



УДК 94(100)«03/14»:1392.8:664.51

ВИЗАНТИЙСКИЕ ПРЯНОСТИ КАК ЭЛЕМЕНТ ПОВСЕДНЕВНОЙ РОМЕЙСКОЙ КУХНИ

Е.С. СОРОЧАН*Харьковский национальный
университет имени
В. Н. Каразина, Украина**e-mail: esorochan@yandex.ru*

В статье рассмотрены пряности и некоторые приправы, которые использовались в Византии при приготовлении блюд и напитков, уточнен их перечень и оригинальная греческая терминология. Установлен исключительно торговый характер специальности продавца специй (*ὁ ἀρωματοπράτης, ὁ μυρεψός*), что объясняло практическое отсутствие специализации в этой области. Уточнены территории торгового импорта.

Ключевые слова: Византия, пряности, приправы, консерванты, ароматопрат, мирепс.

Пряности, консерванты и приправы широко использовались в повседневной кухне Византийской империи, наследовавшей традиции Древней Греции и Рима. Однако вследствие изменения территориальных границ, контакта с новыми народами, развития межконтинентальных торговых сообщений ассортимент ромейских *τά ἀρώματα*, а также формы их использования несколько изменялись. Следовательно, необходимо уточнить номенклатуру товара этого рода, а также направления и конечные пункты его импорта и экспорта, выяснить вопрос о профессиональной специализации в торговле специями, которые и ценились высоко, и стоили дорого. При всем том популярность пряностей не уменьшалась, ведь они пользовались также спросом как консерванты за свою особую способность подавлять бактерии (бактерицидность), главным образом, бактерии гниения, и, тем самым, способствовать более длительному сохранению пищи.

Историография вопроса предельно узка. Авторы рассматривают его либо в контексте византийской кухни или парфюмерии (Ф. Кукулес, Э. Далби, М. Грюнбарт, Э.-М. Тальбот), либо – ромейской торговли (И. Ирмшер, А. Лайу, Н. Икономидес, С. Морриссон). Работ, посвященных исключительно византийским пряностям, пока нет. К источникам, наиболее полно освещающим вопрос о пряностях в Византии, относятся византийская сельскохозяйственная энциклопедия, свод древнейших сочинений – Геопоники (X в.), и официальный свод уставов константинопольских ремесленных и торговых корпораций – Книга эпарха (X в.), дающий сведения о профессиях, связанных с торговлей пряностями. Отдельные эпизоды, касающиеся специй, встречаются в византийских историях и хрониках (Феофилакт Симокатта, Феофан, Продолжатель Феофана) и некоторых других нарративных источниках (Ибн Хордадбех «Книга путей и стран», Константин Багрянородный «Об управлении империей», сочинения Феодора Птохопродрома, письмах Иоанна Цеца и др.). Такое разнообразие письменных свидетельств обусловило применение в исследовании структурно-функционального и типологического методов, а также метода семантического анализа, позволяющего выяснить оригинальные терминологические обозначения различных пряностей, приправ и профессий в их взаимосвязи между собой и в средневековом греческом звучании.

Начнем с вопроса о терминологии. Пряностями принято считать разнообразные части растений – ароматные листья, корни, плоды, обладающие специфическим устойчивым ароматом (запахом), разной степенью жгучести и вкусовыми особенностями. Они дают аромат в сочетании с характерным привкусом, заметным лишь в пище и особенно при нагревании. Специями кулинары профессионально называют набор наиболее ходовых пряностей и приправ (включая соль, сахар, уксус, горчицу), рассчитанных в первую очередь на изменение вкуса и уже потом на аромат.

В Древней Греции пряности назывались *τό ἄρωμα, ἀρώματος* что значило «благонравные, ароматные травы». В Древнем Риме их именовали *salsu* – едкие, острые, вкусные. То же самое значение имеет и латинское слово *scitamente* – название семейства пряных растений. Оно означает «лакомое, отборное, вкусное кушанье». В средневековой,



поздней латыни присутствовало слово *species* – нечто, внушающее уважение, ценное, значимое, видное из себя, блестящее и красивое¹. Такое название связано не со свойствами пряностей, а скорее, с той высокой оценкой, которую они получили в Средние века в Европе. В русском языке слово «пряный», по толкованию В. Даля, означает «острый, пахучий, приятный на вкус», в противоположность «пресному» и «приторному»². Само слово «пряность» (и «пряный») в русском языке происходит от слова «перец» – первой, ставшей известной древним русам пряности (пряный-перяный, то есть наперченный).

