгий церковный нравоучитель стыдит христиан за то, что они начали допускать излишества даже во время христианских агап. В лакомых блюдах он усматривает смерть для тела и души. Умеренно питающиеся люди, говорит он, гораздо сильнее, здоровее и благоразумнее, чем другие. Это можно видеть при сравнении крестьянина или философа (в смысле человека умеренного) с богачом.

Обед христиан должен быть прост и короток, не должен мешать ночному бодрствованию и не должен быть приправлен какими-либо благовониями. Климент осуждает также жадность в еде: «Неразумно жадными глазами пожирать яства. Такие люди по прожорливости больше похожи на свиней или собак. Они торопятся наестся, наполняя обе щеки сразу из всех сосудов»<sup>74</sup>.

<sup>73</sup> Цит. по: *Лебедев А.П.* Церковно-исторические повествования. – СПб., 2004. – С. 13.

<sup>74</sup> Климент Александрийский. Педагог. – М., 1998. – С. 15.

Климент много занимается указанием тех приличий, соблюдение которых при трапезе предписывается разумному христианину. Он советует, чтобы христиане благопристойно касались предлагаемого, сохраняли не запачканными руки, бороду и занимаемое ими при столе место, соблюдали спокойствие в лице и чинно протягивали руки к кушаньям через известные промежутки времени. Не советует он и говорить за обедом. Неприличным кажется Клименту и есть вместе, и пить; это признак невоздержания.

Климент указывает и наиболее полезные виды пищи, которые стоит употреблять. Той пищи, которая способна возбуждать сексуальные желания, нужно совершенно избегать. «Можно употреблять лук, маслины, овощи, молоко, сыр, и, если угодно, мясо вареное и жареное. Из яств самые удобные для употребления – те, которые приготавливаются без помощи огня, потому что с ними менее хлопот; потом те, которые не обременительны для желудка и дешевы. Те же, которые составляют роскошь стола и бывают причиной болезней, носят в себе демона обжорства»<sup>75</sup>.

Относительно вина: Климент позволяет его употреблять, но весьма умеренно, как апостол Павел заповедует Тимофею принимать понемногу вина для здоровья желудка. Вообще вино он допускает более всего в качестве лекарства. Он не разрешает, чтобы вино пили все без различия. Юноши, девушки и замужние должны вовсе воздерживаться от вина. Вино следует смешивать с водой, а не пить его как воду. Сильными красками Климент изображает порок пьянства, который в его время среди христиан встречался крайне редко. Он осуждает также пристрастие к редким и иностранным винам, а также употребление различных сортов вин во время одного и того же обеда. Нужно заботиться и о соблюдении приличий во время питья.

У женщин Климент порицает обычай пить из очень узких бокалов, что делалось из некоторого рода кокетства. Ему не нравилось, как они при этом

---

<sup>75</sup> Там же. – С. 16.

загибают голову, нецеломудренно обнажают шею, как будто стараются обнажить для сотрапезников все, что могут.

Климент также дает советы, как христианину пристойно вести себя во время трапезы в целом. Он считает непристойным для христианского дома позволять шумную музыку, танцы и пр. Можно допустить скромные и целомудренные мелодии, но всячески избегать изнеживающей музыки и безобразных плясок. Веселье должно сдерживаться в определенных рамках. Всякая нескромность должна быть полностью изгнана. Не следует на пиршествах насмехаться над другими, отчего рождаются оскорбления и вражда.

Участие в пиршествах язычников христианам не позволялось. Этому препятствовало то обстоятельство, что христианин не мог совершать обычной молитвы и пения перед едой, во время нее и после нее.

Еще раз о скромности и благопристойности трапезы у христиан напомнил Лаодикийский собор 370 г., а затем Седьмой Вселенский собор.

Идеалом же христианской жизни считался полный аскетизм, в том числе и в области приема пищи. Важнейшую роль здесь играли посты. Смысл поста заключался прежде всего в отказе от горячительных и приятных напитков и вообще от всего, что может услаждать чувство вкуса.

Древний восточный христианин постился от 180 до 196 дней в году. Из них 140-150 дней запрещалось и употребление рыбы<sup>76</sup>.

Церковь иногда налагала посты в частных случаях на отдельных лиц в целях наказания или врачевания души. Так, в Византии сорокадневный пост налагался на бесноватых. Посты, налагаемые на грешников, могли продолжаться и долее. За преднамеренное тяжкое преступление налагался пост до 12-14 лет, а за убийство - пожизненный.

Монашеская трапеза и посты определялись монашеским уставом<sup>77</sup> и представляют собой особый вид восточно-христианской трапезы.

---

<sup>76</sup> Лебедев А.П. Церковно-исторические повествования. – СПб., 2004. – С. 192.

<sup>77</sup> См.: там же: с. 194-201 с многочисленными примерами.



На III-IV вв. приходится ранний этап формирования христианского искусства, хронологически совпадающий с периодом поздней античности.

Примером композиций на тему трапезы могут служить сохранившиеся фрески семи катакомб: св. Каллиста ("Капелла таинств", "Крипта овец"); Присциллы (Греческая капелла); Домитиллы (надгробие Януария, сцены трапез, росписи крипты пекарей; святых Петра и Маркеллина (сцены пиров Ирены и Агапе); ипогея Аврелия на виале Манцони; мавзолея Клодия Гермеса (катакомбы св. Себастьяна) и др.<sup>78</sup>

Достоверная визуализация раннехристианской трапезы представлена во множестве деталей и аксессуаров – корзин, столов, ритуальной посуды. Там же - погрудные изображения детей, как правило, сидящих за столом-сигмой с минимальным набором еды.

Трапезы связывались с кругом символических и литургических тем – Тайной вечерей, Трапезой на Тивериадском озере, Чудом умножения хлебов, Чудом в Кане, Евхаристией и др. Одно из наиболее ранних исследований и толкований - *Roma sotterranea cristiana* (1632) А. Бозио.

Трапеза - действие с определенным знаковым содержанием и определенным распределением ролей, это совокупность ритуала, церемониала, этикета, этических и эстетических нормативов. Как уже было сказано, праздник трапезы в христианской традиции подразумевает и торжественное поминание страстей Христовых: " Ибо всякий раз, когда вы едите хлеб сей и пьете чашу сию, смерть Господню возвещаете, доколе Он придет" (1 Кор. 11, 26).

Заслуживает внимания тот факт, что мраморная плита, предназначенная для Таинства Евхаристии, нередко переносилась с гробницы на гробницу в дни памяти того или иного мученика. На фреске первой половины III в. в римских катакомбах папы Каллиста изображена подобная плита, водруженная на треножник.

---

<sup>78</sup> См.: *Фон Фрикен А.* Римские катакомбы и памятники первоначального христианского искусства. В 4 ч. М., 1872.

Функция пищи как средства коммуникации, типология трапез и специфика проявления в них ритуальных действий, подкрепленная системой знаково-символического значения, определяет традиционную систему питания данного этноса. Она регламентирует не то, что именно люди едят или как они готовят пищу, а поведенческие аспекты потребления пищи, проявляющие весь комплекс бытовых, социальных, общественных, материальных и духовных явлений, человеческих отношений с их этикой и эстетикой.

Таким образом, к ранневизантийскому времени в теории и на практике были выработаны определенные принципы и нормы восточно-христианской трапезы, которые в дальнейшей истории Византии считались нормативными.

## **§ 2. Трапеза в Ранней Византийской империи**

В вошедших в состав Византийского государства восточных регионах бывшей Римской империи, пока лишь в сравнительно небольшой степени затронутых разрушительными набегами варваров, с хорошо сохранившимся многоотраслевым сельским хозяйством, имелось вполне достаточно пищевых ресурсов. Однако обилие и разнообразие, в сравнении с опустошенным Западом, производившихся пищевых продуктов отнюдь не являлись в условиях византийского общества гарантией достаточно сытной и свободной от забот о пропитании жизни для большинства населения страны.

Голодный бедняк мечтал о куске хлеба, но не всякий хлеб был ему доступен. Хлеб пекли самого разнообразного качества, и обилие его сортов как бы отражало сложную социальную структуру византийского общества. Существовал прекрасный хлеб - силигнитис - хлеб богатых людей, выпекавшийся из высших сортов пшеницы. Его также использовали в церкви как причастие и давали больным, поскольку он способствовал пищеварению. Далее шел хлеб сеидалитис, который выпекался из муки несколько более низкого качества. Существовали средние сорта хлеба и, наконец, грубый хлеб для бедных. Солдаты

и монахи предпочитали хлеб, называемый пексамас. Его дважды пекли в печи, пока не испарялась вся влага, и хотя он был очень жестким, долго не плесневел.

Пищей бедняков были бобы, чечевица, горох и упомянутый выше грубый хлеб. Между тем кулинарное искусство в Византии было высоко развито и немало ценилось. Злые языки поговаривали, что за удачно приготовленное блюдо Иоанн Каппадокийский назначал своих поваров на высокие должности. Роскошные обеды были обычным явлением в домах аристократов<sup>79</sup>. Еда нехотя, без чувства казалась этим людям чем-то странным и подобающим лишь монахам. Кушанья были предметом застольных бесед и долгих обсуждений, как какие блюда готовить и в каком порядке их подавать. Перед началом пира стол опрыскивали благовониями. Во время пира повар строго следил за тем, как подавались блюда, самыми изысканными из которых были фазаны и пулярки, и жаренные на углях и начиненные рыбой. Деликатесом считалась зайчатина, а охота на зайцев была одним из любимых видов спорта у аристократов. Пищу приправляли изысканными соусами, в состав которых входили ароматические травы, доставляемые из Индии. Епископ Амасии Астерий (конец IV - начало V века) едко заметил, что мирополы больше служат поварам, чем врачам.

Любовь к хорошей кухне постепенно проникла и в среду церковнослужителей. При дворах патриархов существовал целый штат поваров. С кухни патриаршей резиденции в Александрии Иоанну Милостивому подавали овощи, суп, вино, большую рыбу. Когда прославленный монофисит Север занял в 512 году патриарший престол в Антиохии, он начал с того, что ввел суровую дисциплину в патриаршем дворце, сместив поваров и их помощников, а с ними упразднил и их кулинарное искусство. Он приказал покупать на рынке простой грубый хлеб, какой обычно пекари изготавливали для бедных. Надо полагать, что такие порядки в Антиохии продолжались недолго.

---

<sup>79</sup> Сорочан С.Б. Византия IV-IX вв.: этюды рынка. – Харьков: Майдан, 2001. – С. 55.

Как указывают источники, не только богачи, но и люди победнее стремились отмечать любое семейное торжество пиром, продолжавшимся далеко за полночь. Во время общественных праздников столы накрывали прямо на улицах, и каждый ел, сколько хотел<sup>80</sup>.

Среди различных блюд, употребляемых византийцами, историки неоднократно упоминают кушанья из мяса: говядины, свинины, баранины и козлятины. Изготавливались окорока и колбасы, однако копченая пища считалась грубой и не принадлежала к числу деликатесов. При употреблении в пищу мясо приправляли горчицей и чесноком. Мяса больше ели во внутренних областях, в прибрежных районах в пище преобладала рыба. В деревне мясо ели чаще, чем в городе, но для употребления в пищу обычно использовали старых, иногда больных животных, что было причиной частых отравлений и заболеваний. Рацион Византии дополняли сыр, яйца и молоко (включая овечье и козье). В пищу употребляли много овощей, которые ели сырыми и приготовленными разными способами. В источниках упоминаются приправленная свекла, особым образом приготовленный горох. Фрукты (яблоки, виноград, гранаты, инжир и т.п.) ели свежие, сушеные.

Любили мед, чудесные сорта которого доставлялись из Африки, а также кондитерские изделия: пироги, торты, пирожные, всевозможные сладости.

Существенным добавлением к пище, как это вообще свойственно южным странам, было вино<sup>81</sup>. В вине ценили красивый цвет и наслаждались его ароматом. Впрочем, как и в хлебе, здесь было большое разнообразие сортов. Существовала, например, кисловатая смесь из вина и воды, напоминавшая укус, единственной целью которой было утолить жажду. Плохое, дешевое и невкусное вино делали египтяне. Оно называлось «мареотик», так как производилось в районе озера Мареотида. Прекрасное ароматное вино изготавливалось в Палестине. Высоко ценился китайский мускат. В одной из церквей Амиды

---

<sup>80</sup> Рудаков А.П. Очерки византийской культуры по данным греческой агиографии. – СПб.: Алетейя, 1996. – С. 51.

<sup>81</sup> Литаврин Г.Г. Как жили византийцы. – СПб.: Алетейя, 1997. – С. 100.

монахи готовили порошкообразное вино, о чем поведал нам Захарий Ритор. Изготавливалось оно следующим образом. Хорошее вино выставлялось в течение семи лет на солнце, пока оно не становилось в буквальном смысле слова сухим. Обычно его брали в дорогу экономай, положив в маленькие полотняные мешочки. Порошок растворяли в воде, и она приобретала сладость и вкус вина.

Ели не только дома, но и в многочисленных лавках и харчевнях, которые с увеличением числа бедноты появляются даже в таких небольших городах, каким была, например, Эмеса. В городах с лотков продавали фрукты, овощи, сушеные фиги, сыр.

В той же Эмесе пирожники торговали своими кондитерскими изделиями во время службы в церкви, прямо у входа в храм. Харчевни часто располагались вдоль дорог. Повар одной из подобных придорожных харчевен, Стефан, настолько прославился своим кулинарным искусством, что многие высокопоставленные чиновники специально приезжали к нему. Источник, сохранивший его имя, поведал нам и о том, что помимо полагающейся стоимости блюд довольные посетители платили Стефану и немалые «чаевые».

Мы можем с достаточной определенностью судить о характерных для Византии видах кушаний и напитков, об особенностях приправ и соусов, об общем состоянии кулинарного искусства, но у нас, к сожалению, нет точных данных о типичном повседневном меню основной массы населения, подобных тем сведениям, которыми располагает наука относительно обычного меню жителя Древнего Рима.

Во всяком случае, мясо и рыба могли входить в ежедневный рацион и сравнительно небогатых византийцев, но, очевидно, в этот период в их пище все больше возрастает удельный вес овощных блюд. Человек получает все меньше и меньше разнообразной, богатой белками и жирами пищи, которая требуется его организму.

Люди часто жалуются на недомогание и слабость, растет число забо-

леваний, связанных с недостаточным и однообразным питанием. Увеличивается смертность, в том числе детская. Мужчины умирают в возрасте 35 - 44 лет, женщины - в возрасте 25 - 34 лет. Особенно много людей умирало весной и в начале лета (с апреля по июнь), т.е. после трудностей зимы и поста<sup>82</sup>.

Посты в те времена соблюдались весьма строго. Иоанн Малала сохранил свидетельство о том, как император Юстиниан решил перенести пост и приказал мясникам закалывать скот и продавать мясо. Мясники выполнили императорский указ, но мяса никто не покупал.

Таким образом, уже в ранневизантийский период христианская трапеза приобрела свой более или менее законченный вид и характер. Определился круг продуктов питания, и сформировались особенности их употребления.

Дальнейшее развитие трапезы византийцев получает в Средневизантийский период.

---

<sup>82</sup> Рудаков А.П. Очерки византийской культуры по данным греческой агиографии. – СПб.: Алетейя, 1996. – С. 101.

## ГЛАВА 2. РАЗВИТИЕ ХРИСТИАНСКОЙ ТРАПЕЗЫ В ИСТОРИИ ВИЗАНТИИ

### § 1. Трапеза в средневизантийский период (IX - XII вв.)

В раннее Средневековье, как и в античное время, в Восточном Средиземноморье доминировали аграрные занятия, поэтому основными товарами оставались разнообразные продукты питания – предметы первой необходимости, чье товарное производство рассматривалось современниками как основа богатства<sup>83</sup>. Большая часть населения Романии занималась переработкой, поставкой, куплей-продажей сельскохозяйственной продукции, либо промысловой деятельностью, связанной с продуктами первой необходимости – съестными припасами (*ta epitedeia, onion ton anagkaiotaton*)<sup>84</sup> или тем, что просто именовали “плоды земли” (*genema, karpos*)<sup>85</sup>, повседневная пища, еда (*diaita, broma, brosis, edesma, to esthiasthai, paranaloma, siton*)<sup>86</sup>.

Таким образом, продукты питания являлись не только основой для поддержания жизнедеятельности каждого ромея, но и были не менее важным аспектом экономики, составляя часть сферы купли-продажи. Как мы видим, эта тема - довольно важный раздел византийской повседневной жизни и экономики, однако в контексте взаимосвязи с системой хозяйствования Византии она еще недостаточно изучена специалистами.

Византийские источники сообщают об огромном количестве и разнообразии наименований продуктов питания<sup>87</sup>, среди которых мука и хлеб из нее,

---

<sup>83</sup> Сюсюмов М.Я. Византийский город (середина VII - середина IX в.) // ВВ. 1967. Т.27. С.48; ср.: Wallace-Hadrill A. Elite and Trade in the Roman Town // City and Country in the Ancient World / Ed. J. Rich, A. Wallace-Hadrill. London; New York, 1992. P.267.

