

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(Н И У « Б е л Г У »)

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
ИСТОРИКО-ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА РОССИЙСКОЙ ИСТОРИИ И ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЯ

**ПИЩЕВОЙ РАЦИОН БОСПОРЯН НА ОСНОВЕ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОВОДСТВА (VI – 1-Й ТРЕТИ Ш В. ДО Н.Э.)**

Выпускная квалификационная работа
обучающегося по направлению подготовки 46.04.01 История
заочной формы обучения, группы 02031555
Девкина Андрея Александровича

Научный руководитель
к.и.н., доцент
Прокопенко С.Н.

Рецензент
проректор по научно-
исследовательской
деятельности, доктор
философских наук, профессор
ГБОУ ВО «БГИИК»
С.Н. Борисов

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	2
Глава 1. Животноводство Боспора в VI – 1-й трети III в. до н.э.	12
1.1. Характеристика видового состава животноводства Боспора на основе письменных и археологических источников	12
1.2. Климат Боспора в VI-I вв. до н.э., влияние климатических особенностей региона на видовой состав и рацион боспорян	21
1.3. Характер животноводства на Боспоре.....	31
1.4. Использование продукции животноводства на территории Боспорского царства.....	39
Глава 2. Культура питания населения Боспора, синтез древнегреческого и варварского элементов	48
2.1 Особенности колонизации и взаимоотношение с варварским населением как фактор влияния на рацион боспорян.....	48
2.2. Система питания в Элладе в VI – 1-й трети III в. до н.э.	53
2.3. Культура питания варварского мира в Северном Причерноморье в VI – 1-й трети III в. до н.э.	63
2.4. Пищевой рацион боспорян в VI – 1-й трети III в. до н.э. на основе скотоводческой продукции	69
Заключение.....	80
Библиографический список.....	85
Приложения	91

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность проблемы. Сельское хозяйство являлось доминантой экономической системы Боспора в VI – 1-й трети III в. до н.э. Одной из важных отраслей данной системы было животноводство. Безусловно, оно занимало значительное место в культуре греков на территории Боспорского государства, нежели это было в Элладе. Проживая в соседстве со многими варварскими кочевыми племенами, где животноводство и производные от него продукты были основой всей системы питания, боспоряне, несомненно, несколько изменили свои вкусовые предпочтения по отношению к метрополии. Даже поверхностного взгляда на систему хозяйствования Боспорского царства в VI – 1-й трети III в. до н.э. становится достаточно, чтобы увидеть, что назначение животноводства перестало ограничиваться лишь обеспечением жителей продукцией питания, но и стало использоваться в системном экспорте. Рацион боспорян, основанный на продукции животноводства имел более широкую базу, нежели на территории Эллады. Рассматривая проблему пищевого рациона боспорян на основе продуктов животноводства мы не можем обойти вниманием вопросы кросскультурного взаимодействия на территории Северного Причерноморья в античный период. Отметим, что исследования направленные на изучение взаимопроникновения и взаимодействия культур в исторической науке отличается особой актуальностью.

Изучая питание, основанное на животноводстве, нужно понимать, что еда для греков не сводилось лишь к своему биологическому значению. Еда, и порядок ее приема носил в Древней Греции большое культурное значение. Пища является проявлением определенного образа жизни и проблематика питания очень многогранна.

На сегодняшний момент накоплен обширный массив разрозненной, не обработанной и не систематизированной информации, о роли и развитии животноводства на территории Боспора. Что касается непосредственно

рациона, основанного на данной отрасли хозяйствования на Боспоре, то до настоящего времени как в отечественной, так и в зарубежной исторической науке отсутствуют обобщающие исследования по данной проблематике, что, несомненно, повышает актуальность нашего исследования.

Стоит также учитывать, что в последнее время в антиковедении наметилась тенденция к изучению вопросов повседневности и микроистории, в изучении мыслей, чувств и даже вкусов людей. Гастрономия является одной из подобных областей знаний.

Предметом исследования выступает пищевой рацион греков на территории Боспора Киммерийского в VI–1-й трети III в. до н.э.

Объект исследования – пищевой рацион боспорских греков, основанный на продукции животноводства в VI–1-й трети III в. до н.э.

Целью исследования является изучение влияния животноводства, как отрасли сельского хозяйства на рацион боспорских греков (VI – 1-й трети III в. до н.э.).

Из цели проистекают непосредственные **задачи** исследования:

- изучить видовой состав животноводства на Боспоре;
- определить характер и способы ведения животноводства Боспорского государства в указанное время;
- изучить культуру питания варварского мира и Эллады в VI– 1-й трети III в. до н.э.
- охарактеризовать особенности колонизации и взаимоотношение с варварским населением как фактор влияния на рацион боспорян VI–1-й трети III в. до н.э.
- исследовать рацион боспорян в VI – 1-й трети III в. до н.э. на основе скотоводческой продукции, методом сравнительного анализа культуры питания варваров и греков, с привлечением археологических источников.

Хронологические рамки исследования ограничены периодом VI - 1-я треть III в. до н.э. Нижняя хронологическая рамка - VI в. до н.э. – начальный период освоения греческими колонистами Боспора. Это время зарождения на

Боспоре экономических отношений, торговых связей, отраслей сельского хозяйства, в том числе животноводства инициированных прибывшими древнегреческими первопоселенцами. Верхняя хронологическая рамка - 1-я треть III в. до н.э. – начало кризисных явлений на Боспоре и Северном Причерноморье в целом, отразившихся не только на ходе исторического развития, но и на развитии хозяйственной деятельности региона. После кризиса происходят коренные изменения в структуре всего хозяйства Боспорского государства, что нашло отражение и на повседневной жизни населения Боспора в эллинистическое время.

Географические рамки. Наше исследование географически ограничено территориями современных Керченского и Таманского полуостровов, как основной территории, на которой располагалось Боспорское государство.

Методологической основой нашего исследования выступает комплексный подход к источникам, представляющий собой совокупность приемов, методов и принципов исторической критики. В основу исследования положен принцип историзма, который предполагает рассмотрение всякого элемента общественного процесса в его развитии, изменении и взаимосвязи с другими явлениями и событиями. В разных частях исследования предпочтение отдавалось как общенаучным (анализ, синтез, индуктивный метод, дедуктивный метод), так и конкретно-историческим методам (ретроспективный, сравнительно-исторический, историко-генетический, историко-системный метод). Отдельного упоминания в работе с археологическим материалом заслуживают метод первичной статистической обработки информации и метод корреляции.

Научная новизна исследования в первую очередь заключается в привлечении новейших, археологических источников. Нами в расчет брались в первую очередь опубликованные материалы археологических исследований за последние 15-20 лет, не обобщенные и не сопоставленные друг с другом. Также, мы, насколько это возможно, попытались дать

целостную картину развития животноводства Боспора в рассматриваемый период, и, что является совершенно новым для современного антиковедения, попытались проследить влияние данной отрасли сельского хозяйства на рацион греков, проживающих в Боспорском царстве.

Источниковая база.

В нашем исследовании мы опирались на фрагментарные письменные свидетельства античных авторов. Особенностью этой группы источников является небольшой круг данных, по обозначенной теме. Прямых сведений касательно развития животноводства и пищевой традиции Боспора в античном собрании письменных источников нет. Мы имеем возможность пользоваться лишь отрывочными и косвенными сообщениями почерпнутыми их общих трудов различного характера. В первую очередь, это сочинения Геродота, Демосфена, Теофраста, Гиппократ, Страбона, Полибия.

Письменные свидетельства античных авторов большую роль сыграли в исследовании нами климатических особенностей региона VI– 1-й трети III в. до н.э. В этой связи для нас полезны фрагменты трудов: Геродота, Исократ, Теофраста.

Для изучения вопросов экономического развития Боспора, указанного периода, интерес представляют сведения почерпнутые из речей Исократ и Демосфена, а так же эпиграфические материалы опубликованные в виде двух сводов¹.

В определении рациона Древней Греции большую роль довольно немногочисленные сохранившиеся письменные свидетельства таких древних авторов как Варрон, Афиней, Павсаний, Аристофан, Ксенофонт, Атеней и Архистрат .

Основной массив интересующих нас данных античных авторов опубликован в своде академика В.В. Латышева «Scythica et Caucasica.

¹Корпус боспорских надписей (далее КБН). – М.-Л.: Изд-во АН СССР, 1965. – 951 с.; Корпус боспорских надписей. Альбом иллюстраций (далее КБН-Альбом). – СПб.: Bibliotheca classica Petropolitana, 2004. – 437 с.

Известия древних писателей греческих и латинских о Скифии и Кавказе»², и выборке письменных упоминаний авторов античности по проблемам экономического развития Боспорского государства изданном в НИУ «БелГУ»³.

Наиболее информативный для нашего исследования является комплекс археологических источников. В первую очередь остеологический материал из раскопок сельских поселений хоры боспорских городов позволяет определить видовой состав стада и процентное соотношение видов внутри стад античных центров Боспорского государства в VI – 1-й трети III в. до н.э. Остатки сельскохозяйственных комплексов, их анализ, дает почву для определения типа животноводства на территории Боспора, специализации отдельных районов на разведении животных, торговле продукции данной отрасли и пищевых предпочтениях населения боспорских городов и сельских поселений.

Степень изученности проблемы.

Если рассматривать историографию изучаемой нами проблемы в хронологическом срезе, то можно отметить следующие тенденции. Вплоть до начала XX в. историков не занимали проблемы развития животноводства Боспора. Некоторые изменения стали наблюдаться только в советский период развития антиковедения, оформляется особое направление, связанное с исследованием социально-экономических отношений античных государств Северного Причерноморья, в том числе и Боспора. Монографических исследований, ставивших цель изучение животноводства на территории античного Боспора не проводилось. Осуществлялось исследование лишь некоторых аспектов животноводства: изучен остеологический материал

²Латышев, В.В. Scythica et Caucasica - Известия древних писателей греческих и латинских о Скифии и Кавказе / В.В. Латышев. - СПб., Т. I-II, 1893-1904; Вестник древней истории (далее ВДИ) 1947-49 гг.; СПб.: Фарн, 1993.

³Прокопенко, С.Н. Экономика Боспора в VI – 1-й трети III в. до н.э. Сборник письменных источников / С.Н. Прокопенко. – Белгород, 2011. – 40 с.

отдельных поселений, рассмотрена взаимосвязь климата и животноводства Боспора в VI-III вв. до н.э., исследован способ введения животноводства. В начале XXI в. появляются новые работы по изучаемым нами проблемам, реализованные на совершенно новой методологической основе.

Рассматривая историографию вопроса по проблемному принципу, имеет смысл, выделить четыре основных направления исследований.

Во-первых, это изучение остеологического материала поселений Боспора, характеристика видового состава животноводства. Тут стоит отметить труды В.Ф.Гайдукевича⁴, И.Т. Кругликовой⁵, В.И. Цалкина⁶, В.Д. Блаватского⁷, Е.В.Добровольской⁸, В.Н.Зинько⁹, С.Л. Соловьева¹⁰. М.И. Маркова¹¹, А.К. Каспарова¹². Ученые на основе костных останков

⁴Гайдукевич, В.Ф. Боспорское царство / В.Ф. Гайдукевич. - М.- Л.: Изд-во АН СССР, 1949. - С. 108 - 109. *Он же.* Раскопки Мирмекия в 1935-1938 гг. // Материалы по истории и археологии СССР (далее МИА). № 25. 1952. - С. 220.

⁵См. например: Кругликова, И.Т. Сельское хозяйство Боспора / И.Т. Кругликова. – М.: Наука, 1975. – 299 с.

⁶Цалкин, В.И.; Либеров, П.Д. История скотоводства в Северном Причерноморье / В.И. Цалкин, П.Д. Либеров // МИА. Т. 53. - М., 1960. - 166 с.

⁷Блаватский, В.Д. Земледелие в античных государствах Северного Причерноморья / В.Д. Блаватский. – М.: Изд-во АН СССР, 1953. – С. 98.

⁸См. например: Добровольская, Е.В. Новые археозоологические материалы из раскопок Фанагории (2005–2007 гг.) / Е.В. Добровольская // Труды II (XVIII) Всероссийского археологического съезда. Т. III. - М., 2008.

⁹Зинько, В.Н. Хора боспорского города Нимфея / В.Н. Зинько // Боспорские исследования. Вып. IV.- Симферополь-Керчь, 2003. - С.73.

¹⁰Каспаров, А.К. Остеологические материалы поселения Заветное-5 из раскопок 2003-2004 гг. / А.К. Каспаров // С.Л. Соловьев, Л.Г. Шепко. Отчет Античной комплексной археологической экспедиции 2003-2004 гг. Археологические памятники сельской округи Акры. Поселение Заветное-5. Ч.II. - СПб.: Изд-во Гос. Эрмитажа, 2006. - С. 87.

¹¹Марков, М.И. История конницы. Кн. 1. От Древней Греции до изобретения огнестрельного оружия. / М.И. Марков- М.: Изд-во Куликово поле, 2007. - С. 123-144.

исследовали видовой состав животноводства Боспора и соотношение домашних животных относительно всего стада в рамках отдельных поселений Боспора. Стоит еще отметить, что количество подобных публикаций в последнее время растет быстрыми темпами.

Во-вторых, ученые большое внимание уделяли и уделяют проблеме исследования климатических и природных условий в античный период. Труды Ю.А.Виноградов¹³, И.Н.Котова¹⁴, М.В. Агбунова¹⁵, В.Д. Блаватского¹⁶, А.А.Борисова¹⁷, Ф.В.Шеллов-Коведяева¹⁸, М.Ф.Веклич¹⁹ интересны палеогеографическими пассажами относительно рассматриваемого времени.

Еще один блок работ, интересных применительно к нашему исследованию посвящен изучению вопросов развития взаимоотношений жителей Боспора с соседними варварскими племенами и с жителями Древней

¹²См. например: *Каспаров, А.К.* Скотоводческое хозяйство поселения Волна 1 / А.К. Каспаров // Таманская старина. Вып. 4.– СПб.: Изд-во Гос. Эрмитажа, 2002. - С. 157.

¹³*Виноградов, Ю.А.* Природный фактор в развитии Боспора в скифскую эпоху (VI-IV вв. до н.э.) / Ю.А. Виноградов // ВДИ. 1996. №3. - С. 77-88.

¹⁴*Котова, И.Н.* Флора и растительность Керченского полуострова / И.Н. Котова // Труды Никитского ботанического сада. 1961. Т. 35. - С. 122.

¹⁵*Агбунов, М.В.* Античная археология и палеогеография / М.В. Агбунов // Краткие сообщения Института археологии АН СССР (далее КСИА). Вып. 191. – М.: Наука, 1987. – С. 3-6.

¹⁶*Блаватский, В.Д.* Природа и античное общество / В.Д. Блаватский. – М.: Наука, 1976. – 77 с.

¹⁷*Борисов, А.А.* О колебаниях климата Крыма за историческое время / А.А. Борисов // Известия Географического общества. 1956. Т. 88. Вып. 6. - С. 533.

¹⁸*Шеллов-Коведяев, Ф.В.* История Боспора VI-IV вв. до н.э. / Ф.В. Шеллов-Коведяев // Древнейшие государства на территории СССР. 1984. - М., 1985. - С. 24.

¹⁹*Веклич, М.Ф.* Проблемы палеоклиматологии / М.Ф. Веклич. – Киев: Наукова думка, 1987. - С. 164.

Греции. В трудах И.Б. Брашинского²⁰, М.Ю. Лаптевой²¹, А.-Дж. Грэхэма²², В.Ф. Гайдукевича²³, а также В.Д. Кузнецова²⁴ можно проследить некоторые выводы относительно экспортных поставок Боспора продуктов животноводства. Перечисленные исследователи дают некоторые оценки роли животноводства на Боспоре VI–1-й трети III в. до н.э.

В итоге мы можем констатировать, что в настоящее время, наиболее тщательному исследованию подвергся видовой состав животноводства, на основе остеологического материала. Также хорошо изучены климатические и природные особенности Боспора в VI – 1-й трети III вв. до н.э. Роль и влияние такой отрасли сельского хозяйства, как животноводство, на рацион Боспорского государства в исследуемый нами период в историографии абсолютно не освещена.

Практическая значимость исследования заключается в возможности пользоваться материалом для чтения курсов лекций по истории экономики, структуре сельского хозяйства, торговых отношений, быта Боспорского государства и Северного Причерноморья, по археологии Юга России. Данный материал можно использовать, при разработке спецкурсов, для подготовки и проведении семинарских занятий, занятий в проблемной группе «Античная археология», написании курсовых, дипломных и научных работ.

²⁰ *Брашинский, И.Б.* Афины и северное Причерноморье в VI-II в. до н.э. / И.Б. Брашинский. - М.: Наука, 1963. - С. 176.

²¹ *Лаптева, М.Ю.* У истоков древнегреческой цивилизации: Иония XI-VI вв. до н.э. / М.Ю. Лаптева. - СПб.: ИЦ «Гуманитарная Академия», 2009. - 512 с.

²² *Грэхэм, А.-Дж.* Колониальная экспансия Греции / А.Дж. Грэхэм // Кембриджская история древнего мира. Т. III. Ч. 3. Расширение греческого мира VIII-VI вв. до н.э. - М., 2007. - С. 155.

²³ *Гайдукевич, В.Ф.* Боспорское царство... – С. 622.

²⁴ *Кузнецов, В.Д.* Афины и Боспор: хлебная торговля, В.Д. Кузнецов // Российская археология (далее РА). 2000. №1. - С. 107-121.

Апробация результатов исследования. Выводы автора отражены в ряде докладов на международных и всероссийских научных конференциях в Белгороде. По теме работы имеется 3 публикации.

Практическая работа автора с вещественным материалом и визуальное знакомство с местностью осуществлялись в ходе полевого археологического сезона на Керченском полуострове. Состав работы Восточно-Крымской археологической экспедиции Института археологии Российской академии наук в Крымском Приазовье (Античное городище (III-II вв. до н.э.) «Золотое Восточное» 2015 г.).

Структура дипломной работы состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка, списка сокращений и приложения.

ГЛАВА 1. ЖИВОТНОВОДСТВО БОСПОРСКОГО ЦАРСТВА В VI – 1-Й ТРЕТИ ШВ. ДО Н.Э.

1.1. Характеристика видового состава животноводства Боспора на основе письменных и археологических источников.

Для изучения рациона боспорян, основанного на продукции животноводства, является необходимым изучить видовой состав данной отрасли занятия жителей Северного Причерноморья. Информацию о данной проблеме можно почерпнуть из двух основных видов источников: письменных и археологических.

Если говорить о письменных источниках, о животноводстве Боспорского государства, то они довольно кратки и немногочисленны в своей массе, но их вполне дополняют остеологические материалы, добытые в ходе уже многочисленных археологических раскопок городов и сельских поселений Боспорского царства. Геродот (*Herod. IV. 28*), описывая климат Северного Причерноморья, выделяет особенно суровую зиму на данной территории. Последняя, практически не переносима для мулов и ослов. Следствием этого является практически полное отсутствие данных видов животных. Далее, из сведений Геродота (*Herod. IV. 29.*), мы узнаем, что из-за холодного климата, у быков, выращиваемых на Боспоре, отсутствуют рога. Существование комолости крупного рогатого скота можно относить к наличию особого вида данного животного.

Подобная информация, о домашних животных на территории Боспорского государства, мы видим не только из текстов Геродота. Древний географ Страбон (*Strabo. VII. 3, 18*), подчеркивает, что вся страна имеет очень холодный климат, вплоть до мест, которые лежат у самого моря, между Борисфеном и устьем Меотиды. Важно, что по свидетельству Страбона, жители данных территорий, из-за холодов не держат ослов, а быки

комолые от рождения, либо рога им приходится отпиливать; лошади там водятся мелкие, а овцы, наоборот, крупные.

Даже этих данных достаточно для составления определенных выводов о видовом составе домашнего животноводства боспорян. Древние античные авторы в своих текстах упоминают о распространении таких животных как лошадь, комолые быки (крупный рогатый скот), овцы.

Но следует иметь ввиду, что это определено не весь видовой состав домашнего животноводства. Информация об остальных видах просто не нашла отражение в письменных источниках. Основные данные видового состава выращиваемых боспорянами в хозяйстве животных дают на археологические материалы.