Уже эллины и особенно римляне знали большинство известных византийцам экзотических пряностей. Но история *arōmata*, по греческой терминологии, гораздо старше. В древнейших цивилизациях Востока – Китае, Индии, Египте первые упоминания о пряностях встречаются около пяти тысяч лет тому назад. Аир, к примеру, был известен в Египте в 3000 г. до н.э., а корица впервые описана в Китае в 2700 г. до н.э. В Средние века монополистом в торговле с Востоком стала Византия, и ее столица Константинополь оспаривала у Александрии звание всемирного центра по торговле пряностями. Посредниками в этой торговле успешно выступали арабы. При этом преимущество находилось у Великого Шелкового пути, связывавшего Восточную Азию со Средиземноморьем. Ибн Хордадбех отмечал, что еврейские торговцы, прозванные ар-Разани, то есть «знающие путь», во время своих транзитных поездок через Китай и Средиземноморье доставляли на продажу в Константинополь мускус, дерево алоэ, камфару, корицу-кинамон и другие экзотические продукты восточных стран³. Не исключено, что основным центром сосредоточения этих купцов была Сирия, и космополитами их делала профессия, но не отсутствие родины.

По давней традиции все благовонные товары, привозившиеся с Ближнего и Дальнего Востока, византийцы считали индийскими⁴. Дигесты упоминали в их числе «ароматы» (*aroma Indicum*), опиум (*opia Indica*)⁵. Георгий Кедрин сообщал, что Лев V (813–820) послал монаху Филомилию в благодарность за сбывшееся предсказание «...ароматы, такие же, какие прибывают к нам (ромеям – *E.C.*) из Индии»⁶. «Благовония индийских дерев, коих никто не видывал и не слыхивал», ежегодно раздавали синклитикам поздней осенью во время озорного празднества брумалий⁷. На самом деле далеко не все эти товары поступали из Индии. Их давним, традиционным экспортером были Сирия и Палестина, чьи благовония, мази и парфюмерия достигали через посредников самых отдаленных рынков.

Откуда-то с Востока, возможно, через северные ответвления Шелкового пути поступали в ромейскую Халдию и Трапезунд «товары, относящиеся к разряду благовоний и красящих, чтобы оттуда быть перепроданными в другие центры империи»⁸. Следовательно, лишь Италия утратила к концу поздней античности свое прежнее значение одного из основных центров производства и поставок благовоний, но запад Малой Азии и Сирия оставались в их числе⁹.

Как видно, пряности обозначались ромеями так же, как и благовония – *ta arōmata*, за основу, видимо, брался ароматический компонент и тех и других. Византийский книжник и

¹ LEXICON MEDIAE LATINITATIS по материалам словаря Дж. Ф. Нирмейера [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://translate.google.com/#fr|ru|objet%20de%20valeur%2C%20%D%Ari%C3%A7e%2C%20%D%Abien%20meuble%20-%20%D%A/>. Доступ 31.01.13.

² Толковый словарь живого великорусского языка [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://slovardalya.ru/description/priany/34995/>. Доступ 31.01.13.

³ Ibn Khordadbeh. *Le Livre des routes et des royaumes* / Ed., trad. M.J. de Goeje. Leiden, 1889. P. 114–115; Ибн Хордадбех. Книга путей и стран: Пер. с араб., коммент. Н. Велихановой. Баку, 1986. С. 124, §72 б; Lopez R.S., Raymond I.W. *Medieval Trade in the Mediterranean World. Illustrative Documents Translated With Introduction and Notes*. New York, 1955. P. 32, doc. 6.

⁴ Ср.: *Theophylacti Simocattae Historiae* / Ed. C. de Boor. Lipsiae, 1887. P. 294 (VIII. 13. 6); Феофилакт Симокатта. История. М., 1996. С. 196; Ирмшер И. Византия и Индия // ВВ. 1984. Т. 45. С. 66–71.

⁵ *Corpus juris civilis*. Berolini, 1908. Vol. 1: *Digesta*. XXXIX. 4. 16. 7.