<sup>84</sup> Procopii Caesariensis Opera omnia / Rec. Jac. Haury, G. Wirth. Lipsiae, 1963. Vol.3: Historia que dicitur arcana. XX. 2; XXVI. 19.

<sup>85</sup> Истрин В.М. Хроника Георгия Амартола. Пг., 1921. Т.1. С. 187. 22; 303. 1.

<sup>86</sup> См.: Истрин В.М. Хроника Георгия Амартола. Л., 1930. Т.3. С. 283, 348.

<sup>87</sup> Koukoules Ph. Byzantion bios kai politismos. Athen, 1952. Т.5. S. 9-135.; Культура Византии: вторая половина VII - XII вв. М., 1989. С. 577; Поляковская М.А., Чекалова А.А. Византия: быт и нравы. Свердловск, 1989. С.

вино и овощи составляли основу потребления самых широких масс общества, причем эта основа не претерпевала изменений в течение столетий и, казалось, была независима от любых катаклизмов, потрясавших Империю<sup>88</sup>. То же самое обнаруживала и западноевропейская цивилизация, где почти 50% от общего числа городского населения имели отношение к сельскохозяйственным занятиям, отчего аграрная доминанта стабильно присутствовала у большинства средневековых городов, однако это обстоятельство не умаляло масштабов их хозяйственной жизни, в которой на первом месте находились занятия, связанные с сельским хозяйством и лишь затем следовали все виды торговой деятельности и, наконец, сугубо ремесленные специальности<sup>89</sup>.

Источники разного времени, имеющие отношение к Византии, неизменно называют в качестве главных продуктов питания, товаров внутренней и отчасти внешней торговли хлеб, соль, вино, овощи, оливковое масло, от изобилия которых, по представлениям ромеев, зависело всеобщее благоденствие<sup>90</sup>. Отсюда понятно, почему Продолжатель Феофана, описывая группы товаров, стоимость которых узнавал на столичном рынке василевс Феофил (829-842), называл сначала по порядку еду, питье, топливо и одежду, видимо, как самые

---

126; *Durliat J.* De la ville antique a la ville byzantine. Le probleme des subsistances. Rome, 1990.

<sup>88</sup> *Teall J.L.* The Grain Supply of the Byzantine Empire, 330-1025 // *DOP.* 1959. №13. P. 98-99; *Evert-Kappesova H.* Stidia nad historia wsi byzantinskiej w VII-IX wieku. Lodz, 1963. S. 42; *Каждан А.П.* Сколько ели византийцы // *ВИ.* 1970. №9. С. 217, 218; *Kazhdan A., Constable G.* People and Power in Byzantium: An Introduction to Modern Byzantine Studies. Washington, 1982. P. 55.

<sup>89</sup> Ср.: *Червонов С.Д.* Торговля в испанском городе XII-XIII веков (по материалам фуэрос) // *Проблемы испанской истории.* М., 1984. С. 151; *Ястребицкая А.Л.* Малые города как проблема сравнительно-исторического изучения европейского средневекового города // *СВ.* 1988. Вып. 51. С. 67-79 58-79; *Поло де Болье М.-А.* Средневековая Франция. М., 2006. С. 100-109.

<sup>90</sup> *Procopii Caesariensis Opera omnia / Rec. Jac. Naury, G. Wirth.* Lipsiae: Teubner, 1962. Vol. 1: De bellis libri I-IV. – II. 28-27; Прокопий Кесарийский. Война с персами / Пер. А.А. Чекаловой. М., 1993. С. 166; Иоанн Мосх. Луг духовный // *Византийские легенды / Изд. подг. С.В. Полякова.* М., 1972. С. 51, гл.185; *Agnelli Liber Pontificalis Ecclesiae Ravennatis // Scriptores rerum langobardicarum et italicarum / Ed. O. Holder-Egger.* Hannoverae, 1878. P. 345; Ибн Хордадбех. Книга путей и стран. Баку, 1986. С. 103, §56 б; *Kislinger E.* How Reliable is Early Byzantine Hagiography as an Indicator of Diet? // *Diptycha.* 1986-1987. Т.4. P. 5-11; *Брандес В.* Византийская апокалиптическая литература как источник изучения некоторых аспектов социальной жизни // *ВВ.* 1989. Т.50. С. 121.



насущенные, главные, и лишь потом добавлял в целом обо всем прочем, что выносилось на продажу<sup>91</sup>. Некоторые продукты питания импортировались из-за пределов Византии<sup>92</sup>. Они ввозились и вывозились из провинциальных городов Империи, причем экспортер одних продовольственных товаров выступал одновременно и как импортер других съестных продуктов, получая, к примеру, в замен соли зерно<sup>93</sup>.

Пшеница, ячмень, зерно (*sitos, sitarion*) находились на первом месте в списке продуктов купли-продажи. Йешу Стилит в тексте своей хроники упомянул зерно 11 раз, ячмень – 5 раз, вино и виноград – по 3 раза, мясо – дважды, просо, бобовые, масло, курятину, яйца – по одному разу<sup>94</sup>, из чего сразу вырисовывается безусловный приоритет хлеба. Продажа и покупка пшеницы осуществлялась и в VII в.<sup>95</sup>, и в VIII в.<sup>96</sup>, и в IX в.<sup>97</sup>, причем это могло быть не

<sup>91</sup> Theophanes continuatus // Theophanes continuatus. Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos / Rec. Im. Bekkeri. Bonnae, 1838. P. 86; Продолжатель Феофана / Изд. Я.Н. Любарского. СПб., 1992. С. 42; III. 5.

<sup>92</sup> Teall J.L. The Grain Supply... P. 117-118; Раннефеодалные государства на Балканах VI-XII вв. М., 1985. С. 147; Malingoudis Ph. Die Hungersnot in Thessalonike (ca. 676-678) // JÖB. 1990. Bd.40. S. 145-154.

<sup>93</sup> Ср.: Martini papae epistulae XVII // PL. 1851. T.87. Col. 203; Левченко М.В. Церковные имущества V–VII вв. в Восточно-Римской империи // ВВ. 1949. Т.2 (27). С. 24-25 11-59; Durliat J. De la ville antique a la ville byzantine. P. 229, 502.

<sup>94</sup> Joshua the Stylite. The Chronicle Composed in Syria AD 507 / Ed. by W. Wright. Cambridge, 1882.

<sup>95</sup> Рудаков А.П. Очерки византийской культуры по данным греческой агиографии. М., 1917. С. 90, 159 II, 288 с; Leontius von Neapolis Leben des heiligen Johannes des Barmherzigen, Erzbischofs von Alexandrien / Hrsg. v. H. Gelzer // Sammlung ausgewählher Kirchen -und dogmengeschlichen Quellenschriften von G. Krüger. Freiburg im Br; Leipzig, 1893. Heft 5. S.28, sec.13; Martini papae epistulae XVI, XVII. Col.202, 203; Lemerle P. Les plus anciens recueils des miracles de Saint Demetrius et la penetration des Slaves dans Balkans. Vol. 1: Le Texte. Paris, 1979. P. 214. 9-13; Иванова О.В. К вопросу об этнической ситуации в районе Фессалоники в начале 80-х гг. VII в. // Античная балканистика. М., 1986. С. 42-48; Malingoudis Ph. Die Hungersnot in Thessalonike... P. 145-154; Левченко М.В. Церковные имущества... С. 22.

<sup>96</sup> Морской закон: Вступ. ст., пер., коммент. М.Я. Сюзюмова // АДСВ. 1969. Вып.6. III. 34; 38; Никифора патриарха Константинопольского краткая история со времени после царствования Маврикия / Пер. Е.Э. Липшиц // ВВ. 1950. Т.3. С. 381 (766 / 767 г.); Teall J.L. The Grain Supply... P. 117-118, 119-120.

<sup>97</sup> Истрин В.М. Хроника Георгия Амартола... Т.3. С. 309, 347; Кн. Эп. XVIII. 1; 4; Иоанн Камениата. Взятие Фессалоники: Пред., коммент. Р.А. Наследовой, пер. С.В. Поляковой, И.В. Феленковской // Две византийские хроники X века. М., 1959. С. 198, гл.61; с. 201, гл.67; Theophanes continuatus. P.479. 6; 768. 21; Константин Багрянородный. Об управлении империей. М., 1989. Гл. 53. С. 274.

только зерно, но и мука (*aleiao, aleuron*)<sup>98</sup>. Их скупкой и перепродажей занимались профессиональные, специализированные торговцы зерном (*sitemporos, sitokapelos*), число которых, судя по редкости упоминаний, было невелико, но которые не переводились<sup>99</sup>. Особенно примечательно упоминание Иоанном Камениатой фессалоникских ситэмпоров, которые кораблями возили хлеб из Македонии в Константинополь, поскольку Македония, как и Фракия, стала источником снабжения столицы после потери Египта и Сирии<sup>100</sup>. Согласно Житию Св. Христодула, о. Эвбея был особенно богат зерном и, значит, тоже мог располагать соответствующими торговцами<sup>101</sup>.

М.Я. Сюзюмов причислял их к спекулянтам хлебом<sup>102</sup>, однако это неверно, поскольку ситокапилы были свободными предпринимателями, действия которых по снабжению городов зерном не встречали сопротивления со стороны систим или властей, в других случаях пытавшихся противиться “двойной продаже”<sup>103</sup>. В силу своей малочисленности они не могли составить конкуренцию крестьянам – георгам, хоритам – потенциальным поставщикам хлеба.

Столь же неизменно присутствовал в продаже такой неприхотливый и

<sup>98</sup> *Медников Н.А.* Палестина от завоевания ее арабами до крестовых походов: по арабским источникам. СПб., 1897. С. 23; *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола... Т.3. С. 259.

<sup>99</sup> *Gregorii Theologi vulgo Nazianzeni, archiepiscopi Constantinopolitani Opera quae exstant omnia* // PG. 1886. Т. 35. Col. 960 В.; Т. 36. Col. 544 А; *Symeoni Metaphrastae Vita Spyridoni Trymiphuntae* // PG. 1864. Т.116. Col. 441; *Рудаков А.П.* Очерки... С. 159; Жизнь и деяния святого отца нашего Николая // *Византийские легенды.* Л., 1972. С. 148; *Theophanes continuatus.* P. 479. 6; *Sophocles E.A.* Greek Lexicon of the Roman and Byzantine Periods (From BC 146 to AD 1100). New York, 1893. Vol.2. P. 990.

<sup>100</sup> *Ioannis Cameniatae De exidio Thessalonicensi narratio* // *Theophanes continuatus.* Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos / Rec. Im. Bekkeri. Bonnae, 1838. P. 573. 6-8, 482-600; Иоанн Камениата. Взятие Фессалоники. С. 198, гл.61; *Theophanes continuatus.* P. 479. 5-7; Продолжатель Феофана. С.197 (13); *Georgius Cedrenus Ioannis Scylitzae ope ab I. Bekkero suppletus et emandatus.* Bonnae, 1839. Т.2. P. 516. 12-15.

<sup>101</sup> См.: Иоанн Камениата. Взятие Фесалоники. С. 239, коммент. 6.

<sup>102</sup> *Сюзюмов М.Я.* Византийский город... С. 57.

<sup>103</sup> *Сорочан С.Б.* О понятии “спекуляция” в раннесредневековой Византии // История и археология Слободской Украины. Тезисы докл. и сообщ. Всеукр. конф., посвященной 90-летию XII Археологического съезда. Харьков, 1992. С. 195-196.

урожайный злак как ячмень (*krithe*)<sup>104</sup>, для торговли которым крифополы, судя по одному из константинопольских синаксарей, составленному не позже IX в., располагали специальным “ячменным рынком” (*ta krithopoleia*)<sup>105</sup>.

В отличие от Средневековой Европы, византийцы выращивали и продавали мало ржи и овса<sup>106</sup>. Просо (*kegchros*), пшено (*meline*) обычно сеяли для собственного употребления<sup>107</sup>. Феофан упоминал, что во время войны Константина V (741-775) со своим зятем, мятежником и узурпатором Артавадсом, обитатели осажденного Константинополя в числе прочего ели вздорожавшее просо<sup>108</sup>. Но большой роли для ромеев оно не играло, если не считать славянских провинций-архонтатов, балканских Склавиний<sup>109</sup>. Рис (*oryzion*) относился, очевидно, к редким, элитным продуктам, хотя, как следует из “Книги церемоний византийского двора”, его знали и употребляли, по крайней мере, ромейская знать IX-X вв.<sup>110</sup>.

Часть городского населения приобретала зерно, а часть готовый хлеб, без которого не обходилась ни одна трапеза<sup>111</sup>. Как можно понять из слов Стефана Диякона, агиографа Св. Стефана Нового, пострадавшего за иконы в годы правления Константина V, хлеб был основной едой, покупаемой ежедневно<sup>112</sup>.

<sup>104</sup> Joshua the Stylite. The Chronicle... Cap.26, 39, 43, 46, 87; Летопись византийца Феофана от Диоклетиана до царей Михаила и сына его Феофилакта: Пер. с греч. В.И. Оболенского, Ф.А. Терновского, пред. О.М. Бодянского. М., 1884. IV, II, 370 с. С. 292; *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола. Т.1. С. 360. 14; Продолжатель Феофана. С. 197 (13).

<sup>105</sup> Synaxarium ecclesiae Constantinopolitanae e codice Sirmondiano / Ed. Hipp. Delehaye / Acta Sanctorum Novembris Propylaeum. Bruxelles, 1902. Col. 78.

<sup>106</sup> *Каждан А.П.* Сколько ели византийцы. С. 217.

<sup>107</sup> См.: Joshua the Stylite. The Chronicle... Cap. 38; Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici De re rustica eclogae / Rec. H. Beckh. Lipsiae, 1895. III. 3.

<sup>108</sup> Theophanis Chronographia ex rec I. Classeni. Bonnae, 1839. Vol.1. P. 646-647.

<sup>109</sup> *Teall J.L.* The Grain Supply. P.100; *Литаврин Г.Г.* Как жили византийцы. М., 1974. С. 7.

<sup>110</sup> Constantini Porphyrogeniti imperatoris De ceremoniis aulae byzantinae libri duo graece et latine, e rec. Io. Iac. Reiskii. Bonnae: Weber, 1829. Vol.1. P. 463. 18.

<sup>111</sup> Кн. Эп. С.244; *Teall J.L.* Op. cit. P. 98-100; *Каждан А.П.* Сколько ели византийцы. С. 216-217.

<sup>112</sup> Stephanus Constantinopolitanus Diaconus in vitam et martyrium beatissimi et sancti martyris Stephani Junioris... // PG. 1864. T.100. Col. 1124.

Печеные формованные караваи из кислого теста (*artos, psomos, sitia, bebromenos*)<sup>113</sup> и лепешки (*raximatia*), зачастую продававшиеся в питейных заведениях<sup>114</sup>, делали из различных сортов муки разной стоимости, обилие которых впечатляет. Наиболее ходовым был сендалитис, хлеб из муки невысокого сорта, который бойко раскупали наравне с грубым хлебом, тогда как силигнитис, высокосортный хлеб из превосходной белой муки могли позволить себе немногие, отчего он, собственно, не относился к товарам широкого потребления<sup>115</sup>. Даже в богатых домах Антиохии VI-VII вв., если верить составителю Жития Св. Симеона Юродивого, прислуга редко видела такой хлеб<sup>116</sup>. Он изготовлялся из муки тончайшего помола, просеянной через шелк, иногда имел вид своеобразных “бубликов”, назывался “чистым” (*artoi katharoi*) и наиболее смиренные клирики, монахи старались его не употреблять<sup>117</sup>.

Под 612 г. Никифор сообщает о появлении в солдатском рационе такого нового вида хлеба как *siteresion*<sup>118</sup>, однако уже в 627 г. Пасхальная хроника упоминает о его распределении в городе<sup>119</sup>. Жития Порфирия Газского, Симеона и Марии Юродивых называют “грязный хлеб” (*gyraros*) как весьма популярный товар, который пекли из худших сортов плохо очищенной пшеничной муки со значительной добавкой ячменя<sup>120</sup>. Еще худшими считались ячмен-

---

<sup>113</sup> Appendix ad Palladii Helenopolitani episkopi Arophthegmata patrum // PG. 1858. T.65. Col.192 A; 196 B; *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола... Т.1. С. 265. 15; Кн. Эп. XVIII. 2; 4; *Sophocles E.A.* Greek Lexicon... Vol.1. P. 308; ср.: *Романчук А.И.* Поздневизантийский “квартал хлебопеков” в Херсонесе (квартал XXVIII) // ВВ. 1987. Т.48. С. 138.

<sup>114</sup> Nicephori presbyteri Constantinopolitani Vita Sti Andrea Stulti (Sali) // PG. 1863. T.111. Col. 657, 717.

<sup>115</sup> *Koukoules Ph.* Byzantinon bios... Т.5. S. 47-62; *Поляковская М.А., Чекалова А.А.* Византия: быт и нравы. С. 76.

<sup>116</sup> Leontis Cyprorum, ep. Neapolitanus. Vita Sti Symeoni Sali // PG. 1864. T.93. Col. 1716-1718.