Большие площади раскопок в таких малых городах Боспора как Мирмекий и Тиритака, позволили собрать обширный массив остеологического материала²⁵. Уже в середине XX в. была опубликована сводка остеологического материала раскопок, проводимых в этих городах в период за 1934-1940 гг.²⁶. К сожалению, она содержит лишь общие цифры, в ней полностью отсутствует хронологическая стратификация. В силу этого обстоятельства не представляется возможным отследить изменения видового состава стада во временных изменениях, появление определенных видов животных в домашнем хозяйстве. Приведем эти данные о домашнем скоте (Прил. 1). Как мы можем увидеть, данные полученные от Геродота и Страбона дополняются такими животными как свинья и козел.

Раскопки Пантикапея позволили В.И. Цалкину, определявшему костный материал данного городища, установить следующую картину (Прил. 1). Видовой состав этого поселения не имеет принципиальных отличий от состава стада Мирмекии и Тиритаки²⁷. Видовой состав Пантикапея

²⁵ Гайдукевич, В.Ф. Боспорское царство... - С. 108-109.

²⁶ Гайдукевич, В.Ф. Раскопки Мирмекии в 1935-1938 гг... - С. 220.

²⁷ Блаватский, В.Д. Земледелие в Античных государствах Северного Причерноморья... - С. 98.

принципиально ничем не отличается от состава стада в Мирмекие и Тиритаке.

Количество особей, которое было исследовано не достигает и двух сотен, что даже в совокупности с материалами, которые были получены ранее из Пантикапея, не позволяет нам делать какие-либо окончательные выводы о составе домашних животных в Пантикапее. В данном случае особенно необходимо соблюдать осторожность, ведь остеологических материал из городищ Боспора в большинстве своем отражает потребление в пищу различных сортов мяса жителями данного города, а не состав животноводства прилежащего района. Эту информацию можно почерпнуть из сельских поселений хоры полиса.

Но вряд ли постоянное преобладание мелкого рогатого скота над крупным, а также наличие на всех поселениях Боспорского царства одного видового состава животных можно объяснить лишь случайностью. Меняется лишь процентное соотношение в рамках всего стада, но не его состав. Так IV в до н.э. по-прежнему знаменуется преобладанием мелкого рогатого скота, но роль крупного рогатого скота возросла. Наблюдается увеличение количества свиней и собак. Весьма близкую картину дает нам проведенный В.И. Цалкиным подсчет остеологического материала на других боспорских городищах²⁸. Так, в Семибратнем городище, как и в Пантикапее, для периода V-IV вв. до н.э. характерным остается преобладание мелкого рогатого скота, а для сарматской эпохи крупного. Отличительной чертой костного материала Семибратнего городища является значительно большего количества свиней в раннее и позднее время, занимавших второе место в общем объеме стада.

²⁸Блаватский, В.Д Земледелие в Античных государствах Северного Причерноморья... - С. 99.

Данные раскопок Фанагории в 1948 г. также показал преобладание мелкого рогатого скота над другими видами животных²⁹.

К сожалению, последний расчет производился на относительно небольшом материале. Был он невелик и по количеству (42 особи) и остеологический материал, извлеченный из напластований относящихся к античному времени, извлеченный в 1950 г. при раскопках одного из синдских поселений на территории Таманского полуострова около крепости Фанагории, построенной А.В. Суворовым. Этот материал, в отличие от раннее рассмотренного, интересен прежде всего своим происхождением, т.к. происходит не из античного города, а из поселения деревенского типа³⁰.

Сборы и анализ остеологического материала, произведенные при раскопках Мирмекия и Тиритаки, позволяют нам сделать следующие выводы, что основную базу животной пищи боспорян представляли следующие животные: овца, коза, крупный рогатый скот и свинья.³¹

Благодаря работе В.И. Цалкина, который собрал и просмотрел остеологический материал из 20 сельских поселений Северного Причерноморья за различный период, можно сделать ряд выводов и заключений. В основной массе этих поселений, судя по количеству определенных особей, главная роль в составе стада отводилась именно мелкому рогатому скоту. В.И. Цалкин определил, что из изученных им 20 поселений в 11 преобладал мелкий рогатый скот, в 6 основу стада составлял крупный рогатый скот. На остальных поселениях наблюдается равновесие особей мелкого и крупного рогатого скота.

²⁹ *Добровольская, Е.В.* Новые археозоологические материалы из раскопок Фанагории (2005–2007 гг.) / Е.В. Добровольская // Труды II (XVIII) Всероссийского археологического съезда. Т. III. - М., 2008. – С. 222.

³⁰ *Блаватский, В.Д.* Первый год работы Синдской экспедиции / В.Д. Блаватский // Краткие сообщения Института истории материальной культуры (далее КСИИМК). Вып. XLVIII. - М., 1952. -С. 79.

³¹ *Гайдукевич, В.Ф.* Боспорское царство... – С. 109.

Преобладание мелкого рогатого скота характерно именно для тех сельских поселений, где было исследовано наибольшее количество костных останков. К данным поселениям относятся Ново-Отрадное и Семеновка. В основном, процент костного материала относящегося к мелкому рогатому скоту по всем поселениям довольно велик и колеблется в пределах 41%, исключая останки собак.

Однако есть более современные данные археологических раскопок сельских поселений Боспорского государства. Они относятся к разному времени существования, но, тем не менее, попадающих в изучаемый нами отрезок.

При раскопках поселения Героевка-2, поселения хоры города Нимфея, была обнаружена яма № 10, заполненная грунтом с большим содержанием костных останков. Все они принадлежали одной особи, по определению А.К. Каспарова – корове³².

Довольно исчерпывающую информацию по видовому составу животноводства Боспорского царства мы можем получить из фаунистических материалов, полученных из раскопок усадьбы «А» Южно-Чурубашского поселения, обработкой и систематизацией которых занимался А.К. Каспаров. Найди останки таких видов животных как лошадь, овца, корова, коза, свинья, собака и птицы (Прил. 1). Соотношение костных останков по отношению друг к друг не равномерно, и отклоняется от среднего показателя по Боспору за данный период. Прослеживается увеличенный процент содержания костей коровы, практически нет останков свиньи, коз и овец. Видимо, это связано с определенной спецификой хозяйственного уклада жителей данного поселения³³.

Интересен остеологический материал из поселения Заветное-5, сельской округи Акры. Особенность данного материала в том, что, во-первых он относительно недавно был обнаружен (раскопки проводились 2003-2004

³²Зинько, В.Н. Хора боспорского города Нимфея...-С.73.

³³Там же. - С.263.

гг.), а во-вторых, он происходит в основном из хозяйственных ям, местоположение которых было на специально отведенном для них участке. Таким образом, эти останки, скорее всего, являются пищевыми отходами поселения, а не относятся к процессу косторезного дела³⁴. Так или иначе, костный материал дает информацию для определения видового состава животных, выращиваемых в поселении Заветное-5, что и необходимо для нас. Слой полученного материала относится к V-IV вв. до н.э.

Остеологического материал относящегося к видам птиц в сравнении с общим количеством останков было выявлено не много. Так из 1102 выделенных особей на территории Южно-Чурубашского поселения (IV в. до н.э.), лишь 7 являются птицей³⁵. Однако в приведенных таблицах, к сожалению, нет разделения на видовой состав птицы, что затрудняет исследование видового состава, а также его динамики. В археологических слоях поселения Порфмий, относящихся к VI-IV вв. до н.э., из обнаруженных 532 особей, лишь 18 относятся к птице. Подобная картина складывается на всех сельских поселениях Восточного Крыма.

Кости, поддающихся определению птиц были найдены в ходе археологических раскопок на территории поселения Заветное-5. Остеологический материал относится к IV в. до н.э. Он скуден по количеству, но помогает в проблеме определения точного видового состава птиц в конкретном поселении. В нем были найдены: одна кость большой поганки, три кости, относящиеся к домашней курице, а также одна кость утки-кряквы. Как видно, основная масса останков птицы относится к диким видам и в гораздо меньшей мере к домашним³⁶. Такое соотношение возможно стало из-за большой роли охоты в данном поселении. Дикие птицы

³⁴Каспаров, А.К. Остеологические материалы поселения Заветное-5 из раскопок 2003-2004 гг... - С. 87.

³⁵Зинько, В.Н. Хора боспорского города Нимфея... - С.263.

³⁶Каспаров, А.К. Остеологические материалы поселения Заветное-5 из раскопок 2003-2004 гг... - С. 89.

этих видов обитают на этой территории большую часть года, с марта по ноябрь, что позволяло добывать их без особой сложности.

В ходе раскопок поселения Волна 1 (хора Гермонассы), также были найдены кости птиц. Их процентное отношение, а также видовой состав не выбивается из общей картины остеологического материала, характерного для большинства поселений Боспора. Лишь небольшая часть останков принадлежит курице, причем по определению А.В. Плетнева³⁷, 90% из них являются останками домашней курицы.

Остальной добытый материал на территории поселения Волна 1 тоже относится к общераспространенным видам домашних животных изучаемого нами периода: козы, овцы, крупный рогатый скот, лошадь, свиньи. Никаких видовых особенностей не обнаружено. Наблюдается лишь различие в процентном соотношении с другими поселениями.

Таким образом, исследования на поселениях Боспорского царства показали, что здесь имело место выращивание и использование в хозяйстве крупного и мелкого рогатого скота (коз, овец), свиней и лошадей. Ниже, в таблице, приведены основные статистические данные по остеологическому материалу с территории Боспора раннего периода существования (Прил. 1).

При общем рассмотрении таблицы, становится предельно ясным, что в целом, на протяжении всего рассматриваемого нами периода состав стада домашних животных остается весьма стабильным. Прослеживается тенденция к увеличению процента крупного рогатого скота, снижению его для овец и коза, а также относительного увеличения количества лошадей.

Если сравнивать показатели остеологического материала на городских поселениях европейского и азиатского Боспора, то можно отметить, что процентное соотношение костей крупного рогатого скота имеют схожие показатели в Нимфее и Гермонассе (свыше 40%), а также Фанагории и Порфмии (около 20%), что интересно, если в первой паре процентное содержание крупного рогатого скота в стаде является доминирующим, то во

³⁷Каспаров, А.К. Скотоводческое хозяйство поселения Волна 1... - С. 153.

второй паре городов лидирует мелкий рогатый скот. Проявляется еще одна особенность. Рассмотренный материал из городов Боспорского государства демонстрирует двухкратное превосходство (VI-V вв. до н.э.) по процентному соотношению мелкого рогатого скота в стаде над другими домашними животными. Они практически близки показателям костных останков крупного рогатого скота и свиньи, что, несомненно, говорит о хозяйственной специализации микрзон Боспора³⁸, центрами которых являлись античные города.

Сельские поселения условно можно поделить на две группы: к первой относятся с преобладанием мелкого рогатого скота (Заветное 5, Героевка 2, Береговой 4), во второй наоборот доминирует крупный рогатый скот (Южно-Чурубашское, Волна 1, Новопокровка 1, Генеральское). Во втором случае это связано с довольно отдаленным расположением поселений от городских центров и большой востребованностью в крупном рогатом скоте как источнике тягловой силы.

То, что останков крупного рогатого скота на поселениях Боспора обнаружено меньше, чем останков мелкого рогатого скота, показывает, что значение крупного рогатого скота в роли тягловой силы было высоко и в пищу он шел в меньшей степени. Для того чтобы обеспечить нормальную работу по обработке земли ралом требуется, чтобы в упряжке использовалось как минимум пару волов³⁹. Наблюдается следующая тенденция: чем дальше местоположение поселения от города, тем выше там обнаруживается использование КРС в хозяйстве и чаще его употребление в

³⁸ См. подр.: *Масленников, А.А.* Историко-географичне районування Східного Криму в античну епоху / *А.А. Масленников* // *Археологія*. 1989. №4. - С. 35-46; *Болгов, Н.Н.* Палеогеографія Северного Причорномор'я в період пізньої античності / *Н.Н. Болгов* // он же: Проблемы истории, историографии, палеогеографии Северного Причорноморья IV-VI вв. - Белгород, Изд-во БелГУ, 2002. - С. 72-100.

³⁹ *Краснов, Ю.А.* Древние упряжные пахотные орудия / *Ю.А. Краснов*. - М.: Наука, 1975. - С. 134.

пищу. В рамках города, корова, как правило, использовалось в первую очередь как источник молока и для пищи использовалось редко⁴⁰. В V-III вв. до н.э., как отмечает В.Н. Зинько, говорить о каком-либо преобладании в стаде мелкого рогатого скота в экономическом плане не приходится⁴¹. Виктор Николаевич делает ссылку на приведенные данные В.А. Кутайсова, для Таврической губернии конца XIX в., когда одна особь крупного рогатого скота приравнивалась к десяти головам мелкого рогатого скота⁴². Разведение мелкого рогатого скота, по мнению А.К. Каспарова, на Боспоре имело мясное направление, но все же какая-то часть животных, содержалась для получения шкур и шерсти⁴³.

Что касается лошадей, то обнаружилась следующая тенденция: количество обнаруженных их костяков в прибрежных городских центрах Боспорского царства ниже, нежели на территории сельских поселений по обе стороны пролива. Данный факт можно интерпретировать таким образом: использовали лошадей преимущественно в роли тягловой силы, что особо необходимо в сельских поселениях, а также употребляли в пищу, так как следы от кулинарной разделки видны на большинстве костей.

На территории Боспора с ранних периодов истории использовалось стойловое и выгонное скотоводство. При раскопках поселения Госпиталь (хора Пантикапея), а также в поселении у д. Семеновка (Азовское

⁴⁰ Каспаров, А.К. Фаунистические остатки поселения Героевка 2 и особенности скотоводства в городе и на хоре... - С. 184.

⁴¹ Зинько, В.Н. Хора городов европейского побережья Боспора Киммерийского (VI-I вв. до н.э.) / В.Н. Зинько // Боспорские исследования. Вып. XV. - Симферополь-Керчь, 2007. - С. 199.

⁴² Кутайсов, В.А. Керкинитида в античную эпоху / В.А. Кутайсов. - Киев: КОРВИН-ПРЕСС, 2004. - С. 37.

⁴³ Каспаров, А.К. Фаунистические остатки поселения Героевка 2 и особенности скотоводства в городе и на хоре... - С. 185.

побережье), археологи обнаружили помещения, предназначенные для стойлового содержания скота⁴⁴.

Практически во всех исследованных греческих поселений Боспора рассматриваемого периода наблюдается закономерность при переходе от раннего периода к последующему – замена мелкого скота крупным рогатым скотом⁴⁵.

1.2. Климат Боспора в VI-I вв. до н.э., влияние климатических особенностей региона на видовой состав и рацион боспорян.

Климатические особенности регионов оказывают влияние на характер и особенности сельскохозяйственной деятельности.

Особенности климата Северного Причерноморья также оказали воздействие на характер сельского хозяйства государств, находящийся на этой территории. Скотоводство, как отрасль сельского хозяйства, имела свои специфические особенности, сформированные под влиянием климатических условий. Подобные особенности и их воздействие на скотоводство и будут нами рассмотрены в данном пункте.

Климат на территории Керченского пролива в античное время, согласно свидетельствам источников и метеорологов, был несколько более суров и прохладен, нежели в настоящее время. Например, Геродот пишет: «Вообще, там погода совершенно отличная от других стран: когда в других местах дождливая пора, там дождей почти нет, а летом, напротив, очень сильные... гроза зимой вызывает изумление, как чудо» (*Herod. IV. 28*). О той же суровости климата данного региона в период VII – III вв. до н.э., говорит и

⁴⁴Зинько, В.Н. Хора городов европейского... - С. 201.

⁴⁵ Добровольская, Е.В. Опыт археозоологических исследований взаимодействия скотоводства и охоты в Северном Причерноморье: Фанагория и Мысхако / Е.В. Добровольская // Проблемы истории, филологии и культуры (далее ПИФК). 2013. № 2. – С. 127.

Страбон: лед в Керченском проливе в данную эпоху замерзал до линии Акра – Корокондама, а в зимний период по льду Керченского пролива из Пантикапея в Фанагорию переезжали на повозках, так что по нему возможно было «не только морское путешествие, но и сухопутное»(*Strabo.VII.*). Данные свидетельства позволяют с большой долей вероятности реконструировать климатические условия на территории Керченского пролива в античный период. Свидетельства античных авторов сходятся в суровости климата Северного Причерноморья. Однако при попытке реконструировать климат данного региона мало опираться лишь на один тип источников. Это влечет за собой возможность ошибки, при оценке фактов.

Для подтверждения информации, которую можно почерпнуть из свидетельств античных авторов об особенностях климата Северного Причерноморья в рассматриваемую нами эпоху нами анализируются также данные и современной науки.

Современная климатология склоняется к тому, что в Европе в пределах I тыс. до н.э. климат менялся семь раз. На смену сухому климату XII-XI вв. до н.э. пришел более влажный холодный климат IX в. до н.э. VII-VI вв. до н.э. отметились сухими и теплыми погодными условиями. С первых десятилетий V в. до н.э. резко наметилась тенденция к увеличению дождевых осадков и общему похолоданию климата.

Несколько отличалась ситуация с изменением природных условий на территории Северного Причерноморья. Исследователи климата этой территории, показали некоторые особенности данного феномена, в сравнении с другими районами Европы. В области Таврического полуострова до X в. до н.э. наблюдался сухой, теплый климат. В V в. до н.э. наступает похолодание и повышение влажности, которые наблюдались вплоть до I в. до н.э., т.е. до конца исследуемого нами периода⁴⁶.

Увлажнение климата приводило к расширению лесов. При становлении климата более засушливым, увеличивались площади, на которых

⁴⁶Блаватский, В.Д. Природа и античное общество... – С. 4.

произрастала травянистая растительность, а, следовательно, увеличивались и площади для выпаса крупного и мелкого рогатого скота. Населению Боспора становилось проще заготавливать корм на зиму, для домашних животных. Особенно крупного рогатого скота. Были проведены пробные покосы, цель которых, было выявить количество корма, собранное с одного гектара. Хотя подобные исследования и были проведены уже в современности, тем не менее, на наш взгляд эти данные могут использоваться для восстановления картины условий VI–III вв. до н.э. Результаты покосов следующие: на галофитных лугах Керченского полуострова можно получить в среднем 3-4 ц. сена с одного гектара. А на участках земли, с такими основными травами как пырей и бекмия - 20 ц. Территории с подобными произрастающими растениями были важными кормовыми составляющими боспорского скотоводства⁴⁷.

Равным образом похолодание и потепление сказывались на преобладании той или иной растительности.

Но перемены климата, которые отмечались выше, судя по данным, которые мы получаем из известных свидетельств древних авторов, не оказывали (или, в большой мере не оказывали) на выращивании в Северном Причерноморье полезных растений и домашних животных⁴⁸.

Конечно, это вовсе не означает, что античное общество в целом и территория Боспорского государства в частности не находились в какой-либо зависимости от природных условий, занимаемой ими территории. Наоборот, последние имели определенное влияние на различные виды деятельности людей, определяли занятия местного населения, их специфику, особенности, отличия, характерные данной, конкретной территории. Так, например, гористый рельеф способствует разведению именно мелкого рогатого скота, в особенности коз. Крупный рогатый скот наиболее успешно разводился в долинах обильных дождей. Такой же подход к разведению домашних

⁴⁷Котова, И.Н. Указ. соч. - С. 122.

⁴⁸Блаватский, В.Д. Природа и античное общество... – С. 3.

животных был и в Боспорском государстве. На его территории была как гористая местность, так и плодородные долины. Этим и обуславливается выращивание крупного и мелкого скота. О чем свидетельствует огромный остеологический материал. Изменение соотношения мелкого домашнего скота к крупному, можно также объяснить некоторым влиянием климатических условий, которые изменялись со временем.

Одна не следует забывать, что не только климат влиял человека. Большое воздействие на природу и как следствие климат оказывал человек. Уже в VII-VI вв. до н.э. начинается хищническое уничтожение лесных массивов. Данная тенденция обуславливается рядом причин. Во-первых, древесный уголь требовался для развития металлургии и других бытовых надобностей. Нужен был строевой лес в плотницком деле, в особенности для строительства как военных, так и торговых кораблей. Во-вторых, необходимы были площади, для посадки сельскохозяйственных культур.