⁶ *Georgius Cedrenus Ioannis Scylitzae ope ab I. Bekkero suppletus et emandatus*. Bonnae, 1839. Т. 2. P. 54.

⁷ *Theophanes continuatus* // *Theophanes continuatus*. Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos / Rec. Im. Bekkeri. Bonnae, 1838. P. 457; Продолжатель Феофана. Жизнеописания византийских царей / Изд. подг. Я.Н. Любарский. СПб., 1992. С. 189, гл. 35.

⁸ Византийская книга Эпарха: Вступ. ст., пер., коммент. М. Я. Сюзюмова. М., 1962. X. 2.

⁹ Ср.: Сорочан С.Б. Економічні зв'язки Херсонеса Таврійського з заходом в I ст. до н.е. – V ст. н.е. // Археологія. 1985. № 50. С. 14–15; Кадеев В.И. Парфюмерия и косметика в античном Херсонесе // Древности 1995. Харьков, 1995. С. 103; Сорочан С.Б. Византийский Херсон (вторая половина VI – первая половина X вв.). Очерки истории и культуры. Харьков, 2005. Ч. 1–2. С.283–284.



поэт XII в. Иоанн Цец в своем послании василевсу Алексею Комнину благодарит его за дары, в числе которых наравне с живыми куропатками и некими диковинными птицами упоминаются и пряности (ἀρώματα)¹⁰. Как указано выше, их ценность определялась также бактерицидностью (наличием у растений фитонцидов – биологически активных веществ, подавляющих развитие бактерий, грибов и простейших), а, следовательно, способностью к более длительному хранению пищи. Поэтому они издавна используются как консерванты. В Византии среди таковых наиболее популярным после соли был винный уксус (ὄξος, τὸ ὄξυς, ὄξειδιον)¹¹, иногда смешиваемый с рыбным соусом гарумом, отчего получался острый ὄξογαρόν¹². Собственно, гарум или гарон (γαρόν, γάριον, τὸ γάρος,¹³ он же γαρῶδης¹⁴) не утратил своей популярности, завоеванной в римское время¹⁵, продолжая оставаться в числе предметов не только местной провинциальной торговли, но и статьей византийского экспорта. К примеру, его везли коммакийцы по реке По до Пьяченцы, продавая в Лангобардию, согласно торговому договору 715 г.¹⁶. Часть продававшихся благовонных растений и масел – алоэ (ξύλαλόην), нард (στάχος), ладан (λίβανον), мирра (σμίρναν) – душистая смола миррового дерева (*Commiphora abyssinica*), росшего в южной Аравии, Абиссинии, Сомали, тропической Африке¹⁷, использовались для консервации вина и предохранения его от порчи¹⁸. Из дерева алоэ (ξύλαλόην), привозимого из Аравии, Африки, северо-западной Индии, Шри-Ланки, Явы или Суматры¹⁹ готовили амнийское вино σίνναϊός οἶνος²⁰ – одно из нескольких видов лекарственных вин (οἶνων ὑγιεινῶν σκευασίαι)²¹. Алоэ применялось и при осмолке пифосов для хранения муста и вина²²; при приготовлении снадобья панакия (πανάκεια)²³, делающего вина прочными (крепкими), в частности для остановки процесса брожения и начала отстаивания; алоэ также использовали в составе ароматных трав, когда хотели придать молодому вину вкус старого²⁴. Наконец, смешивая вино с гарумом, получали еще один вид приправы τὸ οἶνόγαρον²⁵.

В домах знати пищу приправляли всевозможными изысканными, пряными, обычно довольно густыми соусами, в состав которых, помимо соли, перца и уксуса, входили виноградный сок, мед, грибы, корица, гвоздика, сельдерей, укроп, дикая мята и прочие ароматические травы и специи²⁶. Успешно готовились напитки из смеси тмина, фенхеля,

¹⁰ John Tzetzes, Epistle 4 / Ed. P.A.M. Leone. Leipzig, 1972. 7.20–22; Grünbart M. Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium // Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19) Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer / Ed. by Leslie Brubaker and Kallirroe Linardou. Great Britain, Bodmin, Cornwall, 2007. P. 46.