<sup>117</sup> Vita Sti Nyconis Metanoite / Ed. Sp. Lambros // Neos Ellenomnemon. 1906. T.3. P. 136; Vita Sti Lucae Junioris (Steiriotes) // AB. 1894. T.13. P. 84, sec.6; Vita Sti Aphanasii Aphonitae // AB. 1906. T.25. P. 16; *Koukoules Ph.* Byzantinon bios... Т.1. S. 195; *Karpozelos A.* Realita in Byzantine Epistolographie X - XII // BZ. 1984. Bd.77. P. 27.

<sup>118</sup> Nicephori archiepiscopi Constantinopolitani opuscula historica / Ed. C. de Boor. Leipzig, 1880. P. 6.

<sup>119</sup> Chronicon Paschale ad exemptur vaticanum rec. L. Dindorfius. Bonnae, 1832. Vol.1. P. 715.

<sup>120</sup> См.: *Koukoules Ph.* Byzantinon bios... Т.5. S. 43 exi.; *Teall J.L.* Op. cit. P.91-92, note 8; p. 99.

ный хлеб и лепешки, что не мешало их широкому повсеместному распространению<sup>121</sup>: Иоанн Мосх писал, что для переноски такого хлеба существовали даже специальные корзины (*mazarion*)<sup>122</sup>. Наряду с лепешками из проса он был особенно популярен в балканских провинциях Византии<sup>123</sup>. Только его ел Вардан Турок, не употреблявший вина, рыбы и масла, после того как крушение амбициозных политических планов в 803 г. привело неудачливого узурпатора вместо трона на монашескую стезю жизни в собственном имении на о. Проте<sup>124</sup>. Такого рациона придерживались самые стойкие византийские аскеты, которые, как Лука Новый (Элладский) (892-953), питались главным образом “...ячменным хлебом и водицей” (*arto krithino kai ydati*)<sup>125</sup>. По дешевизне с ним мог сравниться хлеб из отрубей, каким в шутку угощался Михаил III Пьяница у своей “кумы”, простой горожанки-капилиссы, крестным сына (“восприемником”) которой он был<sup>126</sup>.

Определенное количество хлеба было не покупным, выпекалось на дому, и порой это была значительная его часть, потреблявшаяся в городах<sup>127</sup>. Но в то же время существовало производство хлеба на продажу. Поражает обилие специальных словообразований для обозначения хлебопечения, тех, кто этим занимался, мест по изготовлению муки, хлеба и продажи последнего. Ранневизантийские египетские папирусные хозяйственные документы, осо-

<sup>121</sup> Das Strategikon des Maurikios / Ed. G.T. Dennis, E. Camil-Lscheg. Wien, 1981. 398 S. IX. 1, 3; XI. 5; *Koukoules Ph. Byzantinon bios...* T.5. S. 47 exi.; *Teall J. L.* Op. cit. P. 91-92, note 7; История Византии. М., 1967. Т.1. С. 120.

<sup>122</sup> *Beati Ioannis Eucratae liber qui inscribitur Pratum quod floridaam proferat vitarum narrationem coelestis roseti* // PG. Turnhout, 1976. Т. 87С. Col. 3028 В.

<sup>123</sup> *Поляковская М.М., Чекалова А.А.* Византия: быт и нравы. С. 131; *Культура Византии: вторая пол. VII – XII в.* С. 580.

<sup>124</sup> *Theophanes continuatus.* P.10; *Продолжатель Феофана.* С. 8-9 (I. 3).

<sup>125</sup> *Vita Sti Lucae Junioris (Steiriotes).* P. 84. 10.

<sup>126</sup> *Theophanes continuatus.* P. 199. 19; *Продолжатель Феофана.* С. 86 (IV. 37); *Pseudo-Symeon (Symeonis magistri annales)* // *Theophanes continuatus. Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos* / Rec. Im. Bekkerus. Bonnae, 1838. P. 603-760.

<sup>127</sup> *Бородин О.Р.* Византийская Италия в VI-VIII веках (Равеннский экзархат и Пентаполь). Барнаул, 1991. С. 117.

бенно многочисленные для VI - начала VIII вв., перечисляют артопратов, артопоев, ситопоев, артокопов, артокопариев, артокопадиев, артоколлитов, кливанов, милокопов, милонархов, плакунтов, плакунтаров, пастиллов, силигнияриев, кафареургов, которые работали в соответствующих эргастриях – артокопионах, артокопилионах, кливанионах, миланонах, милокливанионах, кафароургионах<sup>128</sup>. Размещение их в городе и на селе диктовалось особыми административными предписаниями, учитывавшими экологические воздействия дыма и огня<sup>129</sup>.

Соперницей зерна по значимости и по объему торговли в течение всего средневековья была соль. Власти Восточной Римской империи давно осознали особое экономическое значение этого продукта первой необходимости: в постановлении Льва I от 473 г. говорится о монополии на соль<sup>130</sup>. Продажа соли (als, alas) с соляных копален упоминалась в Кодексе Юстиниана и с неизменной обязательностью продолжала фигурировать в юридических компендиумах Кодекса, датируемых 2-й пол. VII - VIII вв. (так называемой Перуджийской сумме)<sup>131</sup>. Это был немаловажный источник дохода, который заслуживал пристального внимания ромейских властей. В 1885 г. в храме Св. Димитрия в Фессалонике был обнаружен высеченный на мраморной плите эдикт Юстиниана II от 688-689 гг. о передаче фессалоникских государственных солеварен местной Церкви, причем эдикт, вероятно, не случайно был обнаружен

<sup>128</sup> The Oxyrhynchus Papyri. London, 1924. P. 16 (№1829-2063). №1890, 6, 9, 19 (508 г.); The Oxyrhynchus Papyri. London, 1941. P. 18 (№2157-2207). №2195, 16, 33, 72 (VI в.); 2197, 79 (VI); *Kenyon F.G., Bell H.I.* Greek Papyri in the British Museum. London, 1901. Vol.3. №1028, I, 3 (VI в.); 1902. Vol.4. №1419 (после 716 г.); *Sammelbuch griechischer Urkunden aus Ägypten / Hrsg. im Auftrag der Wissenschaftlichen Gesellschaft in Strassburg von F. Preisigke.* Strassburg, 1915. Bd.1: Urkunden №1 bis 6000. №56096 11 (735 г.); *Daris S.* Il lessico latino nello lingua greca d'Egitto // *Aegyptus.* Milano, 1960. T.40. P.177-314; *Фихман И.Ф.* Египет на рубеже двух эпох: Ремесленники и ремесленный труд в IV – середине VII вв. М., 1965. С. 12, 22, 30-31, 35-36; *Фихман И.Ф.* Оксирих – город папирусов. М., 1976. С. 100-101.

<sup>129</sup> *Constantini Armenopuli Manuale legum sive Hexabiblos / Ed. G.E. Heimbach.* Lipsiae, 1851. P. 242 (IV. 2. 14); Кн. Эп. XVIII. 3; *Сорочан С.Б.* Византия IV-IX веков: этюды рынка. Структура механизмов обмена. Изд.2-е, испр. и доп. Харьков, 2001. 476 с.

<sup>130</sup> *Corpus juris civilis.* Berolini, 1895. Vol.2: *Codex Iustinianus / Rec. P. Krueger.* IV. 59. 1.

<sup>131</sup> См.: *Бородин О.Р.* Памятники права в Равеннском эзархате // *Византийские очерки.* М., 1991. С. 57.

именно в сентябре, когда сезон соледобычи заканчивался, и наступала пора наиболее интенсивной реализации необходимого всем продукта<sup>132</sup>.

Очевидно, в Византии были городские центры, хозяйство которых до некоторой степени было построено на добыче соли и торговле ею, примером чему может служить Херсонес в Таврике, который был в состоянии экспортировать 10-15 тыс. центнеров соли и не прекратил добычу ее и в более позднее время<sup>133</sup>.

Согласно Эдикту о ценах 301 г., лагерный модий соли (около 16 кг)<sup>134</sup> стоил 100 медных римских денариев<sup>135</sup>. В этом случае продажа соли могла бы давать городу прибыль не менее 6 млн. 250 тыс. - 9 млн. 375 тыс. медных денариев или 187500 - 281250 серебряных денариев, то есть приблизительно от 125 до 187,5 фунтов золота (по курсу денежной реформы 286 г.)<sup>136</sup>. При этом надо учитывать, что такую выручку приносила бы продажа обычной соли, тогда как секстарий (0,547 л) душистой соли, приготовлявшейся специально для приправ маринадов, дорогих гарумов, стоил 8 денариев<sup>137</sup>. Таким образом, соледобыча была предприятием верным и выгодным.

<sup>132</sup> Указ Юстиниана II о царском дарении в пользу храма св. Димитрия в Фессалонике // Свод древнейших письменных известий о славянах. Т.2 (VII-IX вв.) / Сост. С.А. Иванов, Г.Г. Литаврин, В.К. Ронин. М., 1995. С. 213-217; *Vasiliev A.A. An Edict of the Eperor Justinian II, September 688 // Speculum. Boston; Cambridge, 1943. Vol.18. P. 1-13; Gregoire H. Un edit de l'empereur Justinien II date de septembre 688 // Byzantion. 1944-1945. T.17. Fasc.1. P. 119-124; Spiesser J.M. Inventaires en une d'un recueil des inscriptions historiques de Byzance, I. Les inscriptions de Thessalonique // Travaux et Memoires. Paris, 1973. T.5. P. 156-157, №8, pl.VIII, 2.*

<sup>133</sup> *Кадеев В.И. Очерки истории экономики Херсонеса Таврического в I-IV вв. н.э. Харьков: Изд-во Харьков. ун-та, 1970. С. 25. 162 с.; Кадеев В.И., Сорочан С.Б. Экономические связи античных городов Северного Причерноморья в I в. до н.э. - V в. н.э. Харьков: Вища школа, 1989. С. 60; Сорочан С.Б. Византийский Херсон. Очерки истории и культуры. Харьков: Майдан, 2005. Ч.1-2. С. 1129-1132.*

<sup>134</sup> Существует мнение, что лагерный модий весил меньше, около 10 кг (*Hopkins H. Transport of Staples in the Roman Empire // Trade in Staples in Antiquity, Bd.12. Eight International Economic History Congress. Budapest: Ak. Kiado, 1982. P. 82-83).*

<sup>135</sup> *Diocletians Preisedikt. Texte und Kommentare / Hrsg. von S. Lauffer. Berlin: W. De Gryter und Co, 1971. Cap. III. 8.*

<sup>136</sup> *Сергеев В.С. Очерки по истории Древнего Рима. М., 1938. Ч.2. С. 650, 663; West L.C. The Coinage of Diocletian and the Edict on Prices // Studies in Roman Economics and Social History. Princeton, N.J., 1951. P. 296-297.*

<sup>137</sup> *Diocletians Preisedikt. Cap. III. 8.*

Ссылный папа Мартин I писал в 655 г. о грузе соли, с которым каждую осень продолжали уплывать из херсонского порта суденышки (*naviculis*), приходившие с другими товарами из Константинополя и от берегов Малой Азии<sup>138</sup>. Учитывая развитый характер местного рыбного промысла, отражением чего являются остатки раннесредневековых рыбозасолочных цистерн для переработки черноморского анчоуса (*Engraulus encrasicolus*)<sup>139</sup>, надо полагать, что значительная часть соли оставалась в городе и приобреталась местными жителями и рыбопромышленниками, но и то, что увозилось, оценивается в тысячи солидов. В IX-X вв. херсониты энергично продолжали вести добычу соли в болотах и бухтах, тянувшихся по направлению к днепровским лиманам<sup>140</sup>.

В целом, это был и экспортный, и импортный товар. Так, он значился важной статьёй вывоза из византийской Восточной Италии в лангобардские области, на что указывает анализ состава торговых пошлин из известного договора 715 г. между купцами города Комакьо в дельте По и королем Лиутпрандом<sup>141</sup>. Напротив, болгары в IX-X вв. вели с Византией транзитную торговлю солью, поступавшей из-за Дуная по соляному пути, ведущему через Сланиц Прахов<sup>142</sup>.

<sup>138</sup> *Бородин О.Р.* Римский папа Мартин I и его письма из Крыма (статья, перевод, комментарий) // Причерноморье в средние века. М., 1991. С. 179, письмо 17.

<sup>139</sup> См.: *Романчук А.И.* К вопросу о положении Херсонеса в “темные века” // АДСВ. 1972. Вып.8. С. 42-55; *Романчук А.И.* Новые материалы о времени строительства рыбозасолочных цистерн в Херсонесе // АДСВ. 1973. Вып.9. С. 50 сл.; *Романчук А.И.* Херсонес VI - первой половины IX вв. Свердловск: УрГУ, 1976. С. 80; *Золотарев М.И.* Раннесредневековый рыбозасолочный комплекс в Херсонесе // АДСВ. 1977. Вып.14. С. 27-32; *Романчук А.И.* План рыбозасолочных цистерн Херсонеса // АДСВ. 1977. Вып.14. С. 19, 21-22, 26; *Романчук А.И.* Средневековый Херсон (отношение в источниках основных функций города) // Византия и средневековый Крым (АДСВ. Вып.26). Барнаул, 1992. С. 204 сл.; *Романчук А.И.* Очерки истории и археологии византийского Херсона. Екатеринбург, 2000. С. 86-101; *Сорочан С.Б.* Византийский Херсон. С. 233-237, 459-461, 1128-1132.

<sup>140</sup> Константин Багрянородный. Об управлении империей. Гл.42. 71. С. 175.

<sup>141</sup> *Hartmann L.M.* Comacchio und der Po-Handel // *Hartmann L.M.* Zur Wirtschaftsgeschichte Italiens im frühen Mittelalter. Analekten. Gotha, 1904. S. 123-124.

<sup>142</sup> *Teodor D.Gh.* Quelques aspects concernant les relations entre Roumains, Byzantins et Bulgares aux IXe-Xe siecles // *Annarul Institutului de istorie si archeologie “A.D. Xenopol”*. Iasi, 1987. T.24. №2. P. 1-16.



Игнатий Диякон, митрополит Никеи (1-я пол. IX в.), отмечая в одном из своих писем к епископу Еленополиса необходимость соли для человека, писал, что даже хлеб невозможно есть без соли<sup>143</sup>, и просил прислать ему из соседнего Еленополиса этого товара на 12 золотых<sup>144</sup> – очень большой груз (около 144 модия или 11-17 центнеров), если учесть, что нормальной, средней ценой считались 2-3 фолла за кг<sup>145</sup>.

В Византии постоянно сохранялся устойчивый спрос на вино, которое и продавали, и потребляли, как правило, неразбавленным. Этот главнейший для ромеев напиток (*oinos*, реже *staphyle*) прежде других просили в числе крайней необходимости<sup>146</sup>, перевозили издалека на кораблях<sup>147</sup>, обязательно включали даже в рацион монахов<sup>148</sup>, заготавливали в больших количествах в пифосах и чанах<sup>149</sup>, особенно заботились о его производстве, снабжении им потребителей, в число которых входили все страты ромейского общества без исключения<sup>150</sup>. Случалось, тот или иной “любитель вина” (*oinophilos*) начинал пьянствовать, упиваться (*oinophlypsia*, *oinoysthai*, *karykeuma*)<sup>151</sup>. Особенно это относилось к

<sup>143</sup> Ignatii Diaconi epistulae / Ed. C. Mango. London, 1981. Ep.13, col.13. 7-12; ср.: *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола... Т.1. С. 242. 4.

<sup>144</sup> Ignatii Diaconi epistulae. Ep.13, col.13. 13-23; *Kazhdan A.* Ignatios the Deacon's Letters on the Byzantine Economy // *BS.* 1992. T.53. Fasc.2. P. 198-199.

<sup>145</sup> См.: *Сорочан С.Б.* Византия IV-IX веков: этюды рынка. Структура механизмов обмена. Харьков: Бизнес Информ, 1998. С. 401.

<sup>146</sup> Martini papae epistulae XVI // *PL.* 1851. T.87. Col. 202.

<sup>147</sup> Морской закон. III. 34; 38; 40.

<sup>148</sup> Vita S. Euthymii / Ed. P. Karlin-Hayter // *Byz.* 1955-1957. T.25-27. Fasc.1 Cap.6, p.40. 18; *Dembinska M.* Diet: A Comparison of Food Consumption between Centuries // *Byzantion.* 1985. T.55. P. 446.

<sup>149</sup> Византийский земельный закон. Гл. 69.

<sup>150</sup> *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола... Т.1. С. 50. 3; 189. 1; Т.3. С. 214; *Basil.* LIII. 7. 1-19; *Кн. Эп. XIX.* 1. 3; Продолжатель Феофана. С.8 (I. 3); *Kislinger E.* Retsina e balnea: consumo e commercio del vino a Bisanzio // *Storie del vino (Homo edens II) / A cura di P. Scarpi.* Milano, 1991. P. 77-84.

<sup>151</sup> *Palladius Helenopolitanus Lausaic / Col.* 1201 D; *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола... Т.1. С. 62. 13; 424. 7; 517. 10.