Возможно, самую роковую роль сыграло разведение коз, которые жадно уничтожали молодые побеги деревьев, тем самым пресекая любую возможность восстановления вырубленных лесных массивов⁴⁹.

Как следствие уничтожения лесного покрова становится общее оскудение земли Северного Причерноморья. Корни деревьев, сдерживали почву от различных видов эрозий, удерживали влагу. Лишаясь растительности, горная местность теряла тонкий слой почв, превращаясь в скалистую вершину. Лишение территории лесных массивов является одной из причин наметившегося потепления и понижения влажности на Боспоре в I в. до н.э.

Вовсе не исключено, что бесплодные равнины юго-западной части Керченского полуострова использовались скотоводами для выпаса скота, при отгонном его содержании в теплое время года. Степные районы Восточного Крыма, крайне скудные на растительность, в настоящее время не могут быть

⁴⁹ *Блаватский, В.Д.* Природа и античное общество... – С. 23.

использованы для выпаса скота в летнее время из-за большого количества произрастающей здесь полыни. Лишь ранней весной или в зимний период, когда полынь теряет такие свои качества как горечь и острый запах, эта область Крыма может быть использована для выпаса овец – животных в пище не привередливых⁵⁰.

Однако влияние населения не всегда было только лишь негативным и разрушительным. Некоторые территории, которые весьма скудно наделены от природы, вследствие больших работ по земельному улучшению, получали обеспечение необходимым количеством влаги и почвенного слоя. Они использовались для посадки садов, виноградников и под поля. Примером подобного улучшения скудных земель может служить работы, проведенные обитателями Херсонеса Таврического на Гераклеяском полуострове.

Принято считать, что температура климата Северного Причерноморья в эпоху VII-VI вв. до н.э. была ниже на 1,5-2° ниже, чем в современный период. Подобных взглядов придерживается профессор М.Ф. Веклич. Подобное понижение в 2°, казалось бы, небольшое, по мнению профессора на самом деле существенно⁵¹. Важно учитывать, что данная территория находится в зоне умеренного климата⁵². Климат той эпохи, как мы уже упоминали выше, был в большей мере влажным, чем в современности, причем осадки, которые выпадали в области Северного Причерноморья, отличались известной неравномерностью своего распределения, таким образом, климат зоны лесов и лесостепей региона был более влажным, нежели засушливый климат территории зоны степей. В эпоху античности уровень воды Черного моря был гораздо ниже, чем современный: регрессия Черного моря составила, по различным оценкам ученых, составляет от 2-3 до 9-10 метров. Такое обширное изменение уровня моря значительно повлияло

⁵⁰Котова, И.Н. Указ. соч. – С. 65-67.

⁵¹Веклич, М.Ф. Указ. соч. - С. 164.

⁵²Блаватский, В.Д. Природа и античное общество... – С. 3.

и на береговую линию, отличавшуюся от современной, в особенности по берегам Керченского пролива.

Несколько отличался климат Боспора VI-III вв. до н.э. приморских территорий от остальных. У побережья моря природные условия были мягче, благодаря воздействию теплых вод. Правда и здесь ситуация была суровее, нежели в настоящее время. Во время греческой колонизации среднегодовая температура составляла 9°C тепла и 3,3°C холода в самом холодном месяце года.

Однако подобные взгляды на Климат Боспора не универсальны. Есть и несколько иных точек зрения. Для исключения взгляда на проблему под одним углом и составления полной картины мы кратко рассмотрим несколько из них.

Так отличается точка зрения А.А. Борисова. Он считает, что современные климатические условия вовсе не отличаются от условий VI-III вв. до н.э. Исключение составляет лишь V в. до н.э., когда намечается собственно похолодание климата, характерное лишь для этого столетия. Стоит отметить, что именно в это время жил и писал свой труд Геродот. Следовательно, если эта точка зрения верна, то холодный климат, на который указывает и Геродот и Страбон, был лишь в течение одного века, и особого внимания на животноводство Боспора оказать не могло, вследствие своего небольшого в рамках истории, периода⁵³.

Ф.В. Шеллов-Коведяев считает, в целом, что климат Северного Причерноморья в I тыс. до н.э. был холоднее современного, а также с большей влажностью. Однако Шеллов-Коведяев также считает, что античные авторы несколько преувеличивают суровость погодных условий и их влияние на жизнь, и хозяйство Боспорского государства. Объясняет он это непривычностью природных условий данного региона, более северного, по

⁵³Борисов, А.А. Указ. соч. - С. 533.

отношению к Древней Греции, жителям южного, из которой и происходили Геродот и Страбон⁵⁴.

Время также изменило и течение некоторых рек, некоторые из которых, в частности, впадающие в Черное море, текли в исследуемый нами период по другим руслам, чем сейчас и впадали в море в местах, удаленных от их современных устьев. Так река Кубань (Гипанис, он же Антикит), впадала в античный период не в Азовское море, а в северной части Керченского пролива, в устье она делилась на множество рукавов и образовала болотистую кубанскую дельту. Площадь Таманского полуострова в этот период представляла в своем роде более или менее сильно заболоченную местность.

Большая часть территории Северного Причерноморья во времена Геродота представляла собой «богатую травой и хорошо орошаемую равнину» (*Herod. IV. 47*), исключение составляли лишь горы Тавра в Крыму и предгорья Северного Кавказа на северо-востоке. Побережье региона было сильно изрезанно, с большим числом заливов и бухт, удобных для устройства гаваней и каботажного судоходства.

Чтобы оценить степень влияния климатических условий территории Северного Причерноморья на характер животноводства в целом и видовой состав домашних животных, мы вновь обратимся к данным, почерпнутым из найденных сейчас источников и к данным археологии.

Важные данные о влиянии климата на животноводство Боспора нам предоставляет Геродот (*Herod. IV. 28, 29*), при описании климата этой территории он выделяет ряд важных, с нашей точки зрения, данных. Во-первых, это то, что лошади легко переносят суровую по тем меркам зиму. Скорее всего, речь идет о местной, особенной породе лошади, а не о выведенных специально особях. Ведь известно, что селекция животных пришла на Боспор вместе с римской оккупацией, что происходит несказанно

⁵⁴Шеллов-Коведяев, Ф.В. Указ. соч. - С. 24.

позже, нежели время написания работы Геродота. Подтверждением данной теории так же служит и размер остеологического материала лошадей. Лошади были не большие – 130-140 см. в холке, т.е. меньше своих сородичей Апеннинского полуострова, они были примерно на 16 см. выше⁵⁵. Лошади Боспора более походят на лошадей племени – скифов. Скорее всего, изначально у них лошади и были заимствованы, как более приспособленные к данным климатическим условиям, чем лошади, поставленные из метрополии⁵⁶.

Во-вторых, и Геродот, и более поздний автор Страбон(*Strabo*. VII. 3, 18.) сходятся в данных, что на территории Северного Причерноморья нет ослов именно из-за плохих климатических условий. Этот вид животных не может выдержать сурового зимнего периода, вследствие чего его не держат. Тут будет уместно сказать, что данные археологии не подтверждают полное отсутствие ослов на территории Боспорского государства. При археологических раскопках встречаются их костные останки. Однако же, подобное случается настолько редко, что о массовом распространении ослов не может быть и речи. Предположительно это отдельно завезенные особи, доставленные в целях торговли, или как традиционные животные метрополии, но не как не массово распространенные представители этого вида. Примером могут служить следующие данные: из 371 особи, домашних животных, выделенных исходя из костных остатков поселений европейской части Боспора, к ослам относилось лишь две особи⁵⁷. Таким образом, именно жесткие условия климата принудили боспорян отказаться от такого традиционного для Древней Греции животного, как осел.

И, наконец, в-третьих: оба античных автора – Геродот (*Herod*. IV. 28, 29.), Страбона (*Strabo*. VII. 3, 18.), упоминают комолость быков, как особенность данного вида, также связанную с холодными погодными

⁵⁵Блаватский, В.Д. Природа и античное общество... – С. 54.

⁵⁶Марков, М.И. Указ. соч. - С. 123-144.

⁵⁷Кругликова, И.Т. Указ. соч. – С. 192.

условиями. Страбон пишет, что даже если у быков есть рога, то их приходится отпиливать из-за холода. Для чего это делалось, нами выявлено не было. Возможно это как-то с взглядами и суевериями того периода истории и местности.

Однако археологические данные делают спорными утверждение античных авторов. Так, раскопки Южно-Чурубашского поселения, показывают, что кроме крупного рогатого скота, которые были комолыми, найдены черепа с роговыми стержнями среднего и даже крупного размера⁵⁸. Вероятно, на территории Боспора существовала особая порода комолых быков. Древние авторы считали это напрямую связанным с холодным климатом, но научно это не подтверждается. Комолость культивируется в стадах животных исключительно с целью облегчения ухода за животными и снижения риска травмирования особей друг другом. Чем обуславливается мнение в древности о влиянии климата на комолость, нами выявлено не было. Возможно, для этого пока недостаточно источниковой базы.

Таким образом, чтобы понять особенности животноводства Боспора в целом и видовой состав домашних животных в частности, необходимо учитывать также специфические климатические и природные условия Северного Причерноморья.

Необходимо учитывать, что климат в целом в период с VI-III вв. до н.э. был более холодный. Важным фактором является более высокая влажность, в исследуемый нами период, как следствие, чего – большая урожайность и плодородность почв, которое влияет на общую площадь угодий для выпаса крупного и рогатого скота, а также для заготовки корма на зимний период содержания животных. В особенности это влияло на размер стада крупного рогатого скота, для которого необходимы большие запасы корма в период стойлового содержания.

⁵⁸ Каспаров, А.К. Фаунистические материалы из раскопок Южно-Чурубашского поселения... - С. 261.

Не стоит забывать и о влиянии самого человека на природу Северного Причерноморья. Его негативные и позитивные стороны. В определенном роде это обусловило дальнейшее развитие региона.

Климат в свою очередь определил важные особенности животноводства Боспорского государства. Он повлиял как на видовой состав домашних животных, так и на способ ведения животноводческого хозяйства. Некоторые виды животных, перспективные в разведении в других регионах, не смогли приспособиться к суровым условиям на территории Боспора. Примером данного факта может служить такой вид, как домашний осёл. Они не смогли получить широкое распространение. Другие виды животных заменялись более выносливыми, приспособленными к условиям местного климата особями. Скорее всего, боспоряне на начальном периоде приобретали приспособленных животных у соседних племен, а в дальнейшем начинали разводить их уже самостоятельно. Этой точки зрения придерживается и В.И. Цалкин. Он считает, что основную массу скота, Греки Северного Причерноморья приобретали и у туземных племен. Действительно, при колонизации очень трудно привезти с собой животных, полностью покрыть необходимость в них, за исключение лишь некоторых, которые были приспособлены к таким условиям лучше, чем животные местных жителей. Поэтому боспоряне были вынуждены покупать скот.⁵⁹ Таким образом, климат и особенности природных условий оказали огромное влияние на животноводство, как отрасль сельского хозяйства.

В целом количество специальных работ по палеоэкологии Боспора, по проблемам взаимодействия человека и природы, их взаимовлияние друг на друга в античное время весьма незначительно. Особенно мало работ современного времени. Основные разработки в данной области относятся к 50-70 гг. XX в., которые уже не всегда отвечают современным требованиям.

⁵⁹Цалкин, В.И. Фауна Танаиса / В.И. Цалкин // Античные древности Подонья-Приазовья. - М., 1969. - С. 284.

1.3. Характер животноводства на Боспоре.

Что касается характера разведения домашних животных на Боспоре, то судить проблематично, т.к. нет достоверной и точной информации в найденных письменных источниках по способу разведения скота. Для предположения типа животноводства в Боспорском государстве нами будут рассмотрены способы его выращивания в метрополии первых колонистов Северного Причерноморья, т.е. Древней Греции. А также ряда варварских племен, таких как скифы и тавры. Они относились к ближайшим соседям боспорян, являлись поставщиком домашних животных на первоначальном этапе колонизации изучаемого нами региона. По немногочисленным известным элементам скотоводства на Боспоре и в результате сравнения с элементами скотоводства варваров и греков мы попытаемся сделать.

Мы рассмотрим немногочисленные известные элементы скотоводства на Боспоре и сравним их с элементами систем скотоводств греков и варварских племен, тем самым предположив какой способ разведения домашних животных был у боспорян.

Из-за близкого соседства с племенами скифов и несколько более приспособленному к данным условиям у них способу ведения скотоводства, вполне логично сделать вывод, о заимствовании некоторых элементов, а, возможно, и всю систему скотоводства боспорянами. В связи с этим нами будет в определенной степени разобрана и рассмотрена система разведения домашних животных у скифов.

Ведущим занятием скифов долгое время было как раз кочевое скотоводство. Как писал Геродот про скифов: «не основывают ни городов, ни укреплений, но все они, будучи хорошими стрелками, возят свои дома с собой, получая пропитание не от плуга, а от разведения домашнего скота»

(*Herod. IV. 16*). При существующим у них кочетом образе жизни, вести стойловое хозяйство практически не возможно. Разведение скота скифских племен практически базировалось на содержании и разведении всех стадных видов животных, под открытым небом в течении круглого года. Причем это был как мелкий, так и крупный рогатый скот.

Длительное время, практически весь период скифской архаики, данный вид ведения хозяйства был господствующим как на территории скифских племен, так и всего Северного Причерноморья. Но около середины V в. до н.э., в на степных территориях в долине реки Днепр, начинает появляться новый способ занятия животноводством – полукочевой, который предполагал содержание скота в загонах в холодное время года. В это время года происходила его подкормка твердыми кормами. Длительный период, до гибели Великой Скифии, эти виды скотоводства сосуществовали параллельно, дополняя друг друга, составляя основу экономики у политического объединения, называемого в истории Великой Скифией.

К сожалению, информации, которая касается организации скотоводства весьма немного. Если учитывать особое значение качества территорий используемых под пастбища, а также расположение водопоев и особенности выпаса, напрашивается вывод, что основное направление происходящих сезонных перекочевок – весной и летом от водораздельных пастбищ в долине рек, на плодовые и пойменные пастбища осенью и зимой. Припойменная зона Днепра возможно была местом зимовки кочевых племен скифов. Не случайно, Геродот у себя писал, что Борисфен (Днепр) «предоставляет прекраснейшие и изобильные пастбища для скота» (*Herod. IV. 46*). Как раз в этих районах, если судить по материалам археологических раскопок, проходили первые зимовки племен скифов, которые далее трансформировались в стационарные поселения.

Кормовой базой животноводства полукочевого типа были пастбища на территории пойм рек, при использовании которых не надо приходить длительные перекочевки.

Следующим племенем, проживающим рядом с боспорянами, были тавры. Именно у них первые поселенцы могли также позаимствовать систему животноводства или ее элементы.

Племена тавров сформировывались в условиях смешения различных нескольких этнических групп – пришлых и местных. У тавров в культуре прослеживаются определенные местные традиции, корни которых уходят еще в эпоху бронзы.

Как сами себя называли тавры сказать сейчас уже не возможно. Историки из древности для обозначения этих племен используют отдельные названия, относящиеся к некоторым таврским племенам, например: арихи, синхи, напеи. Само же слово тавры, созвучное греческому слову «таурос» (бык), многие практически безоговорочно относят к греческим корням. Используют они, как подтверждение, некоторые мифы, связанные с быками и таврами.

Но вероятнее, что не само название племен взято из мифов, а как обычно бывает, легенды и мифы были использованы, а иногда даже они видоизменялись, для того чтобы объяснить уже существующее местное название.

Как свидетельствует Геродот, во главе многих таврских племен в период VI-Vвв. до н.э. стояли басилевсы. Но что важнее для нас, в некоторых письменных источниках говорится о занятии тавров животноводством: тавры народ многочисленный и любит кочевую жизнь со стадами». Но скотоводство у них еще не отделилось от занятия земледелием в связи с чем хозяйство носило пастушеско-земледельческий характер.

Если рассматривать географические условия проживания отдельных таврских племен, то некоторые из них занимались преимущественно кочевым скотоводством, а другие использовали для этих целей плодородные долины – где параллельно занимались земледелием.

Теперь непосредственно о способе разведения животных в Древней Греции – метрополии первых поселенцев на территории Северного

Причерноморья. Не подлежит сомнению, что поселены на новых территориях старались использовать все знания, в том числе и по ведению животноводства, известные эллинам.

Все домашние животные в Греции делились на определенные категории, что нашло отражение в иерархии пастухов. На первой позиции находился человек, занимавшийся выпасом крупного рогатого скота – «буколой». Второе место было у тех, кто пас овец – «пойменес». Наконец на третьем, занимавшийся выпасом коз, находился «эполой». Немалое распространение среди разводимого скота имели свиньи и птицы. В осеннее зимний период скот находился в прочных, специально построенных левах, в теплое же время года животных пасли на лугах. В местности, где скоту угрожала какая-либо опасность, скот летом держали на огороженной территории. Мелкий рогатый скот был в отдельных овчарнях, причем для их строительства выбирали места на крутых склонах, дабы защитить их от ветра. Эллины понимали важность здоровья животных, поэтому уделяли немалое внимание, чтобы обеспечить чистоту в помещениях животных, для профилактики возникновения эпизоотий. А в случае возникновения подобных заражений, особей подвергшихся заболеванию сразу же отделяли и изолировали от основного стада в специально приготовленные для такого рода случаев, огражденные стойла⁶⁰.

Как в Греции, так и на Боспоре различные виды животных разводили с одной целью. Крупный рогатый скот служил тягловой силой, коз использовали в основном как источник молока. Свиньи и овцы в первую очередь предназначались для убоя на мясо. Дополнительно с овец получали необходимую тогда шерсть. Аналогичной, в том числе, была и кормовая база. КРС помимо обычной травы давали молодой ячмень и рубленую солому. Овцам, которые в рационе имели сочные травы со склонов гор,

⁶⁰ Винничук, Л. Люди нравы и обычаи древней Греции и Рима / Л. Винничук. – М., 1988. – С. 49.

добавляли в пищу соль. Свиньи чаще всего паслись стадами в рощах, как правило, дубовыми. Пищей для птиц, как и везде, были зерновые культуры⁶¹.

Определенные выводы, позволяющие нам рассмотреть скотоводство на Боспоре, можно сделать, если основываться на археологических раскопках различных поселений Боспорского государства. Не редким является обнаружение остатков древних сооружений, предназначение которых, судя по всему, определялось содержанием в них домашних животных. По своей структуре они очень сходны с постройками такого же назначения в Древней Греции.

К примеру, на территории сельского поселения Героевка-2, территория которого находится на высоком и обрывистом берегу, в ходе археологических раскопок был найден хозяйственный комплекс, который датируется IV в. до н.э.

Весь жилищно-хозяйственный комплекс состоял из двух построек, одна из которых отводилось под жилое помещение, а вторая, собственно говоря, была хозяйственной (суда по всему являлось складом), содержит элементы, которые позволяют нам судить о способе ведения животноводства. Западная сторона данного хозяйства ограничивалась канавой, длина которой составляет чуть более 30 метров. Скорее всего, предназначением данной канавы сводилось к отводу нечистот из постройки, в которой собственно и содержались домашние животные. С южной стороны к канаве примыкает специально устроенная яма-накопитель. Если судить по размерам помещения, то можно предположить, что скот держали для покрытия потребностей в мясомолочной продукции конкретной семьи, а не использовался для продажи, т.к. из-за размеров поселения, размещение большого стада скота на его территории невозможно.

Постройки аналогичного устройства также встречаются и на территории поселения Госпиталь (хора Пантикапея). Там в ходе

⁶¹Там же.

археологических раскопок были найдены несколько хлевов, нечистоты из которых по специальным канавам, которые были прикрыты плитняком, также отводились в ямы-накопители. В поселении Семеновка, на побережье Азовского моря, в помещениях для скота, были найдены углубления, которые служили для накопления навоза и отвода нечистот. Подобный способ ведения хозяйства помогал боспорянам скапливать большое количество навоза, впоследствии использовавшегося в качестве земельного удобрения⁶².

Информацию о стойловом способе ведения животноводства мы получаем из раскопок поселения Андреевка Южная, которая расположена к западу от г. Керчь, на расстоянии в 11 км. Местоположение поселения определяется небольшим холмом. Датировка появления данного поселения датируется VI– началом V в. до н.э. Учеными уже выделено три периода, связанных с определенными изменениями в жизненном укладе этого поселения. Нас интересует последний период существования (IV в. до н.э.). В это время на территории нескольких разрушенных домов в поселении была построена большая сельскохозяйственная усадьба с многочисленными помещениями и парой дворов. Между эти дворами, которые территориально располагались в середине усадьбы, находились длинные помещения – стойла для скота. Определенная площадь усадьбы (1137,5 м²), а также размер помещений, построенных для скота, позволяет нам предположить, что разведение домашнего скота поставили на поток, цель которого была торговля.

Археологические раскопки жилых домов г. Порфмия были обнаружены некоторые подробности повседневной жизни его жителей. Также была получена информация, которая нам позволяет судить о стойловом ведении скотоводства. При найденном двухкомнатном доме были обнаружены несколько хозяйственных помещений. В одном из них археологами было

⁶²Зинько, В.Н. Хора городов европейского побережья Боспора Киммерийского... - С. 177.

обнаружено сооруженное стойло или хлев, скорее всего для крупного рогатого скота. С двух сторон оно огорожено бутовыми стенами, причем они сложены очень небрежно. С третьей стороны они ограничены высокими яслями. Четвертая сторона была открыта. Представляется логичным предположить, что подобное стойловое разведение скота предназначалось непосредственно для личных целей, но не для продажи. Ведь помещение в целом совсем не велико по площади⁶³.

Специально построенные помещения, которые были предназначены для содержания скота были найдены и на территории греко-скифского городища «Чайка». Располагалось оно около современного города Евпатория, близ поселка городского типа Заозерное. Существование данного поселения определяется несколькими периодами существования, но нам интересен второй греческий период. Датируется он IV – III вв. до н.э.

В нем был открыт комплекс, в состав которого входило три усадьбы. Площадь каждой из них варьировалась 300-400 м². Они имели различную планировку и в том числе специализацию. Усадьба № 1, местоположение которой относится к северо-западной части городища, имела планировку в форме замкнутого прямоугольника, где вдоль ее окружающих оборонительных стен были выстроены помещения с различным назначением. Кроме склада, с находящимися в нем врытыми пифосами, кухни с несколькими очагами, было найдено и помещение, предназначающееся для содержания скота, что интересно, его пол был вымощен камнем⁶⁴.

Если основываться на вышеизложенной информации, то можно предположить, что в Боспорском царстве имели место хождение несколько способом ведения домашнего разведения скота. Выбор того или иного способа ведения зависел от географического положения, размера стада,

⁶³ Вахтина, М.Ю. Греческий город Порфмий (VI I вв. до н.э.) / М.Ю. Вахтина.– URL: <http://pantikapei.ru/porfmij.html> - Дата обращения - 18.02.2015.

⁶⁴ Ланцов, С.Б. Памятник археологии – греко-скифское городище Чайка / С.Б. Ланцов. – URL: сайта <http://www.archmap.ru/mondescri/chaika.htm> - Дата обращения - 19.03.2015.

какова была цель разведения, была ли возможность выпаса на лугах, а также каков был вид домашнего скота.

Крупный рогатый скот, как правило, разводили продажи и состоял из больших стад. Его нерационально держать круглый год в загон из-за большого количества потребляемой пищи. Как мы предполагаем, весь теплый период года их выпас осуществлялся на больших площадях степей Боспора. Параллельно происходила заготовка корма на холодный период. Когда он наступал, часть скота забивали на мясо. Процент забитого молодняка по отношению к взрослым особям в Боспорском государстве по отношению к другим греческим поселениям гораздо выше. Соответственно 20-30% против 50-60%. Быть может как раз это связано с суровыми климатическими условиями и с трудностью заготовки корма для питания крупного рогатого скота. Однозначно, что для увеличения популяции стада оставляли самых сильных особей. Оставшихся в холодное время года скот держали в загонках или специальных помещениях, примеры раскопок которых были описаны нами выше.

Если провести сравнение известных нам элементов системы животноводства на территории Боспорского царства и системами в Древней Греции и скифов, то наиболее сходные черты можно проследить между Грецией и Боспором. Это вполне очевидно, т.к. боспоряне использовали весь комплекс достижений метрополии.

Несколько особей крупного рогатого скота, которых использовали для разведения в собственном хозяйстве, могли держать в стойле целый год, т.к. обеспечить нескольких особей пищей позволяли природные условия Боспорского государства (о чем ниже). Доказательством данного факта может служить специальные постройки для скота на территории выше рассмотренных поселений и сельских усадеб. При возможности, в теплое время года, их, как и большие стада крупного рогатого скота, пасли на лугах. Ближе к зиме, основную часть молодняка КРС резали, оставляя лишь самых

здоровых, о чем нам свидетельствует анализ костного материала. Оставшихся держались в загонах, на сухих кормах.

Иная картина складывается с разведение мелкого рогатого скота. Во-первых, это связано с тем, что корм для коз нет необходимости заготавливать на зиму, ведь они способны самостоятельно прокормиться в природных условиях, в том числе и в холодное время года. Но с другой стороны, это подразумевает круглогодичный выпас скота. Есть свидетельства, добытые в ходе археологических раскопок, из стоянок пастухов на территории Боспора. Они были вынуждены перегонять туда мелкого рогатого скот с места на место. Преобладание мелкого рогатого скота в стаде (3:1), в VI–начале Vв. до н.э., объясняется более простым способом разведения. Особенно выделяется преобладание в стаде именно коз.

Необходимо сказать, что в период колонизации Северного Причерноморья, поселенцы на Боспоре, скорее всего, производили закупку стад домашних животных. Параллельно происходил процесс заимствования способов и традиций ведения животноводства, как у более адаптированных к более суровых климатических условиях в данном регионе, а уже далее боспоряне развивали и форматировали собственные особенности животноводства.

1.4. Использование продукции животноводства на территории Боспорского царства.

Боспорское царство было создано вследствие Великой греческой колонизации, тем самым на начальном этапе усвоив все достижения греков во всех сферах жизни. Переселенцы выращивали те виды животных, которые завезли из метрополии, а также могли приобрести у соседних варварских племен.

Геродот в своем труде пишет: «Лошади и легко переносят такие суровые зимы, тогда как мулы и ослы их вовсе не выдерживают. В других странах, напротив, у лошадей на морозе замерзают суставы, ослам же и мулам стужа не вредит»(*Herod.IV. 28*). Анализ костного материала с территории поселений Боспорского царства свидетельствует, что действительно, кости ослов встречаются крайне редко, особенно если сравнивать с другими остеологическими материалами. Правда полного отсутствия тоже не наблюдается. Из 371 особи исследованных с поселений европейской части Боспора, к ослам относятся лишь две особи. Они были опознаны в ходе археологических раскопок у с. Андреевка – Андреевка Южная, относящейся к V-III вв. до н.э. Но кости ослов Редко, но встречаются и в других городах и поселениях Боспорского государства, таких как: Тиритака, Пантикапей, Илурат и Мирмекия.

Определенно, ослов завезли на Боспор с территории Древней Греции. На первоначальном этапе их предполагали использовать также, как и в Греции, однако погодные условия не позволили реализовать данный план и использование ослов в хозяйственной деятельности стало скорее традицией переселенцев, чем реальной необходимостью.

Касательно лошадей, то предположительно на Боспоре был особый вид породы данного животного, который был способен переносить суровые зимы Боспора Киммерийского. Основное назначение лошади относилось к использованию их в роли средства передвижения, как тягловая сила и для военных целей. Причем основной функцией лошадей в хозяйственной деятельности был гужевой транспорт. Об этом свидетельствует масса данных: многие костные фрагменты, относящиеся к старым особям, фаланги копыт, с аномальными разрастаниями. Все они указывают, что данные кости претерпевали большую нагрузку во время жизни особи. Подобные останки

были найдены на территории поселения Волна 1, хоры боспорского города Гермонассы⁶⁵.

Об употреблении конского мяса в пищу боспорянами нет никаких письменных свидетельств. Но археологические исследования позволяют все таки сделать определенные выводы. На отдельных костях остались видны остатки кулинарной разделки туш животных⁶⁶.

Правда подобные случаи единичны, что позволяет с большой долей вероятности нам утверждать, что конское мясо шло в пищу лишь в исключительных случаях, в отличии от мяса мелкого рогатого скота, который шел в пищу регулярно и кости которого всегда разламывались для того чтобы извлечь костный мозг.

Если говорить о физиологических данных лошадей, то исчерпывающую информацию по этому вопросу можно почерпнуть из предоставленной информации Каспарова А.К., на основе остеологического материала из города Нимфея.

Лошади были сами по себе небольшие, около 130-140 см. в холке, т.е. малорослые, если брать за основу классификацию Витта. Особенно характерно это для VII-III вв. до н.э., во времена. Когда еще не было выведено больших пород лошадей путем селекции. Данным фактом обуславливается малое количество или же вообще полное отсутствие верховых всадников. Лошади использовались в основном как тягловая сила в хозяйстве⁶⁷.

Конкретным примером этого факта могут служить найденные костные останки лошадей на территории поселения Волна 1. При раскопках было найдено две пястных и две плюсневых кости лошадей. Их высота в холке соответствовала в первом случае 128-136 см., что по классификации Витта

⁶⁵ Каспаров, А.К. Фаунистические остатки поселения Героевка 2 и особенности скотоводства в городе и на хоре... – С. 157.

⁶⁶ Зинько, В.Н. Хора боспорского города Нимфея... – С. 90.

⁶⁷ Марков, М.И. Указ. соч. - С. 123-144.

относит их к малорослым, и подтверждает вышеизложенные данные. Во втором случае – 136-144 см., а это уже среднерослая особь по той же классификации⁶⁸. Индексы тонконогости относят этих особей лошадей к полутонконогим и тонконогим соответственно. Как утверждает А.К. Каспаров, лошади на этом поселении были мелкими, и подобная грацильность их метаподий объясняется скорее их общей субтильностью, а не предназначением данных особей для скоростных аллюров⁶⁹.

На пастбище лошадь съедает от 25 до 100 кг. травы в сутки. С учетом возраста и массы особи, лошадь может употреблять от 30 до 60 литров воды в теплое время года и 20-25 литров в холодное. Чтобы прокормить одну особь необходимо примерно 4-5 акров земли, это около 2 га. Рацион данного вида составляет в основном из сухих кормов: овса и сена, хотя последнее иногда заменялось и соломой. Выращивание и содержание лошадей было трудоемким и дорогостоящим процессом. Следствием этого стала небольшая доля костного материала лошадей с территории Восточного Крыма. По данным, предоставленным И.Т. Кругликовой, в Нимфее - в среднем они не превышают 20% от всего костного материала. Если рассматривать слои IV – Швв. до н.э., и того меньше – лишь 8,1%.

Одним из самых распространенных из домашних животных у греков были быки. Геродот упоминал: «...у тамошней породы безрогих быков не бывает рогов...при сильных холодах у скота или совсем не бывает рогов, или только маленькие» (*Herod. IV. 29*). О подобных животных упоминает в своих работах и Гиппократ: «В эти повозки запрягают по две и по три пары безрогих волов: рога у них не растут от холода...» (*Ниппоскр., 28-29*). Данные полученные в ходе археологических раскопок несколько разнятся с данными письменных источников. Так, при раскопках Южно-Чурубашского

⁶⁸ Каспаров, А.К. Скотоводческое хозяйство поселения Волна 1... - С. 157.

⁶⁹ Там же.

поселения, кроме черепов особей с комолостью, были обнаружены и роговые стержни среднего и даже крупного размера⁷⁰.

Бык сам по себе крупное и массивное животное, средний вес которого достигает до 750 кг., (варьируется от 147 до 1363 кг), а рост в холке колеблется от 120 до 140 см. Селекционного, специально организованного процесса разведения крупного рогатого скота на Боспоре VII-III вв. до н.э. не было. Данный процесс появляется лишь с приходом римлян. Следствием этого было внешнее сходство крупного рогатого скота со своим диким сородичем. Сено является основным кормом КРС. Его расход составляет 1,5 кг на 100 кг живой массы животного. С этим показателем и связаны трудности разведения крупного рогатого скота. Заготовка сена на холодный период года требует больших временных и людских ресурсов.

КРС в большом количестве давал мясо, молоко и другие молочные продукты. Сливочное масло боспорянам было мало известно, предпочтение отдавалась в большей степени оливковому.

Шкуры животных использовались человеком для жилищ, одежды, обуви, а также в военных целях: создание доспехов и обтяжка щитов. Шкуры шли на изготовление бурдюков, использовавшихся для перевозки вин и оливкового масла. На удобрение почвы шел помет. Кости тоже не пропадали, из них изготавливали черенки для ножей, запонки и др. Рога шли на выделку гребенок, кубков, мундштуков; жир употреблялся для выделки сальных свечей, а также в медицинских целях.

Пашенное земледелие привело к использованию волов в роли тягловой силы во время пахоты и боронования почвы. Также скот (лошади, волы, мулы) использовались для молотбы зерна. Постепенно шел процесс одомашнивания животных.

Процент крупного рогатого скота, судя по данным археологических раскопок, начал преобладать над мелким рогатым скотом не ранее римского

⁷⁰ Каспаров, А.К. Фаунистические материалы из раскопок Южно-Чурубашского поселения... - С. 261.

периода истории Боспорского государства. Доля коровьих костей на поселениях Восточного Крыма, от общего количества костного материала колеблется в количестве от 30,4% до 35,0 %. Но цифры эти не стоит считать универсальными. К примеру на Южно-Чурубашском поселении, количество костей составляет уже 48,9%, и данное отклонение связано с особенностями уклада конкретно этого хозяйства⁷¹.

Основным составом стада на Боспоре являлся мелкий рогатый скот. Особенно сильно данная тенденция проявляется в IVв. до н.э. Уменьшение доли мелкого рогатого скота по отношению к крупному появляется в IIIв. до н.э. и только усиливается к первым векам до н.э.

Мелкий рогатый скот имел много назначений в хозяйстве, он шел как на продажу, так и для собственного применения. Овец и коз можно считать универсальными видами животных. Помимо даваемого ими мяса, от них получали и многую иную продукцию, которая шла производство повседневно необходимых вещей.

Козы разводились в основном ради шерсти молока и молочной продукции, мяса, причем мясо козлов ценилось выше, именно это служило причиной отбора его в качестве жертвенного. Анализ различных археологических данных из нескольких поселений, позволяет сделать вывод о том, что мелкий рогатый скот разводился в целях продажи⁷². Шкуры коз шли на изготовление бурдюков – удобных мешков из кожи для вина и воды, которые перевозились этими же животными.

Кормовой базой коз служила трава с молодыми побегами деревьев и кустарников. Они, как правило, быстро поглощают большую массу корма, а в промежутках между едой, собственно пережевывают жвачку. Подобно другим жвачным животным, потребляемая пища накапливается в одном из

⁷¹ Каспаров, А.К. Фаунистические материалы из раскопок Южно-Чурубашского поселения... – С. 260.

⁷² Каспаров, А.К. Фаунистические материалы из раскопок Южно-Чурубашского поселения... - С. 262.

отделов желудка – рубце, где она частично переваривается, превращаясь в комок жвачки, которая впоследствии отрыгивается и дожевывается во рту. Коза неприхотливое животное, способное выжить в таких местах, где другой вид домашнего скота страдал бы от голода. Она легко переносит сильные морозы и жаркую погоду, но хуже приспособлена к сырому климату. К еде она нетребовательна, зачастую довольствуясь весьма скудными пастбищами. Прекрасно лазают, что позволяет им пастись в местах, практически недоступных для другого скота. Именно подобная неприхотливость к климату и пище была особенно необходима на территории Боспора.

Овцы разводились для мяса и молока, очень ценилась шкура и особенно шерсть животного, о чем во множестве свидетельствуют археологические находки костяных пряслиц от веретен, а также глиняных пирамидальных грузил для ткацких станков⁷³.

Об овцах, в письменных источниках, мы впервые узнаем от Гомера. В «Одиссее» он описывает крупных черных баранов, которые принадлежали одноглазому великану Полифему – «первому специалисту» по изготовлению сыров: «Он белого взял молока половину, мгновенно заквасил, тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины». Это относится к началу II тысячелетия до н.э. Уже в процессе греческой колонизации, овцы были завезены на территорию Боспорского государства.

Пастухи сами доили овец и готовили сыры, а также необходимые вспомогательные средства, такие как особые ножи, прессы для творога, кожаные ведра для молока, колокольчики для овец и многое другое.

Еще одним видом животного, которое разводили на Боспоре, была свинья. Доля костных останков свиньи хоть и неодинакова в различных сельских поселениях, но всегда достаточно велика. В среднем в V–II вв. до н.э. доля остеологического материала этого животного колеблется в пределах 10% от общей массы. Причем наблюдается повышение этого материала к

⁷³Кругликова, И.Т. Сельское хозяйство Боспора... – С. 135.

Шв. до н.э. Есть поселения, где процент костных останков свиньи гораздо больше среднего. Так раскопки сельского поселения Волна 1 выявили процентное содержание костных останков свиньи в 16,4% от общего количества. Связано это, скорее всего, со специализацией данного объекта.

Свинья, потомок дикого кабана, был распространенным животным в хозяйстве боспорян. К 6-7-месячному возрасту достигают массы 100-110 кг и более и при забое дают тушу массой 73-75 кг. Неприхотливость в еде, быстрый рост и большой приплод – вот что обеспечивало большое процентное содержание свиней в животноводстве боспорян.

Остеологические материалы свиней представлены в основном останками крупных животных и в незначительной мере мелких. Так на Южно-Чурубашском поселении из 10 выделенных особей, лишь несколько являются молодыми. Трудно сказать, были ли они больны, или убиты специально в кулинарных целях.

В Боспорском царстве ограничивались разведением крупного и мелкого рогатого скота для употребления в пищу. Во всех городах и поселениях в разном количестве, но встречаются кости домашней птицы, причем они встречаются не только в пищевых остатках, но и в некоторых могилах также в них попадают остатки яичной скорлупы. Ее масштабы были значительно меньше скотоводства, но, тем не менее, играли важную роль в хозяйстве.

Самым многочисленным видом домашней птицы была курица. Их большее распространение по сравнению с другими домашними птицами объясняется еще тем, что они кроме мяса дают такой продукт, как яйца. В целом они были не большие, причиной чего является отсутствие специальных пород в то время. Куры весили от 1,5 до 3 кг. При этом петухи обычно тяжелее самок: разница в весе может составлять до 1 кг.

Куры довольствуются незначительным пространством для помещения и прогулок. В холодное время года их держали в хлевах и сараях, так же они

не сильно чувствительны к перепадам температуры, что способствовало их широкому распространению в домашнем хозяйстве.

Еще одним видом птицы, разводимыми боспорянами были гуси. Из-за перьев и вкусного мяса серый гусь был одомашнен довольно рано. По этой же причине он разводился и в Боспорском царстве. Внешний облик гусей практически не претерпел изменений, и почти не отличим от своего дикого предка. Он в несколько раз крупнее курицы, что позволяло получать большее количество мяса. Длина его до 70-90 см, а вес около 2,1-4,5 кг, размах крыльев 147-180 см.

Последним видом домашней птицы является утка. Происходит она от обыкновенной дикой утки. Длина тела самца около 62 см, самки — около 57 см, вес достигает 1,5—2 кг.

Как мы видим, в животноводство Боспорского царства входили виды, использование которых давало наибольшую отдачу в хозяйстве. Такие как крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиньи, птицы. Они давали не только непосредственно мясо, но и большое количество другого продукта: шерсть, шкуры, молочные изделия, яйца, использовались как тягловая сила. В процессе греческой колонизации Северного Причерноморья были использованы все достижения митрополии в области скотоводства. Были завезены домашние животные. Некоторые виды, такие как осел, не прижились в условиях сурового климата Боспора.

Распространение животных по территории Северного Причерноморья было не равномерным. Согласно археологическим раскопкам, наблюдается отклонение от среднего показателя процентного содержания костей определенных животных. Таким образом, можно предположить, что некоторые поселения специализировались на выращивании определенного вида животных, в зависимости от уклада, своей деятельности, географических условий. Однако в целом, в поселениях Боспорского царства, представлены все виды домашних животных.