богачам, неумеренное употребление вина которыми в сочетании с жирной пищей обрекало многих из них на страдания от артрита, подагры<sup>152</sup>. Беднота, нищие, погонщики мулов и ослов, пастухи, иноки чаще довольствовались неважным, кислым винцом, а иногда просто винными выжимками, отходами винного производства<sup>153</sup>. Впрочем, простой народ мог позволить себе пить и сладкое новое вино, так называемый мустон (*mustus, mustum, mouston, moustos*)<sup>154</sup>, а питейные заведения торговали ароматизированными винами, приправленными смирной (*esmyrnismenon*) и другими пряностями<sup>155</sup>.

Поражает обилие сортов вина: золотистого, белого, черного, сладкого, кислого, легкого и крепкого, долго хранящегося и скоропортящегося, не только виноградного, но и фруктового (из свежих яблок, груш, граната), ягодного (из кизила, вишен, лавровых ягод, ягод мирта), цветочного (с анисом, шафраном, лепестками роз), из меда, полыни, пшеницы, ячменя (по рецептам “пришлых варваров”), с настоями и добавками из пряностей, пряных растений и трав (семян укропа, перца, сельдерея, дикой петрушки, мирра, руты и др.)<sup>156</sup>. Своеобразие, характерные особенности этих греческих вин могут стать предметом специального исследования, подобного тому, что предпринял Э. Кислинггер<sup>157</sup>, тем более, что нам непонятны даже некоторые названия, к примеру, вино с ароматом конизы (*konyzites*) или *dendrogalenos*, упоминаемые в Геопониках среди десятков других винных напитков<sup>158</sup>. Местное производство не исключало ввоза вина (*oinegia*) самых разных сортов, из которых особенно высоко ценились киликийский мускат и красное палестинское вино<sup>159</sup>. Вина Коса

<sup>152</sup> *Каждан А.П.* Сколько ели византийцы. С. 128.

<sup>153</sup> *Leontis Cyprorum, ep. Neapolitanus. Vita Sti Symeoni Sali. Col. 1721, 1733; Рудаков А.П.* Очерки. С. 168-169.

<sup>154</sup> *Ioannes Lydus Opera ex rec. Im. Bekkeri. P.3, 9; Theophanis Chronographia ex rec I. Classeni. P. 82. 12; Geoponica... IX. 20.*

<sup>155</sup> *Nicephori presbyteri Constantinopolitani Vita Sti Andrea Stulti (Sali). Col. 656.*

<sup>156</sup> Геопоники. Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X в. / Введ, пер. с греч., коммент. Е.Э. Липшиц. М.; Л., 1960. С. 108, 135, 146, 149-154; *Поляковская М.А., Чекалова А.А.* Византия: быт и нравы. С. 129.

<sup>157</sup> *Kislinger E. Retsina e balnea... P. 80 sq.*

<sup>158</sup> *Geoponica... V. 2; 10; VIII. 10 (titul).*

<sup>159</sup> *Поляковская М.А., Чекалова А.А.* Указ. соч. С. 78.

и других островов Эгеиды, популярные в Римской империи в первые века н.э., очевидно, перестали быть предметом широкого экспорта<sup>160</sup>.

Вино было не единственным напитком в ассортименте товаров такого рода. Среди них встречалась также фуска (*phouska*, *phouskiazō*), которая делалась на основе или с добавлением уксуса, иногда лимонного сока, мяты, не только освежала, но и использовалась в медицинских целях, будучи особенно популярной в Египте и азиатских провинциях Византии; в Фаюме в VII в. существовала даже корпорация фускариев (*phouskarioi*), а содержателями эргастриев, известных под названием *phouskaria*, занимались продажей напитков (в том числе крепких) и закусок<sup>161</sup>. Именно в таком константинопольском фускарии перепилась вином компания молодых гуляк, затянувших с собой Андрея Юродивого и весь день до вечера зло потешавшихся над ним<sup>162</sup>. В другом месте этого же Жития рассказывается, как святой пытался устыдить завсегда-тая фускария за то, что тот собирался пропить в нем отложенные для этого пять оболлов из тех семи, которые у него были<sup>163</sup>. Понятно, что он собирался пить отнюдь не “лимонад”.

Какое-то питье, может быть, на основе вина (*roma*), упоминается в хронике Георгия Монаха<sup>164</sup>. Из прочих напитков спросом пользовалось пиво, по крайней мере, в ранневизантийском Египте, где в VII в. еще существовали профессии пивовара (*zytas*) и торговца пивом (*zythopoles*)<sup>165</sup>. Однако специалисты

<sup>160</sup> Ср.: *Кадеев В.И., Сорочан С.Б. Экономические связи... С. 27 сл.*

<sup>161</sup> *Фихман И.Ф. Египет... С.32, 140; Theophanis Chronographia ex rec. C. de Boor. Lipsiae, 1883. Vol.1: Textum graecum continens. P. 398. 30; Theophanis Chronographia ex rec. C. de Boor. Lipsiae, 1885. Vol.2: Anastasii bibliothecarii historiarum tripertitam, dissertationem de codicibus operis Theophanei. P. 258. 1; 786 s.v. phouskiazō; Пыдаков А.П. Очерки... С. 48; Kislinger E. Phuska und Glechon // JÖB. 1984. Bd.34. S. 49-53; Rochow I. Zwei missverstandene Termini in der Chronic des Theophanes // BS. 1986. T.47. F.1. P. 25-26.*

<sup>162</sup> *Nicephori presbyteri Constantinopolitani Vita Sti Andrea Stulti (Sali). Col. 648-649.*

<sup>163</sup> *Ibid. Col. 656.*

<sup>164</sup> *Истрин В.М. Хроника Георгия Амартола... Т.3. С. 282.*

<sup>165</sup> *Фихман И.Ф. Египет... С. 31.*

по пивоварению почти перевелись даже здесь вследствие конкуренции со стороны виноделов, вытеснявших пивоваров с рынка<sup>166</sup>. Впрочем, ромеи изготовляли какое-то “ячменное вино” (*oinos krithinos*), рецепты которого, наряду с напитками из овса, проса и полбы, могли быть занесены в Империю славянами, осевшими на ее землях<sup>167</sup>.

Но если еще можно было какое-то время обойтись без вина, то чистая вода (*ydor, mos*) была не просто постоянно, а жизненно важна. Агиографы как привычную деталь упоминали об уличной продаже питьевой воды<sup>168</sup>. Чудеса муч. Кира и Иоанна предельно ярко запечатлели облик такого рядового александрийского водоноса (*ydrophoros*) начала VII в., в убогом рваном иматии, несущего по сосуду на каждом плече<sup>169</sup>. Люди этой профессии были знакомы и Георгию Монаху, жившему на пару столетий позже патриарха Софрония Иерусалимского<sup>170</sup>. Проблема снабжения водой, видимо, была обычной даже в самые благополучные времена, поскольку она обнаруживается в Константинополе и в правление Валента II, и в правление Юстиниана I, и в правление Никифора Фоки. Если первый озаботился в конце 60-х гг. IV в. постройкой большого акведука<sup>171</sup>, то второй в 543 г. приказал извлечь из городского водопровода часть свинцовых труб, отчего подача воды снизилась настолько, что “вокруг городских водоемов толпа чуть не душила друг друга”<sup>172</sup>. Прокопий и Иоанн Малала единодушно подтверждают важность цистерн, водохранилищ, резервуаров<sup>173</sup>. Феофилакт Симокатта передавал, что император Маврикий

<sup>166</sup> Фихман И.Ф. Оксиринх... С. 106.

<sup>167</sup> *Geoponica*... VII. 34; *Геопоники*... С.146; *Поляковская М.А., Чекалова А.А. Византия*... С. 129.

<sup>168</sup> Ср.: *Рудаков А.П. Очерки*... С. 117-118, 122-123.

<sup>169</sup> *Sophronii Patriarchae Hierosolimitani Narratio Miraculorum SS.Cyri et Ioannis*. Col. 3429.

<sup>170</sup> *Истрин В.М. Хроника Георгия Амартола*... Т.3. С. 215.

<sup>171</sup> Сократ Схоластик. *Церковная история*. С. 174 (IV. 8).

<sup>172</sup> Прокопий Кесарийский. *Тайная история*: Пер. С.П. Кондратьева // ВДИ. 1938. №4. С. 345 (XXVI. 23); *Theophanis Chronographia ex rec. C. de Boor*. Lipsiae, 1883. Vol.1. P.237. 8; 239. 24; *Ioannis Zonarae Epitomae historiarum libri XIII-XVIII / Rec. Th. Büttner-Wobst*. Bonnae, 1897. Vol.3. XVI. 63.

<sup>173</sup> *Procopii Caesariensis Opera omnia / Rec. J. Haury, G. Wirth*. Lipsiae: Teubner, 1964. Vol.4: *Peri Ktismaton libri VI sive de aedificiis* I. 11. 4 f.; *Ioannis Malalae Chronographia ex rec. L. Dindorfii*. Bonnae, 1831. P. 492.

(582-602) “...подарил византийцам тридцать талантов, чтобы ремонтировать водопроводы”<sup>174</sup> – сумма немалая (около 119 тыс. номисм), которая могла бы улучшить положение с водоснабжением. Однако, спрос на торговцев водой должен был еще больше вырасти в Константинополе после 626 г., когда большой акведук Валента, долгое время исправно снабжавший термы и резервуары столицы водой, был разрушен во время осады города аварами и восстановлен лишь в 766 г., спустя 140 лет<sup>175</sup>. Очевидно, основная нагрузка в это время пришла на оставшиеся как открытые (до 900 тыс. куб м. воды), так и закрытые, подчас весьма обширные водосборные цистерны<sup>176</sup>, но они не всегда были заполнены. Во всяком случае, те из них, что пустовали, использовали во время чумы 747 г. для массового захоронения трупов<sup>177</sup>. Феофан рассказывал, как в начале зимы 758 г., после рукоположения в патриархи Никиты, свершившегося 16 ноября, случилась такая засуха, что “роса с неба не падала, и в городе совершенно не стало воды, опустели водоемы и купальни, даже и самые водные источники, беспрестанно прежде текшие”<sup>178</sup>. Вместе с тем, эти слова свидетельствуют о том, что воды начинало остро не хватать только в экстремальных случаях, а в остальное время константинопольские нимфеумы-водохранилища справлялись с нагрузкой<sup>179</sup>. Очевидно, один из последних перебоев в водоснабжении столицы случился в 766 г., когда доведенные до отчаяния константинопольцы устроили побоище около цистерн, и лишь завершение ремонта Большого акведука на какое-то время разрядило напряжение<sup>180</sup>.

<sup>174</sup> Феофилакт Симокатта. История. М., 1996. С. 231 (VIII. 13. 17).

<sup>175</sup> Theophanis Chronographia ex rec. C. de Boor. Lipsiae, 1883. Vol.1. P. 440. 19-22; Летопись византийца Феофана... С. 322; Nicephori archiepiscopi Constantinopolitani opuscula historica / Ed. C. de Boor. Leipzig, 1880. P. 75; Сорочан С.Б. О строительном деле как показателе развития раннесредневековой Византии // Древности 2004. Харьков, 2004. С. 192-193.

<sup>176</sup> См.: Каплан М. Золото Византии / Пер. с фр. Ю. Розенберг. М., 2002. С. 66 - 67.

<sup>177</sup> Theophanis Chronographia... P. 423, 425; Nicephori... P.63.

<sup>178</sup> Мишулин А.В. Материалы к истории древних славян // ВДИ. 1941. №1. С. 289, №90.

<sup>179</sup> Ср.: Forchheimer Ph., Strzygowski I. Die byzantinischen wasserbehälter von Konstantinopel. Beiträge zur Topographie von Konstantinopel. Wien, 1893. S. 112 f.

<sup>180</sup> Theophanis Chronographia... P. 469. 30.

Но воды все равно не хватало, она не была проведена во все дома и, бывало, ее приходилось покупать за деньги наравне с едой. Епископ Лиутпранд, посол германского императора Оттона I, был специально поселен по приказу василевса Никифора Фоки в такой дом без воды, то есть без колодца или резервуара, но, разумеется, подобный дом был не единственным в столице<sup>181</sup>.

Результаты раскопок позволяют прийти к мысли, что провинциальные города тоже прилагали заметные усилия по сбору воды<sup>182</sup>. Водоснабжение некоторых из них оставалось неудовлетворительным. К примеру, в Афинах в VII-VIII вв. продолжал действовать акведук, построенный при императоре Адриане, но, вероятно, он не мог обеспечить водой укрепленную часть города, дома в которой были оборудованы под сбор дождевой воды<sup>183</sup>. В таких условиях доставка свежей пресной воды все время оставалась насущной необходимостью, превращаясь для некоторых в доходный промысел.

Покупка растительного масла (*elaionia*) представляла не менее важное дело, чем покупка других основных продуктов питания, хлеба (*sitonia*) и издавна ставилась на второе место после обеспечения города зерном, провиантом<sup>184</sup>. При этом приоритет в рационе ромеев принадлежал оливковому маслу, обычно именовавшемуся словом *elaion*<sup>185</sup>, хотя под этим термином нельзя исключить также древесное, льняное масло, масло из семян свеклы, репы, какие

<sup>181</sup> Liudprandus episcopus Cremonensis. Relatio de legatione Constantinopolitana ad Nicephorum Phocam nomine Ottonis Magni imperatoris anno 968-969 / Ed. J. Becker // Monumenta Germaniae Historica in usum scholarum. Ed.3. Hannoverae, 1915 P. 175; см.: *Dummer J.* Die Schriften Liudprands von Cremona als Quelle für die byzantinische Kulturgeschichte // Byzanz in der europäischen Staatenwelt. Berlin, 1983. S. 42 f.

<sup>182</sup> *Bouras Ch.* City and Village: Urban Design and Architecture // JÖB. 1981. Bd.31. Hbd.2. P.643; Византийский Херсон (вторая половина VI - первая половина X вв.). Ч. 2. С. 970-973.

<sup>183</sup> *Bouras Ch.* City and Village... P. 627-628, note 131.

<sup>184</sup> Corpus juris civilis. Berolini, 1895. Vol.2: Codex Iustinianus. X. 55. 1; Basilicorum... XXXVIII. 1. 6; ср.: *Фихман И.Ф.* Оксирих... С. 105, прим. 35.

<sup>185</sup> Joshua the Stylite. The Chronicle... Cap. 93; Martini papae epistulae XVI // PL. 1851. T.87. Col.202; Летопись византийца Феофана... С. 292; *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола... Т.3. С. 256; Vita S. Euthymii / Ed. P. Karlin-Hayter. P. 40. 19; cap.6; Theophanes continuatus. P. 304; Продолжатель Феофана. С. 8 (I. 3); 128 (V. 64); Basilicorum... XII. 1. 5, schol.2; Кн. Эп. XIII. 1.

употребляли в Египте наравне с оливковым в качестве главного источника питательных жиров<sup>186</sup>. Доходы от торговли этим продуктом могли быть весьма велики. Ибн-Изари рассказывает, что когда в 647 г. арабы разгромили патрикия Григория, византийского правителя Африки, пытавшегося отделиться от Империи, они захватили в казне Карфагенского экзархата огромное количество золота и сокровищ. Их источником патрикий называл оливковое масло, за покупку которого ромеи платили золотом в больших количествах<sup>187</sup>. Видимо, его вывоз к византийцам через Сицилию не прекращался и в VIII-IX вв., поскольку торговцы острова имели дело с африканскими владениями мусульман<sup>188</sup>.

Морской закон упоминал масло среди товаров, которые регулярно перевозили на кораблях<sup>189</sup>, иногда за пределы ромейских владений. Так, купцы Комакьо сбывали его в лангобардские области Италии согласно торговому договору 715 г. и, вероятно, делали это, по крайней мере, со времени заключения византийско-лангобардского договора 680 г., поскольку в тексте договора 715 г. констатировалось положение, сложившееся по давнему обычаю<sup>190</sup>.

В рационе ромеев овощи, огородная зелень (*lachanon*, *opora*, *karpos* и даже *artos*) всегда имели большой удельный вес, поэтому не стоит видеть в этом кардинальное ухудшение питания, которое последовало только с позднеантичного периода, когда якобы стало возрастать однообразие питания. Византийцы стали потреблять меньше, чем римляне, пищи, богатой белками и

---

<sup>186</sup> *Большаков О.Г.* Средневековый город Ближнего Востока (VII - середина XIII в.). Социально-экономические отношения. М., 1984. С. 194.

<sup>187</sup> *Ibn-Adhari et Arib.* Histoire de l'Afrique et de l'Espagne intitulee al-Bayano l'Magrib... / Publ. par. R.P.A. Dery. Leiden, 1848. P. 7.

<sup>188</sup> *Theophanis Chronographia ex rec. C. de Boor.* Lipsiae, 1883. Vol.1. P. 442-443; *Amori M.* Storia dei musulmani di Sicilia. Catania, 1933. Vol.1. P. 357.

<sup>189</sup> Морской закон. III. 34, 38, 40.

<sup>190</sup> *Hartmann L.M.* Comacchio und der Po-Handel. S. 74-75, 123; *Ruggini L.* Economia et Societa nell'Italia Annonaria. Rapporti fra agricoltura e commercio dal IV al VI secolo. D. Cr. (Fondazione G. Castelli, 30). Milano, 1961. P. 463.