Разведение скота было широко распространено во всем Северном Причерноморье. Крупный рогатый скот применялся в хозяйстве как тягловая сила, как источник мясной пищи и молочных продуктов, кожа шла на изготовление обуви и военных доспехов, мелкий рогатый скот давал шерсть для одежды. Таким образом, животноводство наряду с земледелием было одной из основных отраслей сельского хозяйства Боспора.

ГЛАВА 2. КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ БОСПОРА, КАК СИНТЕЗ ДРЕВНЕГРЕЧЕСКОГО И ВАРВАРСКОГО ЭЛЕМЕНТОВ.

2.1. Особенности колонизации и взаимоотношение с варварским населением как фактор влияния на рацион боспорян.

Северное Причерноморье, а в частности Боспорское государство в культурно-этническом отношении представляло собой в чем-то уникальную и своеобразную часть большого античного мира. Это своеобразие берет истоки в тысячелетнем (с VI в. до н.э. по IV в. н.э.) взаимодействии двух миров – эллинского и варварского. Греки, в ходе колонизации, принесли на причерноморскую землю все достижения эллинского мира: государственное устройство, экономическую структуру и ее принципы, социальный состав общества, материальную культуру а также свои религиозные представления. Местные племена, а в первую очередь это скифы, меоты, сарматы, в процессе сосуществования двух культур, восприняли многие достижения и особенности греческой культуры.

В середине I тыс. до н.э. Греция представляла из себя множество мелких самостоятельных государств, с высокой степенью развития культуры. Посредством образования многочисленных колоний, греки распространяли эту культуру по всему средиземноморью, принесена она была и в Северное Причерноморье.

Здесь первые греки-поселенцы столкнулись с рядом коренных племен, или, как они их называли – варварами (для греков варваром был всякий, кто не говорил на греческом языке).

Результатом уже самых первых контактов эллинов и туземного населения на Боспоре стало образование своеобразной греко-варварской культуры, неповторимость которой характерна для всего древнегреческого мира.

Определенно, что в самом начале взаимодействия двух культурных составляющих, греки являлись господствующим меньшинством, отчасти обособившимся от не имеющих полный спектр прав и менее развитого местного населения. Следовательно, их культура и образ жизни, долгий промежуток времени носил греческий, но провинциальный облик.

Но и эллины постоянно испытывали на себе мощное давление варварской культуры, и с течением времени это давление лишь увеличивалось. Особенно сильным оно становилось к рубежу тысячелетий.

Главным центром, откуда происходила колонизация греками Северного Причерноморья, являлась иония, также в этом преуспевали города малоазийского побережья, а прежде всего города Милета. Уже в VI в. до н.э. ими была основана Ольвия, в устье Буго-Днепровского лимана, а также ряд небольших колоний на восточном побережье Крыма, побережье Керченского пролива, ранее – Боспора Киммерийского. Самыми крупными основанными поселениями являлись Пантикапей, Нимфей, Феодосия, Фанагория, Гермонасса, а также Кепы.

Географически самым северным из боспорских поселений был Танаис. Он располагался около устья Дона, но возник он несколько позднее. Данный город служил определенным центром взаимоотношений боспорских колоний с придонскими племенами варваров. Существовало на территории Боспорского государства и дорийские колонисты. Ими было образовано единственное поселение Херсонес. Основан он был в V в. до н.э. переселенцами из Гераклеи Понтийской.

Отдаленное местоположение Северного Причерноморья от других частей греческой цивилизации, тем не менее, не сбрасывало важность этих территорий для эллинской культуры. Особенное значение для них играло экономическое сотрудничество, а в частности поставки Боспорского зерна на рынки других греческих государств.

С момента основания первых колоний в районе Керченского пролива, одними из самых близких соседей Боспорского царства были племена тавров

– обитавших на территории крымских гор. Взаимоотношения этого племени с колонистами были натянутыми и даже враждебными.

С севера и северо-востока переселенцы имели общую границу со скифами, которые в последствии, освоив степи между Доном и Дунаем, стали ближайшими соседями Боспорского государства.

На Таманском полуострове ряд обитавших там племен, а именно: синды, меоты, тореты, дандирии довольно быстро установили с греками тесные экономические, а также культурные связи. Они вели оседлый образ жизни, занимались скотоводством и земледелием и не мешали эллинам селиться в прибрежной зоне.

Неповторимая, сохранившая свою самобытность, культура коренного населения Северного Причерноморья, всегда сохранявшего определенный процент, от общей численности, не была ни вытеснена, ни ассимилирована греческой культурой. Вбирая в себя определенные, прогрессивные элементы более развитого мира, туземная культура продолжала существовать, динамично развиваться и набирать силу. Со временем усилившись настолько, что стала создавать культурный колорит Боспорских городов.

В.Д. Блаватский в статье «Архаический Боспор», рассматривая проблему Колонизации Северного Причерноморья, выделял три этапа проникновения эллинистической культуры в данный регион, первым из которых был период по сути спорадических посещений.

Боспорское государство включало в себя несколько этнических компонентов: первый из них греческий (ионический), затем местный (фракийский, синдский и меотский) и иранский этнические компоненты. Вся эта неоднородность этнического состава имела влияние на все стороны жизни страны.

Боспорское государство формировалось в тесном соседстве с варварскими племенами, на стыке двух культур. Соседство с более многочисленным варварским миром не могло не повлиять на эллинистическую культуру. Однако здесь возможна и другая тенденция.

Перед лицом возможного культурного поглощения, эллины могли обособляться от внешнего мира, стремиться как можно полнее сохранить свою культуру.

Но и это тенденция имела силу лишь в VI в. до н.э., в период появления первых колоний и формирования слоя эллинистических поселенцев на территории будущего Боспорского царства. Уже в V – IV вв. до н. э., как отмечает М.Ю. Вахтина: «Характер взаимодействия греческой и местных культур в это время, безусловно, определялся доминированием греческой культуры»⁷⁴.

Однако это не говорит о том, что эллинистическая культура не подвергалась влиянию варварской. Скорее здесь имело место взаимное влияние, с главенствующей ролью греческой культурой, начиная с V в. до н.э. как более развитой.

Несомненно, что эллины вели торговлю с местными племенами, закупаая у них помимо скота и сельскохозяйственную продукцию⁷⁵. Не могло не затронуть соседство с варварскими племенами и культуру питания боспорян. Однако степень этого влияния, как и его наличие не отображено ни в каких известных на данный момент историкам источниках. Остеологические и археологические материалы также скупы по данному вопросу. Основываться в данной области можно лишь на логических умозаключениях и предположениях.

Для подробного изучения данной проблемы необходимо свести воедино имеющиеся данные по культуре питания Боспорского царства. Также следует более подробно изучить рацион варварских племен Северного Причерноморья и степень его влияния на рацион боспорян.

⁷⁴Вахтина, М.Ю. Греческое искусство и искусство Европейской Скифии / М.Ю. Вахтина // Греки и варвары Северного Причерноморья в скифскую эпоху – СПб.: Алетейя, 2005. – С. 276.

⁷⁵Там же.

Рассказы древних авторов о том, что ели и пили варвары, обычно подчеркивают разницу между их диетой и диетой греческого мира. О заимствовании каких-либо крупных элементов культуры питания у варваров боспорянами говорить преждевременно, т.к. она находилась на более низком уровне своего развития, скорее стоит говорить об использовании отдельных элементов.

Не меняя общие правила питания, эллины могли заимствовать у варварских племен знание свойств отдельных продуктов и их воздействия на организм, дополняли свои умения их правильно выбирать и готовить, по максимуму используя все полезные вещества.

Предположительно, особенно явственно это проистекало с животноводческой продукцией, т.к. варварские племена в большинстве своем вели кочевой уклад и занимались скотоводством.

В животноводство Боспорского царства входили виды, использование которых давало наибольшую отдачу в хозяйстве. Такие как крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиньи, птицы. Они давали не только непосредственно мясо, но и большое количество другой пищи: молочные изделия, яйца. В процессе греческой колонизации Северного Причерноморья были использованы все достижения митрополии в области скотоводства. Но из-за близкого соседства со скифскими племенами и более приспособленному к данным природным условиям у них способу ведения скотоводства, а также отдаленности от метрополии, боспоряне в период колонизации были вынуждены закупать часть крупного и мелкого рогатого скота у варварских племен. Таким образом происходила первоначальное проникновение элементов культуры питания из варварского в эллинистический мир.

2.2. Система питания в древней Греции в VI – 1-й трети III вв. до н.э.

Невозможно узнать о рационе колонистов из Древней Греции на территории Боспорского царства, не выяснив культуру питания в метрополии, связь с которой полностью никогда не утрачивалась.

Особенностью системы питания в Древней Греции было отсутствие единой древнегреческой кухни, ее практически не существовало. Для греков было очень важно географическое происхождение пищи. В своем исследовании Жан-Франсуа Ревель пишет о том, что место, где было поймано животное, регион, в котором был выловлен тот или иной овощ, был объектом столь же пристального внимания, как и сама форма подачи пищи и способы приготовления продукта.⁷⁶

В связи с этим, будет рассмотрен рацион эллинов в различных частях Древней Греции. О северной ее части, государстве Эпир, Страбон дает следующие комментарии страна эта неровная и изрезана горами» (Strab.VII. 7. 9). А далее о Фессалии «вся земля Фессалии в целом представляет равнину» (Strab. IX. 9. 1). Подобные географо-климатические особенности положения полисов несомненно отразилось на их основных занятиях в сельском хозяйстве. Преимущественно они отдавали предпочтение пастбищному скотоводству, что имело большое влияние на культуру питания этого региона Древней Греции. Данный факт нашел свое выражение в росписи керамики северной Греции – большое количество изображений на ней посвящены козам. Эпирский и Фессалийский скот считался одним из лучших в Греции и славилась даже за пределами территорий Древней Греции. Так Варрон, латинский автор, пишет: «Из чужеземных пород быков эпирская не только лучше во всей Греции, но и лучше италийских» (Var. Agr. 5. 10).

⁷⁶ Жан-Франсуа Ревель. Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. - Екатеринбург: У-фактория. 2004., - С. 57.

Если говорить непосредственно о кулинарных особенностях этого региона, то по упоминанию Афиней, северные эллины славились в Греции своим аппетитом, и в отличие от других регионов Эллады гораздо чаще употребляли в пищу именно мясо и мясные блюда.

Если рассматривать полисы Средней Азии, то, прежде всего, стоит остановиться на Беотии. Все авторы, упоминающие в своих работах данный регион, в один голос упоминают плодородие ее почв. Как упоминал Плиний, рассуждая о зарубежной пшенице, беотийская была на первом месте (Plin. N. N. XVIII. 63). Но самым известным продуктом питания из Беотии являлся угорь. Знаменитые угри, которые вылавливались в Капаидском озере, ценились на территории всей Древней Греции и даже за ее пределами. Если же уделять внимание беотийской керамике, то кроме угрей, бросается в глаза обилие различных видов птицы: петухи, куропатки, гуси и даже лебеди. Возможно, это всего лишь элемент украшения керамики, но что Афиней, что у Аристофана периодически попадает информация о различной беотийской дичи. Обеспеченность данного региона пищей, наложило свой отпечаток на вкусовые пристрастия жителей – чревоугодничество тут совершенно не являлось предосудительным явлением. А в Греции слово «беотиец» и «обжора» имели значение синонимов в языке. «Все у него замашки беотийские: Ест без конца, и не наестся досыта» (Athen. X. 11).

Еще одна область, которую необходимо упомянуть – Аттика. Афины являлись прежде всего торгово-ремесленным полисом, а земледельцы, практически ушедшие от выращивания зерновых культур, посвятили все свое время уходу за садовыми культурами. Аристофан упоминает, что «в Афинах круглый год можно было найти любые плоды» (Aristof. Eccl. 520).

Центральной областью Пелопоннеса являлась Аркадия. Страбон в своей работе упоминает, что основной упор в хозяйственной деятельности данного региона делался на скотоводство. Павсаний делает небольшое упоминание по поводу их рациона: «Много в Аркадии мужей – им пищею желуди служат» (Paus. VIII. 1. 2). Естественно, что желуди являлись далеко

не единственным видом продукта, который употребляли в пищу жители данной области. Скорее всего, они лишь входили в их систему питания в качестве одного из элементов. Логично предположить, что их повседневный рацион проистекал из их основного занятия в сельском хозяйстве. Занимаясь разведением скота, скорее всего мясо, играло большую роль в системе питания данного региона.

Упоминаний про особенности кухни в Элиде и Мессении в письменных источниках практически не содержится. Лишь Страбон упоминает, что они обладали довольно таки плодородной почвой, поэтому земледелие у них было развито. А рацион строился в основном на «средиземноморской триаде» - пшеница, оливки и вино. Но разумеется это не означает, что у них не было другой пищи, ведь Афиней часто упоминает, что элидяне славились настоящими обжорами и гурманами, а на пшенице, оливках и вине подобную славу приобрести трудно.

Но, несомненно, самая уникальная кухня была в Лаконии. И самый яркий тому пример, так называемая «черная похлебка» у спартанцев, ингредиентами для которой служила свинина, свиная кровь и уксус. Если говорить об их системе питания в целом, то они ели очень много мясной пищи, но ни в одном письменном источнике не встречается информация о поедании ими рыбы. Хорошо образ жизни в Лаконии описывает Афиней: «они дважды в день посещают комнаты для натирания маслом, купаются в холодной воде и едят только муку» (Athen. VII). Под фразой «только муку», скорее всего нам стоит понимать булки, которые пеклись с использованием только муки пшеницы или ячменя, но без добавления других ингредиентов вроде сыра либо меда, что было в порядке вещей в других полисах. Чтобы выразить кулинарные особенности спартанцев, можно привести еще одну цитату Афиней: «из даров жителей Фасоса Агесилай принял лишь Овец и быков, а печенья и сладости сначала даже и не узнал» (Athen. III).

Если рассматривать кухню островной Греции, то необходимо разобрать в первую очередь особенности системы питания острова Крит и

Эвбеи. Крит был довольно отдален от Греции, поэтому там проявлялись тенденции к изолированию, что отразилось и на кухне, в особенности на культуре принятия пищи, но об этом ниже. Что касается Эвбеи, то этот остров имел плодородные почвы, а климат был умеренно мягкий, что давало возможность жителям острова выращивать в большом количестве помимо винограда множество плодовых растений, к примеру, груши.

Напоследок необходимо рассмотреть еще два региона с определенной спецификой – Малая Азия и Великая Греция. Колонии греков на этих территориях имели ряд отличий от материковой Греции. Подобные отличия нашли отражения и в питании. На первый регион во многом влияние оказывали персы, а на второй – финикийцы. Они имели огромное влияние на рацион греков, но далеко не все эллины считали подобное влияние положительным, видя в этом варварство и упадок собственной культуры. Как правило влияние других народов проявлялось в новых ингредиентах в системе питания, в первую очередь таких как пряности и специи, лягушачьи лапки, морепродукты – морские скаты и каракатицы. Новыми были и способы приготовления этих и других продуктов. Некоторые города обогатились именно благодаря торговли не характерными для греков продуктами питания. Гурманские наклонности сибаритов носили характер практически легендарный в то время. Платон упоминал в своем труде некоего Митека, «что написал книгу о сицилийской кухне» (Plat. Apol. 518). Скорее всего это что-то наподобие кулинарной книги. Был ряд продуктов, которые носили определенную славу в средиземноморье, и добывались они именно в этих двух регионах: сицилийский сыр, наксосские миндалины и сицилийский сыр.

Таким образом, если обратить внимание на письменные источники, то сразу же видно, что рацион греков не имел стандартного набора продуктов и блюд, а сильно варьировался, в зависимости от региона проживания эллинов. Происходил даже процесс некоторой специализации полисов на производстве определенного продукта. Это приводило к созданию

ассоциаций «полис» - «продукт питания». Яркий пример этому комедия «Мир» Аристофана, где Раздор кидает в свою ступку лук, символизирующий Мегары, сыр – Сицилию и мёд – Аттику (Aristof. Pax. 240–253). Специализация полисов на определенных продуктах нашла отражение и в вазописи регионов. Мастера стремились отразить в своих росписях все местные достопримечательности в кулинарии.

Изучив рацион древнегреческих полисов, необходимо перейти к следующему элементу в системе питания. Речь пойдет о приготовлении к трапезе, начало которой берет, разумеется, с покупки и выборе продуктов питания. Ф.Ф. Зелинский в свое работе отмечает, что вывоз какого-либо продукта подразумевал ввоз других ⁷⁷. Здесь проявляются черты специализации отдельных регионов, о чем было выше. Кроме того, занимаясь торговлей, купцы, зачастую, приезжали именно с целью обмена товара, а его закупкой. Это делалось с целью получения товара, которого нет на их полисном рынке. В своей комедии «Ахарняне», Аристофан красноречиво показывает подобный процесс: «Меняю на то, что есть в Афинах, – нет в Беотии» (Aristof. Ach. 900).

И для греков главным местом, где происходил этот процесс, был несомненно рынок. Рынок, был не простой частью полиса, а особенной, и торговля там велась в основном именно продуктами питания. Ксенофонт пишет: «Все покупают себе на рынке дорогие удовольствия» (Xen. Apol. 18). Тут, скорее всего, под удовольствиями стоит понимать как раз дорогостоящие и нехарактерные для данного полиса продукты питания. Кроме того, стоит упомянуть, что при начале военных действий полисов, в первую очередь страдали именно купцы. Их изгоняли с рынков, а товар, как правило, конфисковали. Это приводило к временному или долговременному, в зависимости от длительности конфликта, исчезновению некоторых товаров с рынка. А окончание военных действий было, как правило, связано с

⁷⁷Зелинский, Ф.Ф. История античной культуры / Ф.Ф. Зеленский. - СПб.; Марс, 1995 –С. 136.

устройством пышного пира, на котором появлялись многие чужеземные деликатесы: «Угорь превосходнейший! Шесть лет его мы ждали» (Aristof. Ach. 890). Сказать о том, что у кого какой полис закупал практически невозможно, т.к. письменных источников по данному вопросу нет, а купцы, зачастую, просто странствовали от полиса к полису, закупая диковинные и редкие ингредиенты для различных полисов. Но скорее всего это относилось у удовлетворению потребностей отдельных гурманов, нежели к массовому населению Древней Греции. Хотя и они были частыми гостями на рынках, дабы купить повсеместно признанные продукты питания, и экзотикой они совершенно не являлись.

Следующим этапом, разумеется, всего приготовления к приему пищи, был самый сложный процесс – приготовление еды. Прежде чем приступить к его изучению, необходимо оговорить важный момент, а именно какую цель, которой руководствовались люди в процессе приготовления. Здесь существует два варианта развития событий. Во-первых, это этап обряда жертвоприношения. Как гласит произведение «Пир мудрецов»: «В Греции пиры состояли из двух частей: сначала участники приносили жертву богам и утоляли этим голод...» (Athen. III. 1), или: «Скажу: приносит жертвы и готовит мне родосский повар» (Athen. IV. 8). Поль Гиро пишет: «Приготовления к еде служили вместе с тем и приготовлением к жертвоприношению; эти действия всегда были соединены с религиозной мыслью»⁷⁸. Во-вторых это, разумеется, обыкновенная, повседневная готовка еды, которая абсолютно не имела никакого сакрального значения. Происходила она лишь для ежедневного утоления голода, либо в целях наслаждения пищей.

Что касается непосредственно трапезы, то исходя из анализа процесса приготовления видно, что еда для греков далеко не просто топливо, необходимое для поддержания жизни. Она носила глубоко символическую

⁷⁸Гиро, П. Частная и общественная жизнь греков / П. Гиро. – СПб., 1913. – С. 56.

значимость для них. Помимо этого, в данном вопросе надо учитывать особенности пола, возраста, события, в рамках которого проходит трапеза, а также особенности региона и его спецификация на определенных продуктах питания.