жирами, в связи с чем участились жалобы на недомогание и слабость, увеличилась смертность, особенно детская<sup>191</sup>. Конечно, вместе с упрочением христианства, установлением традиции постов, занявших в церковном календаре около 200 дней, рацион питания неминуемо должен был претерпеть изменения в сторону увеличения растительной пищи, но, как известно, именно она, особенно пектины, клетчатка, способствуют связыванию и выведению из организма холестерина, токсичных веществ, мочевины, мочевой кислоты, производит мягкое, щадящее воздействие на функцию эндокринной, нервной, сердечно-сосудистой и других систем. Этому способствует и монотонный, стабильный состав выбора продуктов. Строгий ритуал питания, диктуемый обстоятельствами жизни и постами, оказывался для верующих ромеев своеобразной психотерапией, подкрепляемой ритмом, определенным набором продуктов, среди которых основными, действительно, становились овощи и фрукты, то и дело упоминаемые в византийских документах, житиях, хрониках VI-IX вв.<sup>192</sup> Ибн Хордадбех писал, что зелень в Константинополь везли из других городов, например, из Никеи, расположенной в 30 милях от столицы<sup>193</sup>. Покрыть около 47 км можно было не менее, чем за полтора дня пути<sup>194</sup>, но даже это обстоятельство не мешало получать прибыль с продажи выращенного на столь отдаленных огородах.

Когда дело касалось приобретения больших партий основных продуктов питания, – зерна, фруктов, рыбы, вина, их разовых покупок в торговых рядах, просто еды, – чаще всего упоминались *osprĩa*, под которыми подразумевали

<sup>191</sup> *Patlagean E. Pauvrete economique et pauvrete sociale a Byzance. 4e-7e siecles. Paris, 1977. P. 46-47; Поляковская М.А., Чекалова А.А. Византия... С. 79.*

<sup>192</sup> *Marcellini comitis chronicon // Monumenta Germaniae Historica. Auctorum antiquissimorum. Berolini, 1894. T.11: Chronica minora saec. IV-VII / Ed. Th. Mommsen. Vol.2. Fasc.1. P. 92; Летопись византийца Феофана... С. 292; Истрин В.М. Хроника Георгия Амартола... Т.1. С. 454. 16; Т.3. С. 275; Vita S. Euthymii / Ed. P. Karlin-Hayter. P. 40. 19, sec.6; Фихман И.Ф. Оксиринх... С. 17, 127; *Irmscher J. Einiges über Preise und Löhne im frühen Byzanz // Studien zum 8. und 9. Jahrhundert in Byzanz. Berlin: Akad.-Verl., 1983. S. 27.**

<sup>193</sup> Ибн Хордадбех. Книга путей и стран. С. 96, §55 б.

<sup>194</sup> Ср.: *Schilbach E. Byzantinische Metrologie. München, 1970. S. 32-36; Рыбаков Б.А. Киевская Русь и древнерусские княжества. М., 1982. С. 181.*



чечевицу, бобы и другие виды стручковых, хотя этим же словом иногда называли горчицу или ячмень<sup>195</sup>. В рационе большую роль играл горох (*pissarion*, *pissos*) (в Геопониках – “белый горох”)<sup>196</sup>, причем он ценился немного выше, чем бобы и чечевица, стоившие одинаково<sup>197</sup>. Геопоники называют также бобы люпина, которые после вымачивания можно было употреблять в пищу и на корм скоту<sup>198</sup>. Трактат со всеми подробностями перечисляет сначала мальву, салат, затем свеклу, капусту, спаржу, огурцы, тыкву, дыни, репу, редьку, сельдерей, лук-порей, чеснок, простой лук, щавель, артишоки<sup>199</sup>, а также руту, кардамон и цикорий<sup>200</sup>. Среди них наиболее ходовым товаром являлись репа, капуста, огурцы и свекла<sup>201</sup>. Йешу Стиллит помещал репу, капусту и мальву среди самых дешевых овощей<sup>202</sup>, причем мальва была весьма устойчивым продуктом питания: автор “Тимариона” по-прежнему называл ее в качестве простой еды вместе с кресс-салатом и асфоделиями<sup>203</sup>.

Не меньшим спросом пользовались обычный лук-порей, луковицы

<sup>195</sup> Leontius von Neapolis *Leben des heiligen Johannes des Barmherzigen...* Sec.20; *Lemerle P. Les plus anciens recueils des miracles de Saint Demetrius et la penetration des Slaves dans Balkans. Vol.1: Le Texte. P. 214, 218. 1-2; Житие Марии Египетской, бывшей блудницы, честно подвизавшейся в иорданской пустыне // Византийские легенды. М., 1972. С. 86; Nicephori presbyteri Constantinopolitani Vita Sti Andrea Stulti (Sali). Col. 656, 708; Vita S. Euthymii / Ed. P. Karlin-Hayter. P. 40. 19, sec.6; Кн. Эп. XIII. 1; Vita Pauli in monte Latro / Ed. H. Delehaye // АВ. 1892. Т.11. Р. 136. 6; ср.: Византийский земледельческий закон. С. 118-119, 169, 243; *Каждан А.П.* Византийское сельское поселение // ВВ. 1949. Т.2. С. 222.*

<sup>196</sup> *Sophronii Patriarchae Hierosolimitani Narratio Miraculorum SS.Cyri et Ioannis. Col. 3441 C; Magoulias H.J. Trades and Crafts in the Sixth and Seventh Centuries as Viewed in the Lives of Saints // BS. 1976. Т.37. Fasc.1. P.34; Evert-Kappesova H. Stidia nad historia wsi byzantinskiej... S. 44; Геопоники. С.74 (II. 36).*

<sup>197</sup> Joshua the Stylite. *The Chronicle...* Cap. 39.

<sup>198</sup> Геопоники. С. 74 (II. 39).

<sup>199</sup> Геопоники. С. 219 (XII. 12), 220 (XII. 13), 221 (XII. 15, 17), 223 (XII, 18, 19), 225 (XII. 20-22), 228 (XII. 23, 30), 229 (XII. 31), 230 (XII. 38, 39).

<sup>200</sup> Геопоники. С. 225 (XII. 26), 227 (XII. 27, 28).

<sup>201</sup> Appendix ad Palladii Helenopolitani episkopi *Arophthegmata patrum. Col. 177 B; Magoulias H.J. Trades and Crafts...* P. 34; *Karpozelos A. Realita in Byzantine Epistolographie X-XII. P. 21-22; Культура Византии: вторая половина VII - XII вв. С. 580.*

<sup>202</sup> Joshua the Stylite. *The Chronicle...* Cap. 40.

<sup>203</sup> Тимарион // Византийский сатирический диалог / Изд. подг. С.В. Полякова, И.В. Феленковская. М., 1986. С.47, гл.24.

(*prasophageo, krommydion*)<sup>204</sup>, а также чеснок, чаще всего шедшие в пищу. Чеснок (*skorbon*) и хлеб – вот главное, что приобретали на рынке в IX-X вв. бедняки, чтобы утолить голод, как это следует из Жития Василия Нового, где описана такого рода трапеза святого в соответствующей компании<sup>205</sup>. Видимо, в еду шла даже конопля, о продаже которой, наряду с бобами, упоминал Феофан, описывая голод в Халкидоне в 710 г., причем обе культуры были равны по рыночной стоимости<sup>206</sup>. Баклажаны наравне с зеленью – сельдереем, кресс-салатом, шпинатом, укропом и нутом ромеи использовали как приправы<sup>207</sup>.

Обильные огородные посадки требовали большого количества разнообразных семян (*lachanospermon*). Наряду с сеном, они упоминаются в донесениях о ценах ранневизантийских корпораций IV-V вв. как один из наиболее важных видов товаров<sup>208</sup>. Без этой информации нам оставалось бы только подозревать о подобной стороне ромейской торговли.

Покупателям предлагался столь же широкий, но зависевший от сезонных колебаний ассортимент фруктов, которые являлись обычным десертом византийцев и употреблялись свежими, вареными, сушеными<sup>209</sup>. Чтобы закупить у славян-велегизитов сушеные фрукты, бобы и зерно правители и жители Фессалоники, как повествует автор Чудес муч. Димитрия, приняли в 676-678 гг. решение послать к ним все оставшиеся в городе корабли, десять больших императорских торговых судов и моносилы<sup>210</sup>. Из Жития Андрея Юродивого можно заключить, что ранней осенью, в пору завершения сбора урожая фруктов, на прилавках эргастириев красовались особенно отборные плоды, иногда

<sup>204</sup> Ioannes Lydus Opera ex rec. Im. Bekkeri. P. 107. 2; Geoponica... XII. 23, 31.

<sup>205</sup> Вилинский С.Г. Житие Василия Нового в русской литературе. Ч.2: Тексты. С. 312.

<sup>206</sup> Летопись византийца Феофана... С. 292.

<sup>207</sup> Культура Византии, вторая половина VII-XII вв. С. 580, 581.

<sup>208</sup> Фихман И.Ф. Государство и цены в византийском Египте // ВВ. 1991. Т.52. С. 25.

<sup>209</sup> Поляковская М.А., Чекалова А.А. Византия... С.130; Культура Византии: вторая половина VII - XII вв. С. 579-580.

<sup>210</sup> Lemerle P. Les plus anciens recueils des miracles de Saint Demetrius et la penetration des Slaves dans Balkans. Vol.1: Le Texte. P. 214, 254, 268.

выставленные в стеклянных сосудах<sup>211</sup>.

Агиография и другие источники неизменно указывают на виноград (*ampelos, ampelon, klima*) как на одну из самых выгодных сельскохозяйственных культур, имевшую особенно большое распространение и пользовавшуюся столь же большим спросом<sup>212</sup>. Ромеи знали белый, красный, черный, даже дымчатый виноград разных сортов, формы плодов и сроков созревания, знали секреты его долгого хранения, часто ели сушеным, а сорта дорогого изюма использовали как приправу<sup>213</sup>. Йешу Стилит отмечал, что в урожайные годы виноград, в том числе сушеный, поддерживал неимущих<sup>214</sup>. Его охотно употребляли как жители столицы, так и провинциальных центров. В византийском Херсоне в слоях IX-X вв., когда в Юго-Западном Крыму вообще было широко развито виноградарство и виноделие, находят грушевидные семена с длинным клювиком, типичные семена культурного винограда<sup>215</sup>.

Не меньше внимания уделялось маслинам (*elaia*), которые плодоносили только в очень теплом и сухом климате<sup>216</sup>. Поэтому крайние северные районы Романии на Балканах и в Таврике должны были потреблять их только как привозной продукт, частью уже переработанный, например, в соленом или маринованном виде<sup>217</sup>. Спрос на оливки был везде огромный, так как, употребляя их вместе с овощами и рыбой, можно было заменить ими более дорогое масло, которое к тому же быстро портилось в жару<sup>218</sup>.

<sup>211</sup> Nicephori presbyteri Constantinopolitani Vita Sti Andrea Stulti (Sali). Col. 713.

<sup>212</sup> Рудаков А.П. Очерки... С. 118; Magoulias H.J. Trades and Crafts in the Sixth and Seventh Centuries... P. 34-35; Истрин В.М. Хроника Георгия Амартола... Т.3. С. 214; Geoponica... IV. 1-15; VI. 10-13; VII. 1-37.

<sup>213</sup> Культура Византии: вторая половина VII - XII вв. С. 579, 581.

<sup>214</sup> Joshua the Stylite. The Chronicle... Cap. 40, 41, 45.

<sup>215</sup> Янушевич З.В. Культурные растения Северного Причерноморья. Кишинев, 1986. С. 65; Сорочан С.Б. Византийский Херсон. С. 465-466, 472-477, 1137-1138.

<sup>216</sup> Геопоники. С. 159б 165-166 (IX. 3, 4, 15, 17); Пигулевская Н.В. Археология сирийской деревни // ПС. 1958. Вып.3. С. 222; Сюсюмов М.Я. О наемном труде в Византии // Уз Урал. ГУ. 1958. Вып.25. С. 167; Сюсюмов М.Я. Ремесло и торговля в Константинополе в начале X в. // ВВ. 1951. Т.6. С. 19; Rouillard G. La vie rurale... Paris, 1953. P. 25, 38.

<sup>217</sup> Ср.: Walter G. La vie quotidienne a Byzance au siecle des Comnenes. Paris, 1966. P. 181.

<sup>218</sup> Evert-Kappesova H. Stidia nad historia wsi byzantinskiej w VII-IX wieku. P. 43.

Судя по обилию фруктовых деревьев, сорта и виды их плодов были весьма разнообразны. Геопоники вместе с другими источниками называют яблоки, груши, сливы, персики, гранаты, лимоны, вишни, смоквы (инжир), айву, шелковицу, абрикосы<sup>219</sup>. Плоды смоковницы или фиги, свежие, а чаще сушеные, числились среди самых распространенных продуктов<sup>220</sup>. Судя по граффити на мисочке из засыпи большого водохранилища (*castellum aquae*), они были известны даже в раннесредневековом Херсоне<sup>221</sup>, куда попадали только морским путем, в числе привозных товаров из Константинополя и Малой Азии.

В правление Льва V Армянина (813-820) прибывавших в столицу Империи иерусалимских монахов обеспечивали финиками и винными ягодами, которые, разумеется, надо было приобретать на стороне<sup>222</sup>. Сушеные фиги, финики являлись основной едой наряду с овощами и хлебом во время поста<sup>223</sup>. Агиограф Жития Стефана Савваита называл финики среди товаров, которые в VIII в. везли из сирийского Дамаска на продажу в Авлон<sup>224</sup>. Финики и миндаль (*ischadas*) посылал Константин V после иконоборческого собора 754 г. в качестве почетного дара Св. Стефану Новому, поскольку именно их обычно приобретали вифинские монахи для своего пропитания<sup>225</sup>. Миндаль (*kygynos*, *amygdalinos*), грецкие орехи (*karion*, *karydion*), каштаны (*karya ta platea*), а

<sup>219</sup> Геопоники. С. 180-203, кн.10; Cosmas. *Topographia christianum* // PG. 1860. Т.88. Col. 469; Anastasii Sinaitae *Opera omnia* // PG. 1860. Т.89. Col. 966 D; *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола. Т.3. С. 319; *Suidae Lexicon / Rec. Im. Bekkerus.* Berolini, 1854. S.v. kokkumelon, rodakinea; Georgius Cedrenus *Ioannis Scylitzae ope ab I. Bekkero suppletus et emandatus.* Bonnae, 1838. Т.1. P. 619; *Magoulias H.J.* *Trades and Crafts in the Sixth and Seventh Centuries...* P. 34-35.

<sup>220</sup> *Dembinska M.* *Diet: A Comparison of Food Consumption between Centuries.* P. 446; *Поляковская М.А., Чекалова А.А.* *Византия.* С. 130.

<sup>221</sup> *Седикова Л.В., Сидоренко В.А.* Надписи на средневековой керамике из раскопок водохранилища в Херсонесе // МАИЭТ. 1996. Вып.5. С. 107, №2.

<sup>222</sup> *Жизнь, деяния и подвиги св. отца Михаила Синкелла* // *Византийские легенды.* М., 1972. С. 121.

<sup>223</sup> *Культура Византии: вторая половина VII-XII вв.* С.581; ср.: *Житие Марии Египетской...* С. 86.

<sup>224</sup> *Лопарев Хр.М.* *Византийские жития святых VIII-IX веков* // ВВ. 1915. Т.19. Вып.1-2. С. 27.

<sup>225</sup> *Stephanus Constantinopolitanus Diaconus in vitam et martyrium beatissimi et sancti martyris Stephani Junioris...* Col. 1122; *Житие Стефана Нового* // *Труды В.Г.Васильевского.* СПб., 1912. Т.2. Вып.2. С. 332.

также фисташки были не только полноценной едой, но и служили приправами<sup>226</sup>. Вероятно, существовали какие-то разновидности консерваций, позволявшие сберечь, сохранить фрукты в переработанном виде и донести их до потребителя. Во всяком случае, *rodon* означало не только розу, но и своеобразный продукт, из которого издавна умели готовить что-то похожее на несколько сортов варенья (*to dia rodon, rodomeli, rodis, rodosakchar*)<sup>227</sup>.

Судя по упоминанию Григория Назианзина, того, кто занимался выращиванием и сбором овощей, именовали *lanchanephoros* (от *phero* – дословно “овощесборщик”)<sup>228</sup>. Но, как и в первые века н.э., в ранневизантийский период, существовали специализированные торговцы овощами (*lanchanopoles*), которые продавали свой товар в соответствующих эргастириях – лаханополионах или лаханополикопах<sup>229</sup>.

Константинополь располагал большим количеством садов<sup>230</sup>, которые арендовали у их хозяев те, кого называли “обрабатывающие сады” (*tous kerous ergazomenoi*) или просто *kerouroi*, садоводы-огородники<sup>231</sup>. Трудно сказать, были ли они связаны с торговлей фруктами и овощами, выращенными в этих садах. Видимо, для них это было не главное, поскольку их кердос – доход происходил из значительной (иногда в шесть раз) разницы цены на сад перед заключением арендного договора и завершением срока его действия<sup>232</sup>. Важность огородно-садоводческого хозяйства для снабжения города отчетливо

<sup>226</sup> Gregorii episcopi Nysseni Opera quae reperiri potuerunt omnia, nunc denuo correctius et accuratius edita et multis aucta // PG. 1863. T.46. Col. 584 A; Leontis Cyprorum, ep. Neapolitanus. Vita Sti Symeoni Sali. Col. 1708 D; *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола... Т.1. С. 48. 15; Геопоники. С. 180 (X. 12); 192 (X. 57); 193 (X. 63, 64); Продолжатель Феофана. С. 63 (III. 43); *Dembinska M.* Diet... P.446; Культура Византии: вторая половина VII-XII вв. С. 581.

<sup>227</sup> *Sophocles E.A.* Greek Lexicon... Vol.2. P. 971.

<sup>228</sup> Gregorii Theologi vulgo Nazianzeni, archiepiscopi Constantinopolitani Opera quae exstant omnia // PG. 1886. T.35. Col. 61 B.

<sup>229</sup> *Maspero J.* Papyrus grecs d'epoque byzantine. Le Caire, 1913. T.2. №67164, 7 (Антиноя, 569 г.); *Фихман И.Ф.* Оксирих... С. 127; ср.: *Sophocles E.A.* Greek Lexicon... Vol.2. P. 707.

<sup>230</sup> Corpus juris civilis. Berolini: Apud Weidmannos, 1904. Vol.3: Novellae / Rec. R. Schoell. 64.

<sup>231</sup> Ibid. 64, 80.

<sup>232</sup> Ibid. 64. 1; *Чекалова А.А.* Константинополь в VI веке: Восстание Ника. М., 1986. С. 29-30.

проявилась в стремлении обеспечить кипуров достаточным количеством рабочей силы, для чего императорское законодательство предписывало отправлять к ним, как и к хлебопекам, в качестве мисфиев всех, не имевших средств к существованию<sup>233</sup>.

Показательно, что новелла Юстиниана I о садоводах (*peri kerouron*) не утратила своего значения и была включена в *Василики*<sup>234</sup>. Очевидно, и в IX в. это были “садоводы”, у которых бакалейщики-салдамарии приобретали для своих эргастириев всякие овощи (*osprion pan eidos*)<sup>235</sup>. Клирик Григорий, современник преподобной Феодоры Фессалоникской, умершей в 892 г. в возрасте 80 лет, оставил в тексте ее Жития очень ценное свидетельство о том, что те, кто занимался выращиванием фруктов и овощей, продавали свою продукцию как перекупщикам, так и непосредственным покупателям, сбывая их с лотков на рынке или прямо в своих пригородных хозяйствах, куда приходили горожане, желавшие приобрести товар подешевле<sup>236</sup>.

Нельзя исключить случаи более дробной специализации в этой сфере, подобной той, что наблюдалась в египетских городах II-III вв. в лице так называемых опорополов или карпонов – торговцев фруктами<sup>237</sup>. Нил Анкирский (V в.) упоминал торговца бобами (*osprion poles*)<sup>238</sup>, а в Житии Стефана Савваита (VIII в.) рассказывалось, как в Авлоне был укушен змеей некий Петрона, купец из Дамаска, отправившийся в очередную поездку “...ради торговли финиками”<sup>239</sup>. В 801 г., перечисляя в письме ремесла, освобожденные василиссой

<sup>233</sup> *Corpus juris civilis*. Berolini: Apud Weidmannos, 1904. Vol.3: Novellae. 80.

<sup>234</sup> Кн. Эп. С. 217.

<sup>235</sup> Кн. Эп. XIII. 1.

<sup>236</sup> Kurtz Ed.H. Des Klerikers Gregorios Bericht über leben, Wunderhalten und Translation der hl. Theodora von Thessalonich nebst der Metaphrase des Johannes Staurakios // Записки имп. АН. СПб., 1902. 8 серия. Т.6. Вып.1. Sec.23, S. 31-36; *Patlagean E.* Theodora de Thessalonique. Une sainte monaile et un culte citadin (IXe - XXe siecle) // *Culto dei santi* Istituzioni e classi sociali in eta preindustriale, a cura di Sofia Boesch Gajano e Lucia Sebastiani. L'Aquila; Roma: Japadre Editore, 1984. P. 37 sq.

<sup>237</sup> Фихман И.Ф. Оксиринх... С. 127, прим.204; с. 129, прим. 213.

<sup>238</sup> Nili Ancyrani Opera omnia // PG. 1864. Т. 79. Col. 333 C (titul)

<sup>239</sup> Лопарев Хр.М. Византийские жития святых VIII-IX веков // ВВ. 1911. Т.17. Вып. 1-2. С. 27.

Ириной от уплаты пошлин, Феодор Студит упоминал “виноградоторговцев”, ставя их в этом своеобразном приоритетном списке одними из первых, после пастухов и овцеводов и перед мясниками<sup>240</sup>. Агиограф Андрея Юродивого создал чудесную бытовую зарисовку одной из константинопольских специализированных фруктовых лавок с разомлевшим в ней от дремы продавцом<sup>241</sup>. Но при всем том степень такой специализации всегда была невелика. Такой же оставалась она и в раннее средневековье, когда отчетливо выделяются лишь производители и одновременно торговцы разнообразными овощами, фруктами (в зависимости от сезона) и профессиональные торговцы-перекупщики, перепродавцы, распродававшие в розницу самую разную зелень, плоды, торговлю которыми они иногда сочетали с реализацией вовсе несъедобных вещей, как это было у салдамариев-пантаполов.

Рыба (*ichthys, opsos, opseos, opson, opsarion, opsariou, opsarioto, opsarin*) была еще одним предметом торговли, который играл для византийцев гораздо большую роль, чем мясо, будучи весьма дешевой и, по определению А.П. Рудакова, “классической” пищей<sup>242</sup>. Ее могли позволить включать в свой скудный рацион, состоявший главным образом из сухого хлеба, даже самые жалкие бедняки<sup>243</sup>. Природные условия для улова были на большей части Романии самые благоприятные, что располагало к развитию соответствующего промысла. Иоанн Экзарх отмечал в своем энциклопедическом “Шестодневе” (2-я пол. IX – нач. X вв.), что во время нереста можно было видеть передвижение

<sup>240</sup> Theodori Studitae orationes et epistulae // PG. 1864. T.99. Col. 922C.

<sup>241</sup> Nicephori presbyteri Constantinopolitani Vita Sti Andrea Stulti (Sali). Col. 713.

<sup>242</sup> См.: Appendix ad Palladii Helenopolitani episkopi Apophthegmata patrum. Col. 713; Chronicon Paschale... P. 715. 20; Leontis Cyprorum, ep. Neapolitanus. Vita Sti Symeoni Sali. Col.1729 D; Theophanis Chronographia ex rec I. Classeni. P. 545. 19; Творения преп. отца нашего и исповедника Феодора Студита в рус. переводе... с научно-историческим очерком его деятельности и двумя древними житиями СПб., 1908. Ч.2. С. 827; *Истрин В.М.* Хроника Георгия Амартола... Т.1. С. 31. 4; Продолжатель Феофана. С.8 (I. 3); *Лопарев Хр.* Греческие жития святых VIII и IX веков. Ч.1: Современные жития. Пг., 1914. №119; *Рудаков А.П.* Очерки... С. 123-124; *Сорочан С.Б.* Византия IV-IX веков: этюды рынка. Харьков, 1998. С. 400.

<sup>243</sup> Appendix ad Palladii Helenopolitani episkopi Apophthegmata patrum. Col. 388.

рыб, которые “...подобно реке плывут вместе через Пропонтиду в Евксин”<sup>244</sup>. Особенно ценилась так называемая “белая рыба” (*leukous ichthias*) или *asprophara*, которая упоминалась в Книге Эпарха в качестве товара, за которым осуществлялся надзор со стороны городских властей<sup>245</sup>. Возможно, это была осетрина и лиманда, которые пользовались большим спросом<sup>246</sup>. К X в. ромеям было известно больше 60 видов рыб, пригодных в пищу, которые в свежем и в переработанном виде поступали в продажу<sup>247</sup>. Понятно, что и прежде эти сорта рыб не были новшеством. Некоторые из них не поддаются ихтиологической идентификации, настолько кратки, будничны дошедшие описания, привычные для современников. К примеру, Епифаний писал об использовании в пищу какого-то вида рыбы, называвшейся *baiton* или *baion*, но упомянул о ней лишь потому, что эта рыба была похожа на змею<sup>248</sup>. Но чаще и в больших количествах, чем другие сорта рыбы, в продажу поступали дешевые скумбрия, селедка и тунец<sup>249</sup>. Впрочем, это не исключало обильную продажу рыбы из пресных водоемов, рек<sup>250</sup>. Так, Иоанн Камениата писал о мелкой и крупной озерной рыбе из окрестностей Фессалоники, которую издавна в изобилии потребляли как в самом городе, так и в окрестных селениях<sup>251</sup>.

Часть улова подвергалась переработке с целью превратить его в продукт долгого хранения. Тысяча связок сушеной рыбы была в составе того груза, который отправил Александрийский патриарх в начале VII в. в помощь населению разоренного персами Иерусалима<sup>252</sup>. В широкой продаже, кроме вяленой,

<sup>244</sup> Из “Шестоднева” на Йаан Екзарх // *Кристанов Цв., Дуйчев И.* Естествознането в средновековна България. Сборник от исторически извори. София: БАН, 1954. С. 122, 92-157.

<sup>245</sup> Кн. Эп. XVII. 4.

<sup>246</sup> Культура Византии: вторая половина VII - XII вв. С. 577.

<sup>247</sup> Геопоники. Кн. XIII. С. 294-297, 348-349; *Koukoules Ph.* Byzantinon trophai kai pota // *EEBS.* 1941. №17. S.53-60.

<sup>248</sup> *Eriphanii Constantiae in Cypro episcopi Opera quae reperiri potuerunt omnia* // *PG.* 1858. T.41. Col. 692A; 888C.

<sup>249</sup> Ср.: Иоанн Мосх. Луг духовный // *Византийские легенды.* М., 1972. С. 51-52; Тимарион. С. 44, гл.21; *Культура Византии: вторая половина VII - XII вв.* С. 577.

<sup>250</sup> *Поляковская М.А., Чекалова А.А.* Византия... С. 77.

<sup>251</sup> Иоанн Камениата. Взятие Фессалоники. С. 162, гл.5.

<sup>252</sup> См.: *Leontius von Neapolis Leben des heiligen Johannes des Barmherzigen...* Sec.20.



сушеной, соленой, находилась маринованная или копченая рыба (*ichthyaes tataricheumenous*), а, возможно, подвергавшаяся иным способам консервации<sup>253</sup>. Приготовленной, вареной или жареной, рыбой торговали в VIII-IX вв. на площадях Константинополя, в торговых рядах Артополиона, подавали в закусовых и питейных эргастриях, где, наряду с хлебом и вином, она была основным предметом ежедневного “меню”<sup>254</sup>.

Рыбная продукция входила в состав дальней торговли. Есть основания считать, что в раннесредневековом Херсоне в период между VI и IX вв., то есть в течение четырех столетий, продолжало функционировать одновременно около 20 рыбозасолочных цистерн (к настоящему времени их открыто не менее 36 из числа 101, зафиксированной на территории, охватывающей треть городища)<sup>255</sup>. При среднем объеме до 25-30 куб. м и весе одного куб. м. соленой рыбы 7,5-8 цн они позволяли приготовить 500-600 куб. м. рыбы, то есть около 3800-4800 цн соленого анчоуса и соуса-гарона, – количества, достаточного для покрытия потребностей шести-семи тысяч херсонян, а возможно, и для вывоза (на одного жителя приходилось до 54-68 кг продукции, а с учетом вылова не только анчоуса, хамсы, но и других видов рыбы и засолки хотя бы дважды в год общее количество, по меньшей мере, удваивалось или утраивалось).

В ассортимент экспорта, шедшего в VII-X вв. на византийские рынки через Таврику и Восточное Причерноморье, могли входить такие деликатесы как рыбы с тюркскими названиями мурзули, ксисстон, верзитик, ловившиеся в Кубани и Дону<sup>256</sup>. Соленая белая рыба могла тогда же начать поступать в столицу Романии с торговыми экспедициями русов, которые брали ее в местах

<sup>253</sup> Кн. Эп. XIII. 1; *Koukoules Ph. Byzantinon trophai kai pota. S. 58-59; Karpoyelos A. Realita... P. 23-25.*

<sup>254</sup> *Nicéphori presbyteri Constantinopolitani Vita Sti Andrea Stulti (Sali). Col.657, 708, 717; Лонарев Хр.М. Греческие жития святых... С. 144; Рудаков А.П. Очерки... С. 124.*

<sup>255</sup> См.: *Романчук А.И. Херсонес в VI – первой половине IX в. С. 15 сл.; Романчук А.И. Новые материалы о времени строительства рыбозасолочных цистерн... С. 45-52.*

<sup>256</sup> *Чичуров И.С. Византийские исторические сочинения: «Хронография» Феофана, «Бревиарий» Никифора (тексты, пер., коммент.). М., 1980. С. 36, 60, 110, 259; Константин Багрянородный. Об управлении империей... Гл. 42. 88. С. 174; *Moravcsik Gy. Byzantinoturcica. Berlin, 1958. Bd.2. S. 89, 197, 212.**

добычи в устье Днепра, где заготовкой и солением занимались отходники, известные из летописи<sup>257</sup>. Они же везли рыбную икру, красную и черную, хотя ни тогда, ни позже она не пользовалась у ромеев большим спросом<sup>258</sup>.

Итак, исследование показывает, что в Византии IV–IX вв. главными, наиболее распространенными продуктами питания и одновременно товарами внутренней и отчасти внешней торговли являлись хлеб, соль, вино, овощи, оливковое масло и рыба. Продажа и покупка указанных товаров обуславливала наличие многочисленных специальностей.

Пшеница, ячмень, зерно (*sitos*, *sitarion*) находились на первом месте в списке продуктов купли-продажи, так как хлеб был основной едой, покупаемой ежедневно. Ржи и овса выращивали мало, а просо (*kegchros*) и пшено (*meline*) обычно сеяли для собственного употребления. Рис (*oryzion*) относился к редким, элитным продуктам.

Стоимость, а, следовательно, и распространенность хлеба, находились в прямой зависимости от сорта муки, из которой он изготавливался. Самым худшим хлебом считался ячменный, за ним шел хлеб из отрубей и так называемый «грязный» (*гурагос*), который пекли из худших сортов плохо очищенной пшеничной муки со значительной добавкой ячменя. Наиболее распространенным средним по качеству был сендалитис, хлеб из муки невысокого сорта, быстро раскупавшийся наравне с грубым хлебом, силигнитис же, высокосортный хлеб из превосходной белой муки, могли позволить себе немногие. Торговлей зерном занимались ситэмпоры, ситокапилы, крифополы и крестьяне, а приготовленным хлебом торговали артопои (артопраты, манкипы) – мельники, пекари, торговцы.

Соль стояла на втором месте среди наиболее распространенных продуктов и одновременно предметов продажи. Она была немаловажным источником доходов для государства, установившего на соль свою монополию. Кроме

<sup>257</sup> *Литаврин Г.Г.* Древняя Русь, Болгария и Византия в IX-X вв. // История, культура, этнография и фольклор славянских народов: IX Международ. съезд славистов. М., 1983. С. 73.

<sup>258</sup> Ср.: *Karpozelos A.* *Realita...* P. 25; *Walter G.* *La vie quotidienne a Byzance...* P. 181.

обычной существовала также душистая соль, приготавливавшейся специально для приправ маринадов, дорогих гарумов. Торговлю солью осуществляли предприниматели-соледобытчики (владельцы, управляющие, арендаторы) и алополы-розничные торговцы солью, пантополы.

Почетное третье место по праву занимало вино различных сортов. Популярностью пользовалась и фуска (phouska, phouskiazio). Знали ромеи и пиво. Торговлю этими напитками осуществляли виноделы-специалисты; торговцы вином, трактирщики (инопраты, инопоры, инэмпоры, капилосы, фускарии, кафаропоты).

Широко распространенным товаром являлось растительное масло, преимущественно оливковое, хотя употреблялось также древесное, льняное, масло из семян свеклы и репы. Изготовители растительного масла именовались елаурги или аммударии, а торговали непосредственно салдамарии.

Христианство и его традиция постов, длившихся около 200 дней в год, обусловило увеличение в рационе питания ромеев растительной пищи. Среди овощей и огородной зелени (lachanon, opora, karpos и даже artos) распространены были мальва, салат, свекла, капуста, спаржа, огурцы, тыква, дыни, репа, редька, сельдерей, лук-порей, чеснок, простой лук, щавель, артишоки, а также рута, кардамон и цикорий. Среди них наиболее ходовым товаром являлись репа, капуста, огурцы и свекла лук-порей, луковицы (prasophageo, krommydion), а также чеснок, чаще всего шедшие в пищу. Употреблялись и стручковые - горох (pissarion, pissos), бобы, чечевица, бобы люпина. Баклажаны в кулинарии считались приправой. Ассортимент фруктов также был очень широк. Сушеные фиги, финики являлись основной едой наряду с овощами и хлебом во время поста. Миндаль (kyryinos, amygdalinos), грецкие орехи (karion, karydion), каштаны (karya ta platea), а также фисташки были не только полноценной едой, но и служили приправами.