Основная сложность атрибутирования трапез мужчин заключается в первую очередь в том, что далеко не всегда можно определить, что это, обычный обед, либо симпозиум – званая трапеза. Даже количество участников такого мероприятия не считается достоверным фактом. Хотя званый обед предполагает большое количество участников трапезы, но и обычный прием пищи, зачастую собирал несколько мужей, т.к. греки совершенно не любили питаться в одиночку. В данном мнении сходятся многие исследователи этой проблемы.

Прямо об этом говорится у Плутарха, у него есть фраза, которая характеризует отношение греков к приему пищи в одиночку: превращает обед в кормежку»⁷⁹. О подобном высказывался и Платон, считая такой прием пищи лишь наполнением бурдюка, под название желудок. Здесь во много нашла отражение психология греков. Они очень ценили общение и совместное времяпровождение, на что и был направлен прием пищи в окружении друзей и знакомых. Помимо этого, вне зависимости от формы проведения обеда, позы мужчин, как правило, одинаковы - это лежа на полу. Данная традиция берет свое начало в глубокой древности, т.к. подобные изображения встречаются на керамике, которая датируется еще VII в. до н.э.

Что касается женских трапез, то они имели много отличительных черт от мужчин, что берет начало в целом в отличительном положении женского пола в Древней Греции. Во-первых, женщины при приеме пищи сидели, в то время, как мужчины лежат. Упоминания об этом есть у К.М. Колобова и Е.Л. Озерецкой. Они пишут, что пока хозяин во время лежит на специальном

⁷⁹ Колобова К.М., Озерецкая Е.Л. Как жили древние греки. URL: сайта: http://www.sno.pro1.ru/lib/kolobova_ozereckaya_kak_zhili_drevnie_greki/3.htmДата обращения: 14.10.2017 – С. 49.

ложе, его жена сидит рядом на стуле⁸⁰. Этот вопрос не обошел стороной и П.Гиро: «Случайно присутствующие за столом женщины обыкновенно сидели»⁸¹. Но такое правило совершенно не касалось гетер. Но помимо совмещенных трапез, случались обеды исключительно из представительниц женского пола.

Что касается так называемой званой трапезы, то она требует отдельного рассмотрения. Стоит упомянуть, что единой системы проведения данного вида принятия пищи в Греции не существовало. В зависимости от региона, были и особенности организации симпосии.

Особенно ярким примером подобных отличий может служить подобная трапеза в Спарте. Ведь даже сами греки считали ее из ряда вон выходящим и уникальным явлением. Мы же постарались описать наиболее характерные особенности в системе питания Древней Греции.

В гомеровское время пищу принимали обычно два раза в день в полдень и после захода солнца. Не редким было устройство обедов с складчину. Уже появились обычаи сопровождать прием пищи музыкой и пением. Гомер упоминает о различных видах продуктов, приправ и напитков на столе, а также рассказывает о существовавшем уже тогда обычае разбавлять вино водой.

Таким образом, если подводить итоги, о системе питания древних греков, то можно сделать следующие выводы. Формируются разные вкусовые пристрастия в отдельных греческих государствах (у спартанцев, сицилийских греков (например, сибаритов), афинян и т.д.). Жители Аттики славились своей умеренностью и обычно питались трижды в день: это были акратисма (утренняя закуска из хлеба и вина), аристон (собственно завтрак из холодных, а иногда и горячих блюд), дейпнон (обед, который проходил обычно вечером). Вторая часть дейпнона называлась симпосион (попойка), который мог устраиваться и отдельно от основного пиршества.

⁸⁰Колобова К.М., Озерецкая Е.Л. Указ. соч.

⁸¹Гиро, П. Частная и общественная жизнь... - С 137.

Основным источником информации о их питании служат древние спектакли. Также описания пиршеств дошли до нас в литературе Платона (IV в. до н.э.), Ксенофонта (IV в. до н.э.). Правда стоит учитывать, что это скорее художественные и философские сочинения, поэтому достоверность некоторых деталей вызывает сомнение и действительность могла несколько отличаться от реального положения вещей.

Утром они принимали в пищу хлеб, который предварительно обмакивали в разбавленное вино. Что является немаловажным, употребление вина не в разбавленном виде считалось варварством.

Еще до нашествия на Грецию персов там уже существовал обычай возлежать за столом во время трапезы. Лишь жители Спарты и о. Крит сохранили древнюю традицию принимать пищу сидя. Столовые приборы для поглощения еды не использовали. Ложки использовались для жидких блюд, а ножи для разрезания хлеба и мяса. Пищу брали руками с общего блюда, поэтому обязательным за обедом стала подача специальных полотенец для очищения рук. С этой целью могли использовать и хлебный мякиш.

Древнегреческая культура, это аграрная культура, поэтому рацион основной части населения состоял в основном из круп, фруктов, овощей, рыбы, яиц и не большого количества мяса.

Картофель и помидоры в Европе не произрастали, зато были спаржа, укроп, огурцы, турецкий горох (нут) и сельдерей. Из овощей готовились супы, часто их варили с оливковым маслом, уксусом, травами и рыбным соусом. В городах свежие овощи были дороги, и бедные жители питались сушёными овощами. Они также любили чечевицу. Суп из чечевицы был типичной пищей простых греков. Военные питались сыром, чесноком и луком. Из фруктов были яблоки, груши, вишня, шелковица и дамсон (тернослив — мелкая чёрная слива). Свежие, либо сушёные фрукты, а также орехи подавались на десерт. Основными были фиги (инжир), изюм и гранаты. Существует рецепт одного древнего десерта из тёртых бобов и фиников.

Оливки для греков были не только едой, но источником масла для ламп, косметическим средством и важной частью самой культуры. В пищу использовался мед, как аналог современного сахара. Также он использовался и в медицинских целях.

Мясные блюда были не частыми на столах древних греков. Как правило, его употребляли в пищу по праздникам. Бытовало мнение, что мясная пища характерна для варварской культуры. Известен факт, что спартанцы, противники афинян, имели исключительно мясную диету. Количество потребляемого мяса менялось и в зависимости от богатства и местоположения хозяйства, ведь в сельской местности с помощью охоты на стол крестьянина попадало мясо дикой птицы и зайца. В городе же мясо было дорогим, но зато имелись колбаса и сосиски, которые изготавливались из субпродуктов. Они были в сравнительно доступны для населения разного достатка.

Живя вблизи Средиземного моря, греки имели доступ к морепродуктам, что позволяло довольно часто употреблять ее в пищу: рыба, пресноводный угорь из Копайдского озера, раки, морские рыбы и черепахи, устрицы, морские полипы, морские ежи, различные съедобные улитки вот перечень того, что оказывалось на столах у древних греков благодаря их соседству с морем.

В качестве десертных блюд подавались сыр, маслины, свежие либо сушеные смоквы, орехи, каштаны, пирожки с различной начинкой (с сыром, маком, медом, кунжутом), а также соль или тмин, для возбуждения жажды перед симпозиумом. Пищу готовили различными способами, варкой, копчением, солением, жаркой, маринованием. Большие пиры обслуживали повара, виночерпии и рабы хозяина дома.

Самым дешевым мясом в городе считалась свинина. На столах присутствовали яйца кур, гусей, фазанов и куропаток.

Питьё молока и использование сливочного масла греки отчасти считали варварством. Зато они употребляли кисломолочные продукты, творог и овечий сыр.

Особенно видны, по разбору греческих трапез, особенности, характерные для всей древнегреческой культуры. Более ясным становится менталитет самих греков. Мы отчетливо видим, насколько для них было важно живое общение с людьми, времяпровождение с компанией людей. Помимо каких-либо психологических выводов, посредством изучения трапез видны и гендерные особенности данного региона. Даже сам обед показывает нам неравноправие женщин и мужчин на территории Древней Греции.

2.3. Культура питания варварского мира в Северном Причерноморье в VI – 1-й трети III вв. до н.э.

Культура питания варварских племен Северного Причерноморья, вопрос столь же важный, как и рацион древних греков, ведь именно синтез двух культур predetermined особенности культуры боспорян.

Несомненным является тот факт, что общее состояние культуры варваров было ниже развития прибывших поселенцев, однако в их питании были особенности, которые не могли не оказать влияния на рацион боспорян.

В античной литературе не редко встречается стереотипное мнение о питании варварских племен. По мнению древних авторов, они не питались исключительно мясной и молочной пищей, полностью исключая хлеб из своего повседневного рациона. Данная точка зрения не состоятельна, на самом деле хлеб у них присутствовал в пище в виде лепешек из ячменя. Просто типичным для них считалось употребления большого количества мяса. Для данных особенностей их рациона были все предпосылки: обширные охотничьи угодья и их кочевой образ жизни.

К примеру, скифы, проживающие в изучаемом нами регионе, употребляли пищу, характерную для народов, ведущих кочевой образ жизни:

мясо, масло, творог, кобылье молоко и особый напиток наподобие кумыса, временами они ели овощи, такие как лук, чеснок и бобы. По другим известиям, скифы питались растительной пищей и т. д. Очевидно, что все эти разногласия происходят от того, что писатели получали сведения о различных народах, разного происхождения, стоявших на разных степенях культур, но объединенных одним именем «скифов».

Интересна технология добычи молока скифами, которую описывает в своей книге Геродот: «Всех своих рабов скифы ослепляют. Поступают они так из-за молока кобылиц, которое они пьют. Добывают же молоко скифы так: берут костяные трубки вроде свирелей и вставляют их во влагалища кобылиц, а затем вдвывают ртом туда воздух. При этом один дует, а другой выдаивает кобылиц. Скифы поступают так, по их словам, вот почему: при наполнении жил воздухом вымя у кобылиц опускается. После доения молоко выливают в полые деревянные чаны» (*Herod. IV. 2*).

Также в своем произведении, Геродот дает описание процессу варения мяса. Из-за малого количества леса, это обычный для нас способ приготовления, у варваров приобрел необычную процедуру. После того, как они обдирали шкуру, мясо отделяли от костей и затем бросали в котлы, поджигали кости жертв и на этом огне производили варку. При отсутствии котлов, данный процесс проводили в желудках животных, предварительно набрав в них воды. Кости, по словам древнего автора, отлично горели, таким образом «бык сам варит себя» (*Herod. IV. 61*).

Геродот упоминает факт отсутствия у скифов, свиней, что они их совсем не разводили. Такое положение вещей на самом деле сложилось в степи. Каменское городище показало полное отсутствие костей животных, преобладают кости крупного рогатого скота и лошадей – примерно 80% остеологического материала, мелкий рогатый скот – около 18%, остальной

костный материал принадлежит собакам и промысловой дичи: олень, сайга, бобр.⁸²

Однако не только кочевыми племенами было представлено коренное население Северного Причерноморья. Скифы-пахари, ведущие оседлый образ жизни, сеяли хлеб не только для себя, но и для продажи грекам. Археологами найдены поселения скифов, в жилищах которых были специальные печи, для просушки зерна, а также много обгорелых зерен пшеницы, ячменя и даже ржи.

Геродот рассказывает про многочисленные нивы на берегах Днепра. Без пахотного земледелия было бы просто немыслимо представить себе огромный вывоз хлеба из Скифии, о котором говорят древние писатели. Благодаря ему известно, что земледельцы-скифы выращивали пшеницу, бобы, просо, ячмень, лук и чеснок.

Тот же Геродот пишет «...не основывают ни городов, ни укреплений, но все они, будучи конными стрелками, возят свои дома с собой, получая пропитание не от луга, а от разведения домашнего скота...» (*Herod.IV. 53*). Занятие кочевым скотоводством скифами основывалось в первую очередь на разведении и круглогодичном содержании под открытым небом крупного рогатого скота, лошадей и мелкого рогатого скота – стадных животных.

Нет никакого сомнения, что главенство кочевого, а в более позднее время полукочевого скотоводства в их хозяйственной жизни, нашло коренное влияние на их систему питания.

Подтверждение письменных источников о рационе скифских племен дают археологические находки. Утварь у них была бедна и немногочисленна, полностью отвечала их образу жизни. В богатых погребениях хранилась посуда для варки: котел, крючки для мяса, щипцы, блюда и подносы – для потребления пищи. Типичным набором посуды для рядового погребения среднескифского периода является наличие в могиле лепного горшка,

⁸²Граков Б.Н. Скифы / Б.Н. Граков. – М.: Изд-во МГУ, 1971. — С. 46.

деревянного блюда или подноса, на котором лежала часть туши коровы либо барана, один-два железных подноса. Что интересно в памятниках среднескифского периода господствующей в группе столовой керамики становится греческая гончарная посуда.

Большую роль в употреблении и приготовлении молочных продуктов имела деревянная посуда. Чаще всего использовались сферической формы, неглубокие чаши, для молока или бульона. При археологических раскопках встречаются кости лошадей, овец, крупного рогатого скота, реже – птиц, что подтверждает преобладание мясного рациона в жизни скифов.

Судить о масштабах развития скотоводческого хозяйства у варварских племен свидетельствует многие памятники древнего быта, такие как Ульский, Костромской, Воронежский и другие курганы. Только в Ульском кургане, который датируется учеными VI в. до н.э., было обнаружено свыше 400 конских скелетов, которые были расположены рядами около коновязи. Подобный обычай дает понимания размеров табунов лошадей и масштабов животноводства варваров. А наличие в достаточном количестве в больших погребальных курганах вещей греческого происхождения, свидетельствует о тесных контактах греческих переселенцев с верхушкой племенной знати варваров.

О преобладании в рационе скифов мясной пищи и некотором пренебрежении ими растительных продуктов свидетельствуют определенные данные антропологии, а в частности патологические наросты на костях позвоночника. Позднее, перешедшие к полуоседлому образу жизни степняки заводят в своих хозяйствах новое для себя животное – свинью. Кости этих животных позднее зафиксированы на всех поселениях Приднепровья.

Большинство кочевников имели сезонный ритм питания. Преобладание мясной пищи наблюдалось в осенне-зимний период, т.к. перед зимовкой забивались старые и слабые животные, а в зимнее время запасы мяса могли сохраняться более длительное время. В ежедневном рационе тяжелая мясная пища шла в употребление в вечернее время, после трудового дня.

Сезонное употребление мясной пищи предполагает поиск и использование в питании в весенне-летний период еды растительного происхождения. Они несомненно знали выпечку хлеба из пресного теста, отсутствие жерновов в материальной культуре позволяет нам выдвинуть гипотезу, что до состояния муки зерно скифы не перемалывали, а следовательно мучные продукты в их рационе еще не присутствовали.

Конечно, в целом растительная пища кочевых племен не отличалась особым разнообразием, но потребности человека в белках растительного происхождения, жирах, углеводах, а также витаминах вполне обеспечивала.

Путем собирательства, кочевники могли добыть себе довольно бедный рацион растительной пищи: щавель, полевой лук, чеснок, стебли кислицы. О луке у кочевников писал Теофраст: «...очевидно, что есть много видов луковиц; они различаются величиной и цветом, и видами, и соками. В некоторых областях они так сладки, что употребляются в пищу сырыми, как, например, в Херсонесе Таврическом». Как приправу к мясу часто использовали сельдерей, который упоминается Геродотом.

Еще одним видом продуктов питания, которое давало скотоводство было молоко и производные от него продукты. Античные авторы несколько преувеличивали значение кобыльего молока в рационе скифов и других варварских кочевых племенах. По удойности и своей пищевой ценности, а также количеству вторичных производных продуктов питания, овечье молоко значительно превосходит кобылье. Из него изготавливали сухой сыр. Кобылье же молоко, хоть и уступало по многим показателям овечьему, было незаменимо в приготовлении напитка, аналогичного кумысу: «Как только надоят молока, его разливают в деревянные сосуды и, разместив вокруг сосудов слепых, взбивают молоко. Ту часть молока, которая поднимается вверх снимают черпаком. Её считают более ценной, а молоко, осевшее вниз считают худшим» - пишет Геродот. Обычай потребления коровьего молока стал возможен лишь в условиях оседлой жизни.

Если в целом оценивать систему питания скифов, стоит отметить некоторые ее особенности. Во-первых, это выдвижение на первое место в рационе мясных продуктов крупного рогатого скота и лошадей, а позднее появление в мясной пище мяса свиньи. А во-вторых, знакомство кочевых племен с хлебом и постепенное увеличение его доли в рационе степняков.

Нет никакого сомнения, что главенство кочевого, а в более позднее время полукочевого скотоводства в их хозяйственной жизни, нашло коренное влияние на их систему питания.

Скифские племена, были далеко не единственные соседи греческих поселенцев на территории Северного Причерноморья, многочисленны были племена тавров.

Хозяйственная жизнь этих племен не во многом отличалась от скифской. Основным их занятием являлось скотоводство. Однако скотоводство у них еще не отделилось от земледелия и носило пастушеско-земледельческий характер, о чем свидетельствуют многочисленные находки на местах их поселений элементов материальной культуры, связанной с земледелием: костяные, каменные, позже железные мотыги, серпы, зернотерки а также множество зерновых ям с остатками ячменя, гороха, пшеницы и других сельскохозяйственных культур. Тавры выращивали овес, фасоль, разводили коров, волов, овец, коз и свиней. Очевидно, что с наступлением весны основные стада выпасали на богатых травой высокогорных пастбищах.

Важную роль в хозяйственной деятельности тавров имел климатический фактор – в зависимости от географических условий, у некоторых племен могло преобладать скотоводство, у других – земледелие. Однако оба занятия дополняли друг друга. Вспомогательными занятиями у тавров служили рыболовство и охота.

Таким образом, принципиально нового ведения хозяйства по сравнению с другими кочевыми племенами тавры не вели. Влияния варварской культуры питания на греческую, несомненно, было, и

прослеживалось в первую очередь в увеличенном употреблении мясных продуктов в пищу

2.4. Пищевой рацион боспорян в VI – 1-й трети III в. до н.э. на основе скотоводческой продукции.

Вся система питания на территории Боспорского государства в изучаемый нами период, как, впрочем, и в более позднее время является проблемой, по которой до сих пор в науке не предпринималось ни одного серьезного исследования. Работы же, в которых встречается подобная проблематика, как правило, затрагивают эту тему поверхностно и фрагментарно. Не останавливаясь на по-настоящему важных и серьезных аспектах всей культуры питания.

В письменных источниках, на данный момент, не найдено никакой более менее вразумительной информации, затрагивающей этот вопрос. Таким образом, для получения представления о рационе греков в районе Северного Причерноморья, мы будем основываться на известных фактах культуры питания греческой и варварской культуры, и искать схожие проявления на территории Боспорского царства. В данном вопросе нам поможет обширный археологический материал, накопленный на протяжении многих десятилетий: остеологические данные, элементы материальной культуры боспорян.

Безусловно, что главные элементы системы питания, особенно в начальный период освоения и колонизации Боспорского царства, берут свое начало именно в Древней Греции. Ведь именно оттуда происходят все колонизаторы. Но и влияние варварской культуры нельзя сбрасывать со счетов.

Как было написано нами выше, в большинстве полисов Древней Греции мясная пища считалось скорее варварской, чем достойной эллинов. Но близкое соседство с варварскими племенами скифов и тавров, вполне могли поколебать устоявшиеся кулинарные традиции прибывших греческих поселенцев.

Примером данного факта может служить поселение Волна 1, хоры города Гермонассы. Во-первых, основываясь на анализе археологических материалов логичным представляется вывод, что поселение в своей сельскохозяйственной деятельности специализировалось на выращивании различных видов животных, с целью продажи мясной продукции на рынке города. Свидетельством этому служит состав остеологического материала из раскопок. 60 % найденных костных останков является метаподиями и краниальными частями – фрагменты туши, которые практически не ценятся в кулинарном отношении. Это, по сути, всего лишь отходы, возникающие в процессе товарного забоя скота. Более того, большинство этих частей были добыты из специально отведенных для этого ям, куда они сбрасывались после разделки туш животных.

Во-вторых, объем найденных костных фрагментов значительно превышает потребности в мясной продукции самого поселения, а значит избытки мяса поставлялись на рынок. Предложение же рождается, лишь в условиях спроса на продукт. В подтверждение данной версии служит и возраст убитых особей. К примеру, в строительном комплексе №5, были выделены 12 особей овец, и все они были убиты в возрасте, не превышающий двухлетний. Т.е., они сознательно убивали молодых особей, т.к. старое мясо имело куда меньшую ценность⁸³.