Завершает перечень наиболее распространенных продуктов питания рыба (ichthys, opsos, opseos, opson, opsarion, opsariou, opsarioto, opsarin). Особо ценилась «белая рыба» (leukous ichthias) или asrophara. Всего ромеям

было известно больше 60 видов рыб, пригодных в пищу. Чаще в продажу поступали дешевые скумбрия, селедка и тунец. На обеденный стол рыба попадала в жареном, вареном, тушеном, сушеном, вяленом, соленом, маринованном или копченом виде. Торговлей рыбой занимались рыбаки (одиночки, экипажи кораблей, артели) и специализированные рыботорговцы (ихфиопраты, копильщики-торговцы, салдамарины).

Все вместе взятое это составляло первооснову жизни ромейского общества эпохи раннего средневековья и практически не подвергалось переменам от столетия к столетию.

## **§ 2. Трапеза в поздний период (XIII - XV в.)**

С рубежа XII-XIII вв. империя постоянно сокращалась по своей территории под натиском соседей, а также стала испытывать ощутимые иноземные влияния.

Многим из путешественников, посещавших Константинополь в XIV—XV вв., город казался пустынным и напоминал вереницу деревень. Сады, огороды и виноградники встречались в городе повсюду, даже в центральных кварталах. Такой же была картина и во втором по величине византийском городе — Фессалонике. Так, согласно одному из актов XIV в., в Фессалонике имелся огород, от эксплуатации которого можно было получить 1800 кочанов капусты, 5400 головок чеснока, 5400 луковиц, 1800 огурцов, 900 тыкв, 900 дынь, 18 поклаж салата; кроме того, здесь на 36 грядках рос зеленый лук и на 18 грядках — морковь.

Снабжение Константинополя продуктами питания, находившееся в руках государства (*Pachym. Hist. I. P. 187*), как правило, регулировалось плохо, что приводило к спекуляции. В периоды обострения отношений с генуэзцами

последние захватывали транспорты с хлебом, предназначенным для константинопольцев. Во время голода 1306—1307 гг. на улицах столицы можно было видеть истощенных и лежащих прямо на земле людей.

Трапезе византийцы уделяли большое внимание. Застольем отмечалось любое событие — от рождения ребенка в доме до избрания нового патриарха. Пища в семьях знати была разнообразной: молодая баранина, мясо козлят, медведей, говядина, птица. Свежая рыба дополняла мясные блюда на праздничном столе. В поздневизантийской басне «Рассказ о четвероногих» винья похвалялась, что ее мясо едят «и с хорошей зеленью, и с тыквой, и вареное, и отдельно, без всякого другого; еще и прекрасное благоухающее жаркое — то свежее, то соленое, как изготовят. Солят же и хранят меня в течение всего года, и кладут в кувшины и бочки, и приготавливают студень и другие подобные вещи: челюсть, язык, окорока, колбасу, спинные части, бока с толстым салом, и жирную [мучную еду] и фаршированные изделия». Баранье мясо, согласно этой же басне, «тучно, и приятно, и полезно для желудка».

В каждодневном рационе византийцы предпочитали кефаль и морского окуня. Употреблялись в пищу также омары, раки, устрицы, каракатицы. Животное масло употреблялось как в свежем, так и в топленом виде. Растительное масло изготавливалось прежде всего из оливок, а также из миндаля, мирта (для целебных целей). Ценили мягкие сорта сыра. Употребляли в пищу разнообразные овощи — морковь, бобы, горох, чечевицу, а также салат и спаржу. Приправами служили хрен, петрушка, сельдерей, тмин, майоран, чеснок. Обычными для византийской кухни были и репчатый лук и лук-порей. Мед и сахар употребляли при приготовлении сиропов из айвы, роз, слив, яблок, гранатов.

Из мучных изделий были распространены крендели и блины (их ели с медом). Хлеб из крупчатки считался лучшим. Черный хлеб или ячменный был пищей средних и низших слоев населения.

В качестве напитков употреблялись молоко, простокваша, пахта. Нередко к столу подавали свежую прохладную воду. Византийцы называли ее

«новой водой» (γυαρόν). Пили также кипяченую воду (θερμόν), иногда с добавлением тмина, а порой — перца и аниса (тминная вода — κμινόθερμον). Вода умеренной температуры использовалась для разведения вина.

Обед чаще приходился на полдень (*Acrop.* 89. P. 189.7—8; *Pachym. Hist.* P. 405.7—9) и начинался с фруктов. Затем ели свежую рыбу и молодое мясо. После этого переходили к жирной пище, жаренной на огне: говядине, утиному, гусиному, журавлиному или павлиньему мясу. На десерт полагался сыр: его «знатные люди после обеда немного (съедают), небольшой кусочек для [лучшего] пищеварения». Жирный сыр ели с капустой или свеклой.

На ночь подавали более легкую пищу, обычно фрукты — айву, яблоки, приготовленные с гвоздикой и корицей. Разумеется, все это относилось к знати и богатым горожанам, у которых имелся «постоянно роскошный стол».

В «Путешествии Мазариса в подземное царство» говорится о сытной, но менее разнообразной пище — свинине, масле, пшеничной муке, диком салате, мятных маслинах и на праздник панафинейской похлебке (*Mazar. Cap.* 2, 6). В одной из басен разнообразный стол (финики, сыр, хлеб, плоды, мед) мышигорожанки, зависимой от хозяев, противопоставлен простой трапезе деревенской мыши, питавшейся зерном в сарае: «Гораздо лучше жить скромно, но спокойно, чем наслаждаться роскошью, полной страха» (Памятники. IX—XIV вв. С. 414). «Бедные» Алексея Макремволита говорят как о своей пище о грубом хлебе и соленой рыбе. Простолюдины нередко ели ячменный хлеб, приготовленный пополам с мякиной (*Acrop.* 60. P. 123.7—9). Воинам в походе выдавали солонину из свиного и овечьего мяса: ее готовили впрок в виде окороков (*Pachym. Hist.* I. P. 265.21—22).

В монастырях устанавливался строгий рацион, обусловленный религиозными праздниками. В обычные дни, когда не было поста, стол здесь был более скромным, чем у мирян. Исключалось мясо животных, а птичье мясо разрешалось есть только больным. Поэтому при монастырях держали кур 30. Монахи питались рыбой, раками, устрицами. Димитрий Кидонис как об обычной монашеской еде писал о бобах и родниковой воде (*Cydon. Corresp.* 72.14—15).

Андронику II как-то в одном из монастырей подали на ужин раковины и свежую воду, хотя императору хотелось крепкого, неразбавленного вина (*Greg. I. P. 461. 23—462.7*). Однако и духовенство отнюдь не строго следовало правилам. Митрополит Навпакта Иоанн Апокавк считал хороший стол совершенно необходимым. Когда келарь одного епископа послал ему слишком мало масла, митрополит потребовал жестоко наказать виновного.

У византийцев, как и у всех южных народов, культивировавших виноградники, вино входило в каждодневный рацион. Качество вина зависело от достатка. В знатных семьях пили тонкие ароматные вина, в домах бедняков — дешевое, порой старое кислое вино (*Al. Makr. Dial. P. 208.32—209.1*). Вино, разбавленное водой, пили все, даже беременные женщины. Зимой вино не разбавляли. Однако постоянное употребление вина считалось проявлением развращенности (*Mazar. 14*). Медики рекомендовали употреблять вино во время еды для лучшего пищеварения: «Вино... следует пить в середине еды, а лучше всего выпить вино после еды — столько, сколько необходимо для увлажнения пищи в желудке и для прекращения жажды, чтобы не случилось горения и засыхания пищи в желудке. После окончательного приема пищи пусть выпьет вина, сколько необходимо». В вине ценился прежде всего аромат. Щедрым подарком императора считалась бочка ароматного вина (*Pachym. Hist. I. P. 347.14—15*).

Для этого времени можно подвести определенные итоги тысячелетней эволюции византийской трапезы и связанными с ней производством продуктов питания и торговлей ими.

Продовольственные товары, продукты питания в Византии насчитывали свыше 150 наименований.

Они могут быть объединены в 13 групп:

- зерно и хлеб,
- соль,
- напитки и вода,
- растительное масло,

- овощи и зелень,
- фрукты,
- пряности и приправы,
- рыба,
- убойный скот и мясо,
- птица и яйца,
- молочные продукты,
- кондитерские изделия и «сладости»,
- готовые горячие блюда.

С ними было связано более 60 направлений торгово-ремесленной, рыночной деятельности. Причем меньшая их часть (20 специальностей) имела исключительно торговый характер, связанный с трапезой:

- торговцы зерном, пшеницей (σιτέμπορος, σιτοκάπηλος), ячменем (κριθοπώλης),
- розничные продавцы соли (λοπώλης),
- торговцы бакалейными товарами ( παντοπώλης, σαλδαμαριός), вином (ονέμπορος, ονοπράτης, ονοπώλης), пивом (ζυτοπώλης), водой (δροφόρος), маслом (λαιοπράτης, λαιοπώλης, λαιοκάπηλος), овощами (λαχανοπώλης), бобами (σπριοπώλης),
- рыботорговцы (χθυοπράτης),
- мелкие розничные питейные торговцы, хозяева закусовых (κάπηλος),
- поставщики убойного скота в город ( προβατέμπορος), мясники (κρεοπώλης, μακελλάριος, μακέλλης, μακελλικός, μάκελος), которые закупали скот (кроме свиней) и торговали их мясом;
- торговцы говядиной (μοσχομάγειρος); свининой (οχοιρέμποροι), птицей (ρνεοπώλης, ρνιθίας) (до VII в.), яйцами (όπωλις), пряностями, благовониями (ρωματοπώλης, ορωματοπρᾶται).

Функции остальных торговцев оставались соединены с производством, в том числе продуктов питания.



Вызывает интерес терминология, связанная с производством съестных припасов (τὰ ἐπιτήδεια, ὠνίων τῶν ἀναγκαϊοτάτων) – того, что именовали «плоды земли» (ὁ καρπός), повседневная пища, еда (ἡ δίαίτα, τὸ γεῦμα, τὸ βρῶμα, ἡ βρῶσις, τὸ ἔδεσμα, τὸ ἐσθιᾶσθαι, τὸ σιτίον), а также профессий, связанных с производством, переработкой, поставкой, куплей-продажей сельскохозяйственной продукции либо промысловой деятельностью.

Продукты для хлебопечения и хлебные изделия включали различные виды зерна: рожь, овес, просо, пшено, рис, ячмень, а также мука и изделия из нее (караваи из кислого теста (τὰ σιτία, ὁ βεβρωμένος), коржи (τὰ παξαμάτια) и хлеб (ὁ ἄρτος, ὁ ψωμός ἄρτου) пшеничный, ячменный, смешанный, из отрубей, хлеб из муки низкого сорта (ὁ συνδαίτης), «грязный хлеб» (ῥυπαρός) из плохо очищенной муки с добавкой ячменя, високосортный хлеб из белой муки (ὁ ἄρτος σιλιγνίτης) - «чистый» хлеб (ἄρτοι κάθαροι), вид хлеба (τὸ σιτηρέσιον) з VII ст.). При этом выделяются следующие специальности: торговцы зерном, пшеницей – ситэмпоры, ситокапилы и крестьяне – георги, хориты, торговцы ячменем (ὁ κριθοπώλης), пекарь-хлеботорговец (ὁ μάγκιψ, ὁ μάγκιπος, ὁ ἀρτοπράτης, ὁ ἀρτοποιός), пекарь-мельник (ὁ μυλωνάρχης, ὁ μυλοκόπος, ὁ μυλωνᾶς, ὁ σιτομεύλης), а по египетским материалам- артопраты, артопои, ситопои, артокопы, артокопарии, артокопадии, артоколлиты, кливаны, милокопы, милонархи, плакунты, плакунтары, пастиллы, силигниарии, кафареурги.

Соль - важный экспортно-импортный товар торговли в Фессалонике, Херсонесе, Комакьо, Сланиц Прахове владельцами или управляющими соляными разработками и мелкими торговцами солью – алополами.

Напитки (вино, фуска, пиво) и вода включают различные сорта вин (ὁ οἶνος, ἡ σταφυλή), которыми торговали специализированные торговцы -

инэмпоры или инополы. Трактирщики и фускарии торговали не только винами, но и помой (τὸ πόμα), фуской (ἡ φοῦσκα), пивом (в Египте - специализированные пивовары).

Растительное масло включало древесное, льняное масло, масло из семян свеклы, репы и оливковое (наиболее употребляемое), которое изготавливали в специальных эргастириях аммударии (οἱ ἀμμουδαριοί) и продавали специализированные торговцы маслом (ὁ ἐλαιοπράτης, ὁ ἐλαιοπώλης).

Овощи и зелень - около 30 видов овощей и огородной зелени (τὸ λάχανον, ἡ ὀπώρα, ὁ καρπός, ὁ ἄρτος), приведен их перечень и анализ как предмета рыночной торговли.

Фрукты и орехи, которые входили в ассортимент ромейского фруктово-овощного рынка, определяли профессии тех, кто занимался выращиванием, сбором и продажей овощей и фруктов (особо - специальность кипура (ὁ κηπουρός)).

Ассортимент рыбы (ὁ ἰχθῦς, τὸ ὄψος, τὸ ὄψεος, τὸ ὄψον, τὸ ὀψάριον, τὸ ὀψάριον, τὸ ὀψάριοντόν), поступавшей в продажу, включал жареную, сухую, вяленую, маринованную и копченую. Профессии рыбаков (ὁ ἀλιεύς), занимавшихся ловлей рыбы, рыботорговцев (ὁ ἰχθυοπράτης) и торговцев приготовленной рыбой были распространены.

Анализ различных видов домашнего скота (τὸ κτήνος, τὰ κτήνεα, ἡ κτήνη) как товарной продукции, а также мяса и мясопродуктов (τὸ κρέας), позволяет выяснить структуру специализации торговли животными, мясом и готовыми продуктами.

Основные молочные продукты: молоко, брынза, сорта сыра, сливочное масло, изготовлением которых занимались сыровары-тиропои (ὁ τυροποιός), и которыми часто торговали торговцы бакалеей (ὁ σαλδαμαριός).

Специализированные торговцы птицей (ὁ ὄρνεοπώλης, ὁ ὄρνιθίας) торговали курами, гусями, голубями, журавлями, куропатками и яйцами (ἡ ῥόπωλις).

Пряности (консерванты, приправы): около 25 видов пряностей (τὰ ἀρώματα), представлявших собой во многом экспортный товар, а также византийским специям и приправам. Выделяются профессии изготовителей гарумов, маринадов (ὁ γαρεψάς), торговцев пряностями, благовониями, красителями и лекарствами (ὁ ἀρωματοπώλης, οἱ ἀρωματοπρᾶται, οἰμυρεψοί), египетских мирополов(ὁ μυροπώλης).

Ромейские «сладости»: мед и его производители, сахар, а также приготовленные на их основе варенье, розовый мед (τὸ ῥοδόμελι), кондитерские изделия (ἡ ἡδονή, ἡ ἀπόλαυσις), пирожные, печенье, пирожки, торты, пироги (τὸ πλακούντιρον, ὁ πλακοῦντος), небольшие пирожки (τὸ κουλλίκιον). Выделены специальности, характерные в этой сфере до VII в. (пирожники, кондитеры (ὁ πλακουντᾶς, ὁ πλακουντάριος, ὁ πλακουντοποιός, ὁ παστιλλᾶς), булочники (ὁ καθαρουργός), изготовители печеных кондитерских изделий (οἱ φουρνιᾶρες) и позже (пекари-продавцы пшеницы (ὁ σιλιγνιάριος), пекари-хлеботорговцы (ὁ μάγκιψ, ὁ μάγκιπος, ὁ ἀρτοποιάτης, ὁ ἀρτοποιός).

Горячие блюда, закуски: вареные бобы, похлебки, каши, жареная рыба, мясо, которые могли продаваться как в питейных эргастирях (под названием τὰ ὄψα, ἡ μαγειρεία, μαγειρεύω), так и просто на улице (как ἡ θέρμα, θέρμια). Уточнены профессии этого круга, характерные для ранневизантийского Египта: торговцы гороховой кашей (ὁ ὄρβιοπώλης), повар по мясу (ὁ

ισιομάγειρος), повар по опсе (ὁ ὀψωνάτωρ, ὁ ὀψοποιός), а также существовавшие и в период «темных веков» мясник-повар (ὁ μάγειρος) и кабатчик (ὁ κάπηλος).

Таким образом, за свою тысячелетнюю историю византийская трапеза сложилась в особый феномен, в котором определяющую роль играли два фактора – этно-культурный и религиозный, связанный с предписаниями христианства. В целом византийская трапеза в значительной мере повлияла на культуру стран восточно-христианского мира.

### **§ 3. Основные отличия византийской трапезы от западноевропейской**

Культурно-социальное различие византийцев и европейцев проявлялось в том числе и в питании. Основной едой в Византии в IX-XIII веках был хлеб с небольшой добавкой овощей и рыбы, в то время как в Европе даже простолюдины часто включали в рацион мясо (и ели в два раза больше хлеба).