И даже конина, практически не употребляемая в Древней Греции, шла в пищу боспорян, особенно в сельской местности. Археологические данные показывают, что конина, пусть и в исключительных случаях, использовалась

⁸³ Каспаров, А.К. Скотоводческое хозяйство поселения Волна 1... - С. 159.

в кулинарных целях⁸⁴. В отличие от мяса мелкого рогатого скота, кости которого всегда разламывались, для того чтобы извлечь костный мозг.

И, наконец, в-третьих, процент останков свиньи значительно выше, чем в других поселениях Боспорского государства и составляет порядка 16,4%. Здесь прослеживается специализация поселения Волна 1, на товарном производстве свинины. По мнению А.К. Каспарова, это может объясняться особенностью окружающей местности – изобилием пищи для свиньи.

Данная картина не уникальна. Подобная картина встречается на поселении Заветное-5, хоры г. Феодосия. Так, на территории поселения был найден обширный костный материал, большинство которого составляли останки позвонков, ребер и фаланг. Это прямое доказательство тому, что домашние животные в основном забивались на территории самого поселения⁸⁵.

Необычным, в сравнении со средним показателем по Боспору, в Vв. до н.э. является большое количество останков крупного рогатого скота. Но это в основном метаподии, небольшие кости конечностей, ребра и позвонки, т.е. те части тела туши, которые содержат мясную продукцию низкого качества и в малых количествах. По большей части – отходы после разделки туш. Картина схожая с той, что мы встречаем на поселении Волна 1. Конечно, соотношение костных останков по отношению к другу к другу, на территории поселения меняется с течением времени, однако характерные черты специализации в производстве мясной продукции в поселении Заветное-5 не теряются с течением времени.

Подобную картину мы наблюдаем на еще одном поселении территории Боспора – Героевка-2. Исследование фаунистического материала, проведенное А.К. Каспаровым, позволяет сделать вывод, что в процентном отношении козы и овцы преобладали над крупным рогатым скотом. Как и в

⁸⁴Зинько, В.Н. Хора боспорского города Нимфея... – С. 90.

⁸⁵Каспаров, А.К. Osteологические материалы поселения Заветное-5 из раскопок 2003-2004 гг... - С. 87-88.

поселении Заветное-5, это наблюдается в IV в. до н.э. Большая часть из определенных животных, забивалась в возрасте 1,5 – 2 лет. Это в основной своей массе козы и овцы. Такой возраст забоя скота объясняется довольно просто – мясо поставлялось в города⁸⁶.

Все это ясно дает понять, что значение скотоводства и употребление мясной пищи в рационе греков претерпевает значительное изменение. Появляется специализация целых поселений, для производства и поставки мяса на рынок. Несомненно, здесь просматривается влияние варварской культуры и их системы питания, в которой мясо и продукция животноводства занимали главенствующее положение и полностью доминировали над растениеводством.

Определенную информацию по системе питания на территории Боспорского государства мы можем извлечь из найденной при археологических раскопках керамики. Посуда, несомненно, является прямым отражением потребностей людей на кухне.

На всей территории Северного Причерноморья, в любых поселениях, как в богатых, так и в бедных жилищах в большом количестве встречается глиняная посуда. Как правило, делится она на посуду гончарного производства и собственно лепную. По своему назначению она делится на столовые и кухонные сосуды, керамические тары, декоративные вазы, керамические светильники, туалетные и палестрические сосуды. Нас интересуют две первые группы найденной керамики.

Особенно большим разнообразием пользовалась керамическая посуда, подаваемая на пирах. Мы не будем останавливаться на посуде, используемой для подачи и питья вина, т.к. это не входит в область нашего исследования. Остановимся на посуде, предназначенной непосредственно для твердой пищи. Раскладывалась она на тарелках, встречаются специальные блюда,

⁸⁶Зинько, В.Н. Хора боспорского города Нимфея... - С. 90.

предназначенные для подачи рыбы⁸⁷. В употреблении были солонки, не редки находки специальной посуды, предназначенной для кормления детей – гутусы, своего рода поильники. Среди кухонной посуды были очень распространены разнообразные горшки, кастрюли с крышками и различные кувшины с мисками, глиняные сковородки. Для потребления пищи использовались ложки. Они имели разный размер, предназначение и материалы для изготовления: кости, металл, дерево⁸⁸.

Уже по этим немногочисленным данным напрашиваются определенные выводы по отношению к рациону боспорян и способам приготовления пищи. Наличие кастрюль, ложек и глубоких тарелок определенно говорит о наличии жидких блюд на столе у греческих колонистов. Глиняные сковородки также позволяют нам сказать, что помимо варки, боспоряне активно пользовались методом жарки в приготовлении пищи.

Помимо собственно посуды, стоит обратить внимание на место, используемое для приготовления пищи. Как правило, использовались специальные боченкообразные подставки, внутри которых разжигали угли, а уже горшки и сковороды ставились на них сверху. Это было своего рода переносная печь, распространенная с VI в до н.э. по III в. н.э. В обиходе были и более низкие жаровни, предназначение которых сводилось к выпечке хлеба и жарке мяса вертеле.

Однако переносные жаровни не являлись единственным способом приготовить пищу. Помимо их в домах сооружались специальные очаги, материалом для которых служили камень и глина. Для архаической эпохи

⁸⁷ *Алексеева, Е.М.* Северная колонизация Северо-Западного Кавказа / Е.М. Алексеева – М.: Наука, 1991 – С. 17.

⁸⁸ *Алексеева, Е.М.* Указ. соч. – С. 17.

характерна округлая форма очагов, сделанных из кирпичей и обмазанных глиной внутри топки⁸⁹.

Так, при раскопках г. Пантикапей был открыт так называемый дом эмпория, относящийся к концу VII в. до н.э. – древнейшая постройка данного поселения. Помимо сохранившейся кладки цоколя стен в помещении были найдены останки очага округлой формы⁹⁰. Подобная находка была обнаружена и при раскопках г. Феодосия. Так при археологических исследованиях в 1975 – 1977 гг. на территории поселения были раскопаны два помещения дома, датируемого V– IV вв. до н.э. В одном из помещений, пол которого был глинобитным с известняковой крошкой, а местами и вымощен плитами, в северо-восточном углу обнаружили очаг, который формировался поставленными на бок плитами известняка.⁹¹ Последним примером нам послужат раскопки г. Китей. Так, там было исследовано жилое помещение, относящееся к III в. до н.э., помимо цистерны для воды в нем был обнаружен и очаг.⁹² Таким образом, очаг являлся массовым явлением в культуре Боспорского царства и существовал он на протяжении всего изучаемого нами периода истории Боспорского царства. Конечно, роль очага не сводилось исключительно к функции приготовления пищи, он служил помимо этого и способом отопления помещений, но кулинарная составляющая была столь же важна.

Если обратить внимание непосредственно, какие продукты животноводства на Боспоре употреблялись в пищу, то здесь возможно лишь

⁸⁹ Шургая, И.Г. Нимфей, Мирмекий, Тиритака, Порфмий, Илурат / И.Г. Шургая // Античные государства Северного Причерноморья. - М.: Наука, 1984. – С 60

⁹⁰ Там же.

⁹¹ Петерс, Б.Г. Античные государства Северного Причерноморья [Текст] / И.Б. Брашинский. - М.: Наука, 1984 - С. 161-172.

⁹² Масленников, А.А. Античные государства Северного Причерноморья [Текст] / И.Б. Брашинский. - М.: Наука, 1984 – С. 72.

определенные логические выводы и гипотезы, в некоторых случаях подкрепленные данными археологии.

Так, как нами неоднократно говорилось выше, боспоряне определенно и достоверно использовали в пищу мясо домашних животных. Спектр этих животных ограничивается лишь видовым составом скотоводства в Боспорском царстве. В пищу шли мясо крупного и мелкого рогатого скота, свинина, мясо домашних птиц. Основной мясной пищей служил мелкий рогатый скот, который разводили в больших количествах на Боспоре. К IV – III вв. до н.э. намечается тенденция к увеличению доли мяса свинины, но это частности, которые на состав рациона не влияют.

Помимо непосредственно мяса, вполне закономерным кажется предположение, что как и в Древней Греции, на столе боспорян имели место сосиски и колбасы. Изготовленные из субпродуктов, а, следовательно, стоившие гораздо дешевле самого мяса, простые в производстве, они вполне могли иметь место на столах и рационе греков Боспорского царства, хотя ни письменных, ни археологических подтверждений касательно этой гипотезы пока не обнаружено.

Широко использовались молочные продукты. Боспоряне употребляли в пищу молоко, в особенности это относится к сельским жителям государства. Сливочное масло им также было известно, однако широкого распространения она не имела, чаще в пищу использовалось оливковое масло, что характерно для всей греческой культуры. В Древней Греции очень жирное молоко новотельного животного считалось большим лакомством, не исключено подобное проявление вкусов и на территории Боспорского царства.

Помимо молока огромной популярностью в повседневной пище пользовался сыр. Он был давно известен в Древней Греции, и уже отсюда технология изготовления сыра была завезена колонистами на территорию Боспора. Античные сыры, скорее всего, практически не отличались от современных, производимых в данном регионе. Сыр вроде моццареллы или рикотты отлично оттеняет остальные запахи, и поэтому были популярны в

процессе готовки. Помимо их, несомненно, существовали высушенные сыры, пригодные для более длительного хранения. В Древней Греции, например, их очень часто смешивали с травами и ароматизированными пряностями. Существовали все условия для подобной кулинарной традиции и на территории Боспорского государства⁹³.

Во многих блюдах сыр использовался как дополнительный ингредиент. Наряду с ним, в данной роли выступал и другой продукт животноводства – яйца. Если греки из метрополии разводили кур, перепелов, а также встречается упоминание хвалебных отзывов об яйцах египетского гуся и фазана, то на территории Боспорского государства подобных изысков не наблюдается. Скорее всего, из-за климатических особенностей, что подтверждается остеологическим материалом с территории Северного Причерноморья. Виды разводимых птиц ограничиваются гусями, курицами и утками.

Однако применение яиц домашней птицы вряд ли претерпели из-за этого изменение в сравнении с культурой метрополии. Помимо использования желтка и белка в роли дополнительного ингредиента в процессе готовки, о чем уже говорилось выше, яйца готовились в крутую либо всмятку и подавались на десерт.

Если говорить о конкретных блюдах, их рецептах и способах приготовления, то подобной информации относительно Боспорского государства в письменных источниках пока не найдено. Более того, на современном этапе до сих пор не известно ни одного сохранившегося полного греческого кулинарного трактата. Что ставит нас в некоторое затруднение в попытке восстановить систему питания боспорян на основе древнегреческой культуры потребления пищи.

Тем не менее некоторые рецепты древнегреческих поваров стали нам известны, благодаря Египетскому компилятору Атенею из Навкратиса. Его

⁹³Жан-Франсуа Ревель. Кухня и культура. Литературная история ... - С. 57.

произведение, относящееся к III в. н.э. под названием «Дейпносифист», является по сути сборником литературных и многих кулинарных цитат, содержащих, правда, довольно не много технически верных рецептов⁹⁴. Но среди них можно обнаружить несколько сохранившихся рецептов знаменитого Архестрата, датируемых IV в. до н.э. Но прежде чем приступить к анализу данных рецептов, необходимо учитывать, что они, скорее всего, являлись исключением, нежели правилом. Т.к. нет необходимости записывать то, что доподлинно известно, и распространено на территории всей Древней Греции, а также просто в приготовлении, а значит характерно для всей кухни греков. Под запись, как правило, попадали рецепты трудные в готовке, с большим количеством ингредиентов, и носившие ценность скорее для гурманов, нежели для большинства населения. Однако и это информация позволяет почерпнуть некоторые сведения о способах готовки, а также об ингредиентах, используемых в процессе приготовления пищи.

Атений, в своем произведении, к сожалению, делает упор на цитирование рецептов Архестрата, связанных, прежде всего, с особенностями приготовления морских продуктов. Большое внимание он уделяет месту и времени вылова рыбы. Однако встречается информация, которая относится и к исследуемой нами теме.

Так у Архестрата встречается упоминание о приготовлении матки свиньи, как особом деликатесе в Древней Греции. Причем особую ценность она приобретала, если готовилась после выкидыша. Подобные данные встречаются не только у Архестрата, но и других античных авторов. Таким образом, мы видим, что в пищу у греков шли все съедобные части животных. Готовили ее, по цитатам Архестрата с уксусом и сельфием. На территории Боспорского государства подобное блюдо также могло иметь хождение, ведь для этого были все условия: большой процент костных останков свиньи и наличие дополнительных ингредиентов.

⁹⁴ Жан-Франсуа Ревель. Кухня и культура. Литературная история ... - С. 52.

Что интересно, у Архестрата также существует частое упоминание сыра в роли дополнительного ингредиента к блюдам, особенно при приготовлении рыбы. Скорее всего, как уже было нами сказано выше, это делалось с целью устранения неприятных запахов.

Помимо рецептов приготовления рыбы и упоминание о свиной матке у Архестрата встречается, упоминает рецепт приготовления гуся. Он прост в приготовлении, так как древний писатель просит всего лишь зажарить его ему.

Подобные простые рецепты, безусловно, были распространены и на территории Боспорского государства, так как не требовали особых ингредиентов, а боспоряне были прямыми носителями древнегреческой культуры, в том числе и культуры питания.

Некоторые замечания по рациону питания боспорян можно сделать при анализе т.н. «напутственной» пище используемой в заупокойном культе. Мясо жертвенных животных была самым распространенным вариантом подобного рода пищи. Кости животных часто обнаруживается археологами в медных котлах при исследовании скифских захоронений в Северном Причерноморье⁹⁵. Часто подобного рода находки фиксируются и в захоронениях боспорян. Е.Г. Кастанаян считает, что наличие мясной пищи в таких захоронениях можно объяснить варварским влиянием. Исследователи не отрицают наличие подобных обрядов в Греции VII-VI вв. до н.э.⁹⁶ Иногда ученые фиксируют наличие «напутственной» мясной пищи в могилах эллинов и в более позднее время. Таким образом, для Древней Греции это напутственная мясная пища являлась чем-то

⁹⁵Масленников, А.А. Этнический состав населения боспорских городов в VI-V вв. до н.э. /А.А. Масленников // Советская археология (далее СА). 1978. № 1. - С. 25.

⁹⁶Кастанаян, Е.Г. Грунтовые некрополи боспорских городов V-IV вв. до н. э. и местные их особенности / Е.Г. Кастанаян // Материалы по истории и археологии СССР (далее МИА) . Вып. 69.- С. 291.

необычным⁹⁷. Возможно, что варварское влияние на Боспоре закрепило данную традицию и продлила ее во времени. Так, археологами установлено наличие подобнообряда и в эллинистическое время (III в. до н.э.)⁹⁸.

Если подвести некоторые итоги рациона боспорян на основе продукции животноводства, то перед нами выстраивается следующая картина. Безусловно, главной составляющей животноводческого рациона было мясо: мяско крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птиц. Причем мясные продукты употреблялись у них в большей мере, нежели в Древней Греции. На второе место следует отнести молочную продукцию. Сыр и молоко играли важную роль. Сыр был прост в приготовлении, долго хранился, был сытный, а молоко питательно и прекрасно утоляет жажду. Далее, стоит упомянуть о яйцах, которые использовались в качестве дополнения к обеду и специальных ингредиентов. Если говорить о культуре питания, на территории Боспора, то письменных упоминаний по данной проблеме пока не найдено, но вряд ли она претерпела заметные изменения в сравнении с порядками за столом в метрополии колонистов.

⁹⁷ *Garland, R. The Greek Way of Death / R. Garland. – New York, 1985. - P. 36, 145.*

⁹⁸ *Федосеев, Н.Ф.; Столяренко П.Г. О заупокойной мясной пище в некрополях Боспора / Н.Ф. Федосеев, П.Г. Столяренко // Погребальная культура Боспорского царства. – СПб.: Нестор-История, 2014. – С. 142-149.*

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе работы была изучена источниковая база, по животноводству Боспора. Выявлено влияние природных с климатическими условиями на эту отрасль сельского характера, а также предпринята попытка по анализу характера животноводство с определением его роли продукции животноводства в рационе боспорян.

Животноводство, наряду с растениеводством, являлось развитой отраслью сельского хозяйства в Боспорском царстве. Ее роль менялась в процессе исторического развития государства. На начальном периоде колонизации Боспора, а также в VI и IV вв. до н.э., животноводство играло вторую роль в сельском хозяйстве Боспорского государства после растениеводства. Однако к III в. до н.э. роль животноводства заметно возрастает.

Видовой состав животноводства Боспорского царства на данный момент определен достаточно точно и появление новых видов животных, на территории Северного Причерноморья маловероятен. В этом помогают письменные источники античных авторов, дошедшие до нас, пусть они и весьма скудны. Наряду с письменными источниками, подтверждая их информацию, вносит ясность остеологический материал. Он довольно точно позволяет определить, каких животных использовали боспоряне в домашнем хозяйстве, каково было соотношение этих видов между собой, а также динамику данного изменения. Хотя данные археологии несколько противоречат письменным источникам, но расхождения эти не велики.

Из письменных источников, но в большинстве своем на основе археологических раскопок различных городов и поселений Боспора, можно выделить определенный набор видов основных домашних животных, характерных для всей территории Боспорского государства: крупный рогатый скот, свинья, лошадь, козы, овцы, куры, гуси и утки. Эти животные составляли базу животноводства на Боспоре.

Предпочтение, как видно из раскопок архаических жилищно-хозяйственных комплексов, отдавалось разведению мелкого рогатого скота и птицы в ранний период истории Боспора, и увеличение роли крупного рогатый скот кШ – Ів. до н.э. На протяжении всего рассматриваемого нами периода большую роль играла лошадь. Кроме продуктов питания греки получали от этого вида хозяйства кожу, шерсть, тягловую силу для обработки земли, для переездов и военного дела.

Важную роль в характере животноводства играл климат. Он был более суров, чем современный, холодные зимы могли пережить не все животные, что способствовало разведению видов животных устойчивых к таким климатическим особенностям. Природные и климатические особенности территории Северного Причерноморья предъявляли особенные требования к видам домашних животных, возможно, что боспоряне разводили животных, отличных от тех, которые были на территории Древней Греции. Приобретались такие виды у соседних варварских племен, которые долгое время проживали на территории Северного Причерноморья, имели развитое скотоводство, традиции животноводства. На первоначальном этапе, эллины заимствовали у них скот и способы разведения домашних животных, которые являлись прогрессивными, для данных климатических и природных условий.

Даже на территории Северного Причерноморья климатические условия были не равномерны. Так, на побережье, условия были более мягкие, что тоже наложило свой отпечаток на характер животноводство, а точнее на увеличении процента выращиваемых животных определенного вида, что видно по количеству костного материала. Природные условия отдельной местности также определяли специфику животноводства сельских поселений. На территориях с богатыми травой лугами предпочтение отдавалось КРС, а на бедных и гористых территориях мелкому рогатому скоту.

Касаемо характера животноводства точных данных, дошедших до нас от античных авторов нет. Реконструкция способа разведения домашних животных основывается на анализе двух систем животноводства, которые могли использовать боспоряне. Во-первых, это разведение скота, по способу Древней Греции, которая первоначально являлась метрополией Боспора. Вполне логично предположить, что боспоряне использовали все достижения, достигнутые греками, в освоении новых территориях. Однако стоит учитывать, что элементы разведения скота варварских племен, которые являлись соседями Боспора, также могли найти отражение в характере животноводства. Если основываться на встречающихся элементах ведения животноводства, полученных в процессе археологических раскопок, то разведение скота Боспорского государства имеет основные черты животноводства Древней Греции.

Но нельзя не упомянуть, что в связи с другими природными условиями, более суровыми, боспоряне могли заимствовать некоторые традиции по разведению домашних животных у варварских племен. Эти традиции практически не прослеживаются археологически, а в источниках могли не найти отражение. Таким образом, возможен определенный синтез способов разведения домашнего скота, во всяком случае, в первое время освоения территории Северного Причерноморья. Но, безусловно, что основные черты животноводства жители Боспора переняли у своей метрополии, как более прогрессивных скотоводов.

Таким образом, рассмотрев животноводство Боспорского царства в период VI – 1-й трети I в. до н.э., можно сказать, что данная отрасль сельского хозяйства имела достаточно высокий уровень своего развития. Она не стояла на месте, трансформируясь с течением времени, под влиянием как внешних, природных условий, так и по объективным внутренним причинам. Однако данная проблема требует новых источников информации, т.к. имеется большое количество белых пятен.

Если говорить непосредственно о рационе, основанном на употреблении в пищу продукции животноводства, а также об определенной культуре питания, то в данном вопросе остается еще много не известного.

Не подлежит сомнению, что колонисты, прибыв на новые земли, попытались как можно полнее перенести и внедрить на новом месте культуру Эллады. Как часть культуры сюда можно отнести и культуру питания населения. Способы готовки, виды продуктов, подача блюд – все это было на первоначально этапе греческим, характерным для той области Древней Греции, откуда и происходили переселенцы. Однако в дальнейшем, в зависимости от различных факторов рацион греков начинает претерпевать изменения. Здесь сказались и географо-климатические особенности Северного Причерноморья, но в большей степени повлияло близкое соседство, а в дальнейшем и тесные экономические связи боспорян с варварскими племенами.

Ведя кочевой образ жизни, добывая пропитание занятием скотоводством, варвары не могли не оказать влияние на рацион, и даже само значение домашних животных греков, которые на территории Древней Греции мясо в пищу употребляли редко.

Рацион боспорян, безусловно, стоит рассматривать уже как некий синтез греческой и варварской культуры питания, разумеется, с доминантой эллинистической составляющей. Даже поверхностного взгляда на значение скотоводства в жизни Боспора хватает, чтобы понять его высокое значение. Были целые поселения, специализирующие на производстве и поставках на внутренний рынок продукции животноводства для пропитания.

Говорить о конкретных блюдах и способах их приготовления в Боспорском царстве на современном этапе развития исторической науки довольно трудно. Практически нет никаких упоминаний о рационе греков в изучаемом нами периоде в письменных источниках. Они датируются более поздним временем. Регион Северного Причерноморья также беден и на вещественные источники. С помощью археологии мы можем ответить на

вопросы где и как готовили боспоряне, но вопрос, что они готовили, также остается дискуссионным. И мы лишь с высокой долей вероятности, основываясь на климатических особенностях, видовом составе животноводства, а также известных материалах варварской и эллинской культуры можем предположить и выделить особенности рациона Боспорского царства. Для более точного исследования необходимы новые источники.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Письменные источники:

1. Архестрат. // Латышев В.В. Известия древних писателей о Скифии и Кавказе. Т. II. Вып. 3-4. – СПб.: Фарн, 1993.
2. Аристофан. Комедии. Фрагменты. перевод с древнегр. А.И. Пиотровского. М.: Ладомир; Наука, 2000. 1034 с.
3. Афиней. Пир мудрецов: Книги I-VIII. перевод с древнегр. Н.Т. Голинкевича; [примеч. М.Г. Витковской]. М.: Наука, 2003. 656 с.
4. Афиней. Пир мудрецов: Книги IX-XV. перевод с древнегр. и примеч. Н.Т. Голинкевича. М.: Наука, 2010. 597 с.
5. Геродот. История. - М.: АСТ, 2001.- С. 740.
6. Демосфен. Речи // Латышев В.В. Известия древних писателей о Скифии и Кавказе. Т. II. Вып. 3-4. – СПб.: Фарн, 1993. – С. 149-152.
7. Динарх. Речи // Вестник древней истории. 1962. №2. – С. 253-260.
8. Исократ. Банкирская речь // Античный способ производства в источниках. – Л., 1933. – С.313-322.
9. Ксенофонт. Сочинения. пер. С.И. Соболевского. М.: Наука, 1993. 379 с
10. Павсаний. Описание Эллады: Книги I-IV. перевод с древнегр. С.П. Кондратьева. СПб.: Алетейя, 1996. 336 с.
11. Павсаний. Описание Эллады: Книги V-X.; перевод с древнегр. С.П. Кондратьева. СПб.: Алетейя, 1996. 496 с.
12. Полибий. История // Латышев В.В. Известия древних писателей о Скифии и Кавказе. Т. II. Вып. 3-4. – СПб.: Фарн, 1993. – С. 213-216.
13. Страбон. География. – М., 1994. – 944 с.
14. Прокопенко С.Н. Экономика Боспора в VI – 1-й трети III в. до н.э. Сборник письменных источников.– Белгород, 2011. – 40 с.

Прочие источники:

1. Корпус боспорских надписей. – М.-Л.: Изд-во АН СССР, 1965. – 951 с.
2. Корпус боспорских надписей. Альбом иллюстраций. – СПб.: Bibliotheca classica Petropolitana, 2004. – 432 с.

Список использованной литературы:

1. Агбунов, М.В. Античная археология и палеогеография [Текст] / М.В. Агбунов // КСИА. Вып. 191. – М.: Наука, 1987. – С. 3-6.
2. Античное наследие Кубани: в 3-х тт. [Текст] / под редакцией Г.М. Бонгард-Левина, В.Д. Кузнецова. Т. I. – М.: Наука, 2010. – 604 с.
3. Античное наследие Кубани: в 3-х тт. [Текст] / под редакцией Г.М. Бонгард-Левина, В.Д. Кузнецова. Т. II. – М.: Наука, 2010. – 670 с.
4. Алексеева, Е.М. Северная колонизация Северо-Западного Кавказа [Текст] / Е.М. Алексеева – М.: Наука, 1991 – С. 17.
5. Блаватский, В.Д. Первый год работы Синдской экспедиции [Текст] / В.Д. Блаватский // Краткие сообщения Института истории материальной культуры. Вып. XLVIII. - М., 1952. - С. 71-79.
6. Блаватский, В.Д. Земледелие в античных государствах Северного Причерноморья [Текст] / В.Д. Блаватский. - М., 1953. - 208 с.
7. Блаватский, В.Д. Природа и античное общество [Текст] / В.Д. Блаватский. – М.: Наука, 1976. – 77 с.
8. Болгов, Н.Н. Палеогеография Северного Причерноморья в период поздней античности [Текст] / Н.Н. Болгов // Болгов Н.Н. Проблемы истории, историографии, палеогеографии Северного Причерноморья IV-VI вв. - Белгород, Изд-во БелГУ, 2002. - С. 72-100.
9. Борисов, А.А. О колебаниях климата Крыма за историческое время [Текст] / А.А. Борисов // Известия Географического общества. 1956. Т. 88. Вып. 6. - С. 532-541.
10. Брашинский, И.Б. Афины и Северное Причерноморье в VI-II вв. до н.э. [Текст] / И.Б. Брашинский. - М.: Наука, 1963. – 176 с.

11. Брашинский, И.Б. Античные государства Северного Причерноморья [Текст] / И.Б. Брашинский. - М.: Наука, 1984 - С. 161-172.
12. Вахтина, М.Ю. Греческий город Порфмий (VI I вв. до н.э.) [Эл. ресурс] / М.Ю. Вахтина.— URL: <http://pantikapei.ru/porfmij.html> - Дата обращения - 18.02.2015.
13. Вахтина М.Ю. Греческое искусство и искусство Европейской Скифии / М.Ю Вахтина // Греки и варвары Северного Причерноморья в скифскую эпоху - СПб. : Алетейя, 2005. — С. 297-399.
14. Веклич, М.Ф. Проблемы палеоклиматологии [Текст] / М.Ф. Веклич. – Киев: Наукова думка, 1987. – 187 с.
15. Винничук, Л. Люди нравы и обычаи древней Греции и Рима [Текст] / Л. Винничук. – М., 1988. – 101 с.
16. Виноградов, Ю.А. Природный фактор в развитии Боспора в скифскую эпоху (VI-IV вв. до н.э.) [Текст] / Ю.А. Виноградов // Вестник древней истории. 1996. №3. - С. 77-88.
17. Гаврилов, А.В. Округа античной Феодосии [Текст] / А.В. Гаврилов. - Симферополь: Азбука, 2004. - 368 с.
18. Гаврилюк, Н.А. Скотоводство Степной Скифии [Текст] / Н.А. Гаврилюк. – Киев: Припринт, 1995. – 141 с.
19. Гайдукевич, В.Ф. Боспорское царство [Текст] / В.Ф. Гайдукевич. - М.-Л., 1949. – 622 с.
20. Гайдукевич, В.Ф. Раскопки Мирмекия в 1935-1938 гг. [Текст] / В.Ф. Гайдукевич // Материалы по истории и археологии СССР. № 25. 1952. - С. 220.
21. Гиро П. Частная и общественная жизнь греков [Текст] / П. Гиро. – СПб., 1913. – 100 с.
22. Граков Б.Н. Скифы [Текст] / Б.Н. Граков. - М.: Изд-во МГУ, 1971. - 202 с.

23. Грэхэм, А.-Дж. Колониальная экспансия Греции [Текст] / А.-Дж. Грэхэм // Кембриджская история древнего мира. Т. III. Ч. 3. Расширение греческого мира VIII-VI вв. до н.э. – М., 2007. – С. 103-195.
24. Добровольская, Е.В. Новые археозоологические материалы из раскопок Фанагории (2005–2007 гг.) [Текст] / Е.В. Добровольская // Труды II (XVIII) Всероссийского археологического съезда, том III. М., 2008. – С. 230-234.
25. Добровольская, Е.В. Археозоологические исследования Фанагории (2005-2008 гг.) [Текст] / Е.В. Добровольская // Боспорские чтения. Вып. X. - Керчь, 2009. - С. 113-118;
26. Добровольская, Е.В. Опыт археозоологических исследований взаимодействия скотоводства и охоты в Северном Причерноморье: Фанагория и Мысхако [Текст] / Е.В. Добровольская // Проблемы истории, филологии и культуры. 2013. № 2. – С. 123-130.
27. Завойкин, А.А.; Добровольская, Е.В. Боги, люди, животные и птицы в святилище Деметры и Коры на Фонталовском полуострове [Текст] / А.А. Завойкин, Е.В. Добровольская // Боспорские чтения. Вып. VIII. - Керчь, 2007. - С. 117-125.
28. Зелинский Ф.Ф. История античной культуры / Ред. и прим. С.П. Заикина. 2-е изд. СПб.; Марс, 1995 - 380 с
29. Зинько, В.Н. Хора городов европейского побережья Боспора Киммерийского (VI-I вв. до н.э.) [Текст] / В.Н. Зинько // Боспорские исследования. Вып. XV. - Симферополь-Керчь, 2007. – 336 с.
30. Зинько, В.Н. Хора боспорского города Нимфея [Текст] / В.Н. Зинько // Боспорские исследования. Вып. IV. - Симферополь-Керчь, 2003. – 320 с.
31. Каспаров, А.К. Скотоводческое хозяйство поселения Волна 1 / А.К. Каспаров // Таманская старина. Вып. 4. – СПб.: Изд-во Гос. Эрмитажа, 2002. - С. 153-162.

32. Каспаров, А.К. Фаунистические остатки поселения Героевка 2 и особенности скотоводства в городе и на хоре [Текст] / А.К. Каспаров // Соловьев С.Л. Археологические памятники сельской округи и некрополя Нимфея. СПб.; Изд-во Гос. Эрмитажа, 2003. - С. 181-188.
33. Каспаров, А.К. Фаунистические материалы из раскопок Южно-Чурубашского поселения [Текст] / А.К. Каспаров // Зинько В.Н. Хора боспорского города Нимфея. - Симферополь-Керчь, 2003. - С. 260-264.
34. Каспаров, А.К. Остеологические материалы поселения Заветное-5 из раскопок 2003-2004 гг. [Текст] / А.К. Каспаров // С.Л. Соловьев, Л.Г. Шепко. Отчет Античной комплексной археологической экспедиции 2003-2004 гг. Археологические памятники сельской округи Акры. Поселение Заветное-5. Ч.II. СПб.: Изд-во Гос. Эрмитажа, 2006. - С. 87-93.
35. Кастанаян Е.Г. Грунтовые некрополи боспорских городов V-IV вв. до н. э. и местные их особенности [Текст] / Е.Г. Кастанаян // Материалы по истории и археологии СССР (далее МИА) . Вып. 69.– С. 27-33/
36. Котова, И.Н. Флора и растительность Керченского полуострова [Текст] / И.Н. Котова // Труды Никитского ботанического сада. 1961. Т. 35. – С. 115-126.
37. Краснов, Ю.А. Древние упряжные пахотные орудия [Текст] / Ю.А. Краснов. - М.: Наука, 1975. – 205 с.
38. Кругликова, И.Т. Сельское хозяйство Боспора [Текст] / И.Т. Кругликова. - М.: Наука, 1975. – 299 с.
39. Кузнецов, В.Д. Афины и Боспор: хлебная торговля [Текст] / В.Д. Кузнецов // Российская археология. 2000. №1. - С. 107-121.
40. Кутайсов, В.А. Керкенида в античную эпоху [Текст] / В.А. Кутайсов. - Киев: КОРВИН-ПРЕСС, 2004. - С. 37.
41. Ланцов, С.Б. Памятник археологии – греко-скифское городище Чайка [Эл. документ] / С.Б. Ланцов. – URL: сайта <http://www.archmap.ru/mondescr/chaika.htm> - Дата обращения - 19.03.2015.

42. Лаптева, М.Ю. У истоков древнегреческой цивилизации: Иония XI-VI вв. до н.э. [Текст] / М.Ю. Лаптева. - СПб.: ИЦ «Гуманитарная Академия». 2009. – 512 с.
43. Марков, М.И. История конницы. Кн. 1. От Древней Греции до изобретения огнестрельного оружия [Текст] / М.И. Марков. - М. Изд-во Куликово поле, 2007. – 158 с.
44. Масленников, А.А. Историко-географичне районування Східного Криму в античну епоху [Текст] / А.А. Масленников // Археологія. 1989. №4. - С. 35-46.
45. Масленников, А.А. Крымское Приазовье в античную эпоху [Текст] / А.А. Масленников // Античный мир и варвары на юге России и Украины: Ольвия, Скифия, Боспор. - Запорожье: Дикое поле, 2007. - С. 181-208.
46. Масленников А.А. Этнический состав населения боспорских городов в VI-V вв. до н.э. [Текст] / А.А. Масленников // СА. 1978. № 1. - С. 23-27.
47. Науменко, П.И. Античный период освоения минеральных богатств Керченско-Таманской области [Текст] / П.И. Науменко // Геологический журнал. 1979. Т. 39. № 2. – С. 56-63.
48. Петрова, Э.Б. Античная Феодосия. История и культура [Текст] / Э.Б. Петрова. – Симферополь: Сонат. 2000. - 264 с.
49. Прокопенко С.Н. Торговый баланс Раннего Боспора [Текст] / С.Н. Прокопенко // Кондаковские чтения. Вып. III. – Белгород, 2010. - С. 63-68.
50. Федосеев, Н.Ф.; Столяренко П.Г. О заупокойной мясной пище в некрополях Боспора [Текст] / Н.Ф. Федосеев, П.Г. Столяренко // Погребальная культура Боспорского царства. – СПб.: Нестор-История, 2014. – С. 142-149.
51. Худяк, М.М. Из истории Нимфея VI-II вв. до н.э. [Текст] / М.М. Худяк. - Л.: Изд-во Гос. Эрмитажа, 1962. – 64 с.

52. Цалкин, В.И. Фауна Танаиса [Текст] / В.И. Цалкин // Античные древности Подонья-Приазовья. - М., 1969. - С. 280-293.
53. Цалкин, В.И.; Либеров, П.Д. История скотоводства в Северном Причерноморье [Текст] / В.И. Цалкин, П.Д. Либеров // Материалы и исследования по археологии СССР. Т. 53. - М., 1960. - 166 с.
54. Шеллов-Коведяев, Ф.В. История Боспора VI-IV вв. до н.э. [Текст] / Ф.В. Шеллов-Коведяев // Древнейшее государство на территории СССР. 1984. - М., 1985. - С. 5-187.
55. Шургая, И.Г. Нимфей, Мирмекий, Тиритака, Порфмий, Илурат [Текст] / И.Г. Шургая // Античные государства Северного Причерноморья. - М.: Наука, 1984. – С. 63-71.

Приложения

Приложение 1.

Табл.1. Osteологический материал из поселений
Боспора VI – 1-й трети III в. до н.э.⁹⁹

Название населенного пункта	Археологический объект, датировка	КРС %	МРС %	Свинья %	Лошадь %
Нимфей	VI-III вв. до н.э.	42,3	27,6	6	8,1
Порфмий	V-III вв. до н.э.	23,8	24,8	5,3	6,2
Гермонасса	IV-III вв. до н.э.	41,6	35,8	12,9	6,6
Фанагория	V в. до н.э.	20,1	47,1	19,4	8,0
	IV в. до н.э.	17,3	44,4	23,2	4,5
	III в. до н.э.	33,1	35,0	19,2	8,4
Новопокровка 1 (хора Феодосии)	V-III вв. до н.э.	24,1	14,0	5,3	14,0
Заветное 5 (хора Акры)	V-IV вв. до н.э.	27,2	41,0	3,4	8,8
Героевка 2 (хора Нимфея)	VI-III вв. до н.э.	35,8	38,7	7,4	4,1
Южно-	Усадьба «А»	48,9	25,5	2,7	20,1

⁹⁹ Таблица составлена на основе материалов, опубликованных в работах: *Каспаров, А.К.* Скотоводческое хозяйство поселения Волна 1 / А.К. Каспаров // Таманская старина. Вып.3. - СПб., 2002. С. 153-162; *Он же.* Фаунистические остатки поселения Героевка 2 и особенности скотоводства в городе и на хоре // *Соловьев, С.Л.* Археологические памятники сельской округи и некрополя Нимфея / С.Л. Соловьев. - СПб.; Изд-во Гос. Эрмитажа, 2003. - С. 181-188. *Он же.* Фаунистические материалы из раскопок Южно-Чурубашского поселения // *Зинько В.Н.* Хора боспорского города Нимфея. - Симферополь-Керчь, 2003. - С. 260-264; *Он же.* Osteологические материалы поселения Заветное-5 из раскопок 2003-2004 гг. // С.Л. Соловьев, Л.Г. Шепко. Отчет Античной комплексной археологической экспедиции 2003-2004 гг. Археологические памятники сельской округи Акры. Поселение Заветное-5. Ч.II. - СПб.: Изд-во Гос. Эрмитажа, 2006. - С. 87-93; *Цалкин, В.И.; Либеров, П.Д.* История скотоводства в Северном Причерноморье / В.И. Цалкин, П.Д. Либеров // Материалы и исследования по археологии СССР. Т.53. - М., 1960. - 166 с.; *Кругликова, И.Т.* Сельское хозяйство Боспора / И.Т. Кругликова. - М.: Наука, 1975. - 299 с.; *Зинько, В.Н.* Хора боспорского города Нимфей / В.Н. Зинько // Боспорские исследования. Вып. IV. - Симферополь-Керчь, 2003. - 320 с.; *Завойкин, А.А.; Добровольская, Е.В.* Боги, люди, животные и птицы в святилище Деметры и Коры на Фонталовском полуострове / А.А. Завойкин, Е.В. Добровольская // Боспорские чтения. Вып. VIII. - Керчь, 2007. - С. 117-125.; *Добровольская, Е.В.* Археозоологические исследования Фанагории (2005-2008 гг.) / Е.В. Добровольская // Боспорские чтения. Вып. X. - Керчь, 2009. - С. 113-118; *Гаврилов, А.В.* Округа античной Феодосии / А.В. Гаврилов. - Симферополь: Азбука, 2004. - 368 с.

Чурубашское (хора Нимфея)	V-IV вв. до н.э.				
Генеральское (царская хора)	IV-III вв. до н.э.	40,2	35,9	2,4	15,8
Сельские поселения Восточного Крыма (по И.Т. Кругликовой, 1975)	IV-III вв. до н.э.	33,3	37,5	4,2	20,8
Волна 1 (хора Гермонасы)	VI-V вв. до н.э.	41,1	20,7	17,2	10,3
	IV-III вв. до н.э.	26,0	26,1	16,4	11,2
Береговой 4 (хора Патрея)	Сакральный памятник в центральной части поселения, V-III вв. до н.э.	5,8	36,1	18,6	Фрагмен ты 2 зубов