Пиршества, которые устраивали император или высшая знать Византии, были обильными, и мало отличались от европейских. Зато разница в питании простолудинов двух частей бывшей Римской империи была значительна.

Хронист Никита Хониат, рассказав о низложении Исаака Ангела, добавляет, что бывший император влачил с тех пор крестьянскую жизнь, питаясь умеренным количеством вина и хлеба. Вино и хлеб представляются как Хониату, так и его современнику Евстафию Солунскому главнейшими продуктами питания. О пище латинян Хониат говорит с насмешкой, и это не удивительно: отношения византийцев и выходцев с Запада были в ту пору настолько обострёнными, что всё раздражало их друг в друге: и одежда, и манера стричься, и еда. Любопытно, однако, что именно в трапезе латинян вызвало ироническое отношение греческого историка: обилие жареной говядины, копчёной свинины и острые соусы. Мясоедство в его представлении отождеств-

ляется с обжорством, и ему вторит Анна Комнина, с насмешкой подчеркивающая, что нормандскому князю Боэмунду подавали мясо птиц и сухопутных животных.

Обратимся к другим, более конкретным источникам. Так, по завещанию византийского историка Михаила Атталиата от 1077 года, основанный им странноприимный дом должен был кормить по воскресеньям шесть бедняков; им выдавали хлеб и небольшой приварок: бобы или овощи, мясо, рыбу. Хлеб здесь на первом месте.

Сколько же хлеба съедали византийцы? Чтобы ответить на этот вопрос, посмотрим устав монастыря Иоанна Предтечи, в котором констатируется, что люди едят по-разному: один остается голодным после двух литр (одна литра – 325 г) хлеба, другой съест одну литру или даже шесть ункий (1/12 часть литры) – и сыт. На основании этих цифр мы можем принять полторы литры (около 0,5 кг) хлеба за среднее количество, потреблявшееся византийцем в день. Попробуем рассчитать эту норму другим путем.

Атталиат в упомянутом уже завещании распорядился раздавать 18 вдовам и старикам 216 «анионных» модиев хлеба в год, то есть по 12 модиев на человека в год, или по одному модию ежемесячно. Один «аннонный» модий составлял 2/3 морского, последний же равнялся 40 литрам, а это примерно 13 кг. Следовательно, Атталиат исходил из нормы в 26,7 литры в месяц, или чуть менее литры хлеба ежедневно (около 300 г).

Норма низкая, как можно видеть из сопоставления с цифрами устава монастыря Предтечи. Приблизительно о такой же норме потребления хлеба говорит и Продром, по словам которого 12 медимнов (в византийскую пору этот термин потерял техническое значение, и Продром скорее всего пользуется им вместо слова «модий») хлеба едва хватает, чтобы накормить 13 человек в течение месяца. Следовательно, на человека приходилось чуть меньше модия хлеба в месяц, или около одной литры в день (те же 300-320 г).

Любопытно, что в монастырях, несмотря на призывы к воздержанию и постничеству, ели больше. Монахини патриаршего монастыря Келарея получали в год 18 морских модиев хлеба, что составляло 60 литр ежемесячно, или 2 литры в день (650 г). Ещё больше хлеба выдавали в богадельне богатого константинопольского монастыря Пандократора – 20 морских модиев на человека в год. Наконец, монахи основанного Атталиатом монастыря получали огромное количество хлеба – по 30 модиев. Итак, Атталиат при раздаче хлеба вдовам и старикам исходил из нормы примерно в 300 г на день, в монастырях же отпускалось на человека не менее 650 грамм.

Византийцы питались пшеничным и ячменным хлебом: первым – преимущественно в Малой Азии, последним – на Балканах. Рожь и овёс, распространенные на средневековом Западе, и рис, возделывавшийся на Востоке, встречались здесь лишь sporadически.

Ели один или два раза в день. Кекавмен рекомендует плотный завтрак и воздержание в обед. Поскольку питание раз в день не было исключением, термины для завтрака (аристон) и обеда (дипнон) рассматриваются как идентичные и употребляются один вместо другого. Ели, по-видимому, не рано: Никита Хониат иронизирует, что царям готовят ранний дипнон, а Анна Комнин специально отмечает, что печенеги ели ранним утром. Византийский император Иоанн II (1118-1143 годы) сперва отправлялся на охоту, а потом принимался за аристон. О Никифоре III (1078-1081) рассказывают, что вельможи являлись во дворец в час аристона; затем, отпустив гостей, император проводил остаток дня беззаботно. Видимо, час его аристона не был слишком ранним.

Монастырские уставы предусматривают обычно две трапезы: аристон после заутрени и дипнон после вечерни. В некоторых случаях монахи ели лишь раз в день, и только братья, занятой на тяжелой работе, полагалась вторая трапеза. Вечерняя еда в монастырях состояла из хлеба и вина, к которым иногда добавлялись овощи и фрукты. Варёную пищу ели утром, когда готовили два или три блюда, как правило, из рыбы, сыра, бобов или капусты, приправленных оливковым маслом.

В монастыре Пандократора пища была разнообразнее: помимо обычных блюд, подавали лук, яйца, устрицы и ракушки-мидии. В пелопоннесском монастыре в Арее число блюд доходило по праздникам до пяти. Запивали утреннюю еду, подобно мирянам, вином: в монастыре Спасительницы мира ежедневно полагалось каждому два красовулия (чаши) вина.

Количественный анализ византийского рациона, основанный преимущественно на монастырских уставах XI-XII веках, в целом подтверждает заключение Тилла: в Византии действительно ели много хлеба и пили порядочно вина. Остальная еда составляла сравнительно незначительный, случайный и довольно однообразный приварок. Монахи ели не меньше, а скорее больше мирян, во всяком случае, бедноты.

Можно попытаться выразить денежную стоимость монашеского рациона. Хлеб продавался в конце XI века по 12-18 модиев на одну золотую номисму, и соответственно годовая стоимость выдаваемого монаху хлеба составляла одну-две номисмы. Приварок, не считая вина, бобов и оливкового масла, исчисляется Атталиатом в две номисмы, а на оливковое масло он приказывает выдавать одну номисму. По-видимому, весь рацион приблизительно может быть исчислен в 6-7 номисм ежегодно. Т.е. на еду тратилось 27-32 г. золота в год. В нынешних ценах это около 1000 долларов в год.

Византийская беднота тратила на дневное пропитание, насколько можно судить по «Житию Андрея Юродивого» (X век), два оболы, получая за эти деньги овощи и горячее блюдо; это составляет около двух номисм в год.

Одна из интереснейших проблем, встающих в этой связи, – сопоставление византийского рациона с пропитанием в странах Западной Европы и Ближнего Востока. Доля хлеба в рационе (особенно у трудового люда) была значительно выше, чем в настоящее время: в Иране X веке 2/3 жалованья наёмного работника уходило на покупку хлеба. Кроме того, бедняки ели овощи, иногда рыбу, редко дешёвое мясо и фрукты. На Западе хлеб был худшего качества и составлял меньшую долю в рационе, хотя и здесь горожане потреб-

ляли до 1 килограмма хлеба в день, то есть значительно больше, чем в Византии. На Западе ели также относительно много мяса, но зато почти не потребляли оливкового масла.

Византийский рацион был ближе к нормам мусульманского мира, нежели к западным. От мусульманского он отличался прежде всего обильным употреблением вина, а также незначительным количеством сладостей (разведение сахарного тростника в Византии засвидетельствовано значительно более поздними памятниками).

Таким образом, Византия в отношении трапезы достаточно сильно отличалась от Западной Европы, несмотря на, казалось бы, общую христианскую традицию.



## Заключение

Итак, количественный анализ византийского рациона, основанный преимущественно на монастырских уставах XI-XII вв., в целом подтверждает заключение ученых: в Византии действительно ели довольно много хлеба и пили порядочно вина. Остальная еда составляла сравнительно незначительный, случайный и довольно однообразный приварок. Монахи ели не меньше, а скорее больше мирян, во всяком случае, бедноты. На пропитание бедняки имели гораздо меньше средств, чем монахи.

Среди предметов византийской торговли лидировали зерно-продовольственные товары, велико было значение различных видов сырья, но ремесленные изделия при этом составляли не менее трети сферы обращения. Доминирующими являлись предметы первой необходимости, продовольственные товары, которых насчитывается свыше 150 наименований. С ними было связано около 67 направлений торгово-ремесленной, рыночной деятельности. Причем меньшая их часть (20 специальностей) имела исключительно торговый характер.

Источники позволяют установить около 65 наименований видов сырья и материалов, необходимых в самых разных областях ремесла и в быту. Примерно 50 направлений хозяйственной деятельности было связано со специальностями, занятыми производством, заготовкой или обработкой сырья. Исключительно торговыми здесь являлись лишь пять профессий.

Сокращение специализации после VII в. произошло, но было незначительным. Можно говорить об ослаблении со временем специализации в торговле мясом, колбасами, мясными и кондитерскими изделиями.

Насколько можно судить по скудным свидетельствам средневековых источников, византийский рацион был ближе к нормам мусульманского мира, нежели к западным. От мусульманского он отличался прежде всего обильным употреблением вина, а также незначительным количеством сладостей (разведение сахарного тростника в Византии засвидетельствовано значительно более

поздними памятниками).

За свою тысячелетнюю историю византийская трапеза сложилась в особый феномен, в котором определяющую роль играли два фактора – этно-культурный и религиозный, связанный с предписаниями христианства. В целом византийская трапеза в значительной мере повлияла на культуру стран восточно-христианского мира.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Источники

1. Агафий Миринейский. О царствовании Юстиниана. – М., 1996.
2. Анна Комнина. Алексиада. – СПб., 1997.
3. Византийская книга эпарха. – М., 1962.
4. Византийские легенды. – М., 1995.
5. Византийский земледельческий закон. – М., 1967.
6. Геопоники. – М., 1956.
7. Дигенис Акрит. – М., 1994.
8. Житие Андрея Юродивого. – СПб., 2000.
9. Иоанн Мосх. Луг Духовный. – М., 1992.
10. Климент Александрийский. Строматы. – СПб.: Изд. Олега Абышко, 2003. – В 3-х тт.
11. Климент Александрийский. Педагог. – М., 1998 / [www.ortodoxu.ru](http://www.ortodoxu.ru)
12. Константин Багрянородный. Об управлении империей. – М.: Наука, 1989. – 456 с.
13. Лев Диакон. История. – М., 1988.
14. Летопись Феофана Исповедника. – М., 1890.
15. Михаил Пселл. Хронография. – М., 1978.
16. Никита Хониат. История. – М., 1862. – Тт. 1-2.
17. Никифор Вриенний. Исторические записки. – М., 1997.
18. Никифор, патриарх. Краткая история // Византийский временник. 1950. № 3.
19. Олимпиодор Фиванский. История. – СПб., 1998.
20. Палладий. Лавсаик. – М., 1992.
21. Продолжатель Феофана. Жизнеописания византийских царей. – СПб., 1992.
22. Прокопий Кесарийский. Война с персами. Война с вандалами. Тайная история. – М., 1993 (СПб., 2000).

23. Советы и рассказы Кекавмена. – М., 1972.
24. Тертуллиан. Сочинения. – М.: Прогресс-Традиция, 1994. – 412 с.
25. Феофилакт Симокатта. История. – М., 1996.

### Исследования

1. *Аверинцев С.С.* Поэтика ранневизантийской литературы. – М., 1977.
2. *Васильев А.А.* История Византии. – Т. 1-2. – СПб.: Алетейя, 1998.
3. *Джанполадян Р.М.* Новые материалы по истории византийского стеклоделия // ВВ. 1967 Т.27 С.257.
4. *Диль Ш.* Византийские портреты. – М., 1994.
5. *Диль Ш.* Юстиниан и византийская цивилизация в VI в. – СПб., 1906.
6. История Византии. – Т. 1-3. – М., 1967.
7. *Каждан А.П.* Византийская культура (X-XII вв.). – СПб., 1997.
8. *Каждан А.П.* Сколько ели византийцы ? // Вопросы истории. 1970. № 9. - С. 215-219.
9. *Каждан А.П.* Византийский монастырь XI-XII вв. как социальная группа // Византийский временник. 31. 1971.
10. *Кулаковский Ю.А.* История Византии. – Т. 1-3. – СПб., 1996.
11. Культура Византии. – Т. 1-3. – М.: Наука, 1984-1991.
12. *Курбатов Г.Л.* История Византии (историография). – Л., 1975.
13. *Курбатов Г.Л.* История Византии. – М., 1984.
14. *Курбатов Г.Л.* Ранневизантийские портреты. – Л., 1991.
15. *Курбатов Г.Л.* Ранневизантийский город (Антиохия в IV в.). – Л., 1962.
16. *Лебедев А.П.* Духовенство древней Вселенской церкви от времен апостольских до X в. – СПб., 1998.
17. *Лебедев А.П.* Очерки внутренней истории византийско-восточной церкви в IX-XI вв. – СПб., 1998.

18. *Лебедев А.П.* Церковно-исторические повествования из давних времен христианской Церкви. – СПб.: Изд. Олега Абышко, 2004. – 288 с.
19. *Лебедева Г.Е.* Социальная структура ранневизантийского общества (по данным кодексов Феодосия и Юстиниана). – Л., 1980.
20. *Липшиц Е.Э.* Очерки истории византийского общества и культуры VII – I пол. IX вв. – М.-Л., 1961.
21. *Липшиц Е.Э.* Право и суд в Византии в IV-VIII вв. – Л., 1976.
22. *Литаврин Г.Г.* Византийское общество и государство в X-XI вв. – М., 1977.
23. *Литаврин Г.Г.* Как жили византийцы. – СПб.: Алетейя, 1997.
24. *Лихачева В.Д.* Роль бытовых реалий и пейзажа в миниатюрах рукописи Государственной Публичной библиотеки, гр. №243 // Византийский Временник. 1967. Т.27. - С.232-234.
25. *Любарский Я.Н.* Михаил Пселл. – М., 1978.
26. *Павловская А.В.* Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 1 // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. — 2015. — № 4.
27. *Павловская А.В.* Традиции питания и национальная культура // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. — 2009. — № 2.
28. *Павловская А.В.* Человек и еда: к истории зарождения традиций питания. Часть 1 // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. – 2014. - № 3.
29. *Павловская А.В.* Человек и еда: к истории зарождения традиций питания. Часть 2 // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. — 2014. — № 4.
30. *Поляковская М.А., Чекалова А.А.* Быт и нравы византийцев. – Свердловск, 1989.
31. *Романчук А.И.* Раннесредневековый Херсонес. – Свердловск, 1982.
32. *Рудаков А.П.* Очерки византийской культуры по данным греческой

агиографии. – СПб.: Алетейя, 1996.

33. *Скабаланович Н.* Византийское государство и церковь в XI в. – Т. 1-2. – СПб., 2004. – 448+412 с.

34. *Сорочан Е.С.* Византийский «хлеб насущный» // Классическая и византийская традиция. 2008: Материалы II Международного научного семинара молодых ученых, аспирантов, студентов. – Белгород: Изд-во БелГУ, 2008. – С. 80-107.

35. *Сорочан Е.С.* О пряностях как элементе повседневной ромейской кухни // Каразінські читання (історичні науки): Тези доповідей 65-ї міжнародної наукової конференції. – Харьков: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. – С. 144-145.

36. *Сорочан С.Б.* Византия IV-IX вв.: этюды рынка. – Харьков: Майдан, 2001. – 456 с.

37. *Сорочан С.Б.* Византия: парадигмы быта, сознания, культуры. – Харьков: Майдан, 2011. – 988 с.

38. *Сорочан С.Б., Зубарь В.М., Марченко Л.В.* Жизнь и гибель Херсонеса. – Харьков: Майдан, 2000. – 822 с.

39. *Удальцова З.В.* 50 лет советского византиноведения. М., 1969.

40. *Удальцова З.В.* Византийская культура. – М., 1988.

41. *Успенский Ф.И.* История Византийской империи. – Т. 1-3. – М.: Республика, 1996-1998.

42. *Чекалова А.А.* Константинополь в VI в. Восстание Ника. – СПб.: Алетейя, 1997. – 366 с.

43. *Якобсон А.Л.* Средневековый Крым. – Л.: Наука, 1964. – 322 с.

44. *Koukoules Ph.* Vie et civilisation byzantines. T. V. Athenes, 1952. – 543 p.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**



Рис. 1. Карта: Византия в IX-X вв.





Рис. 2. Агапа древних христиан – прообраз византийской трапезы. Изображение из римских катакомб.



Рис. 3. Позднеримская трапеза IV в.



Рис. 4. Византийские рыбаки.



Рис. 5. Византийская охота.



Рис. 6. Трапеза в Поздней Византии.



Рис. 7. Бракный пир. Фреска из Македонии. Нач. XIV в.



Рис. 8. Дети Иова на пиру, монастырь св. Екатерины на Синае, XI век.



Рис. 9. Пир в доме Иова. Византийская миниатюра XIV в.



Рис. 10. Трапеза. Фреска из Ватопедского монастыря, Афон. 1312 г.



Рис. 11. Полевые работы и приготовление пищи. Византийская миниатюра XII в.