¹¹ Leontis Cyprorum, ep. Neapolitanus. Vita Sti Symeoni Sali // PG. 1864. T. 93. Col. 1740 B; Истрин В.М. Хроника Георгия Амартола в древнем славянорусском переводе. Л., 1930. Т. 3; Греческо-славянский и славяно-греческий словаря. С. 281; Культура Византии вторая половина VII–XII вв. / Отв. ред. З.В. Удальцова, Г.Г. Литаврин. М., 1989. С. 581; Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici De re rustica eclogae / Rec. H. Beckh. Lipsiae, 1895. VII, 33.

¹² Hierophilos. Il calendario dietetico di Ierofilo / Ed. R. Romano // Atti dell Accademia Pontaniana, n.s. 47. Naples, 1999. P. 197–222, at 208.

¹³ Geoponica. X, 46.2.10.

¹⁴ Sophocles E. A. Greek Lexicon of the Roman and Byzantine Periods (From BC 146 to AD 1100). New York, 1893. Vol. 2. P. 325.

¹⁵ Drexhage H.-J. Garum und Garumhangel im römisch und spätantiken Ägypten // Münstersche Beiträge z. Antiken Handelsgeschichte. 1903. Bd.12. № 1. S. 27–55.

¹⁶ Hartmann L. M. Comacchio und der Po-Handel // Hartmann L.M. Zur Wirtschaftsgeschichte Italiens im frühen Mittelalter. Analekten. Gotha, 1904. S. 123.

¹⁷ Кн. Эп. X. 1; с.203; Koder J. Die Drogisten und ihre Waren im Eparchenbuch (EB 10.1) // Византия и средневековый Крым (АДСВ. Вып. 26). Барнаул, 1992. С. 226–227.

¹⁸ Geoponica... VII. 13.

¹⁹ Кн. Эп. X. 1; с.203; Koder J. Die Drogisten... S. 228–229.

²⁰ Geoponica... VIII. 22.

²¹ Geoponica... VIII. 1.

²² Geoponica... VI. 6. 2; VI. 8. 1.

²³ Geoponica ... VII. 13. 1.

²⁴ Geoponica... VII. 24. 4.

²⁵ Sophocles E.A. Greek Lexicon... Vol. 2. P.797.

²⁶ Сорочан С. Б. Византия: парадигмы быта, сознания и культуры. Харьков, 2011. С. 291.



меда или виноградного сиропа. Тминный напиток назывался εὐκράτον и мог быть также приправлен перцем или анисом²⁷.

Говоря о еде в монастырях, византийский писатель и монах XIII в. Никифор Влемид утверждал, что тмин и фенхель (т.е. укроп) хорошо помогают предотвратить вздутие и тяжесть в желудке, которая, вероятно, была вполне распространенной проблемой для клириков: их рацион строился, прежде всего, на большом количестве бобовых²⁸. Он же отмечал интересную способность фенхеля поддерживать бодрость, быть бдительным, аналогичную современным кофеиносодержащим напиткам²⁹.

Но наиболее широко потребляемой пряностью служил перец (πέπερι), поступающий из Индии, Бирмы, Цейлона, причем он был нескольких сортов (“длинный”, “белый” – *pipere longum*, *pipere album*) и пользовался наибольшим спросом для приготовления мясных, рыбных блюд, сыра и для приправы вина (οἶνος πιπεράτος), а также как средство, улучшавшее пищеварение³⁰. Ромеи, пользуясь своим выгодным транзитным положением между Азией и Европой, в свою очередь реэкспортировали его³¹. Во всяком случае, перец входил в состав лангобардского импорта из византийских областей восточной Италии в VII-VIII вв.³². В IX-X вв. херсониты платили им кочевникам за выполнение для них тех или иных поручений, в том числе торгового характера³³.

Из Индии поступали также такие пряности как кардамон и так называемое “индийское дерево” (τὸ Ἰνδικόν ξύλον) или корица (κάσια, κιννάμωνον) – кора дерева рода *Cinnamomum* (в свою очередь, она поступала сюда из Шри-Ланки и Китая)³⁴. Дигесты называют три ее вида (*cinnamomum*, *cassia turiana*, *xylocassia*) в списке товаров, подлежащих таможенному обложению, Книга эпарха – тоже три вида, но уже иные (ἀθηθίνον, ξυλοκιννάμωνον, τριψίδιν)³⁵. В обоих случаях приставка «χυλο» указывала на товар в виде дерева или древесины, что отличало такую корицу от типичной корицы в виде коры. Вероятно, уже тогда различали корицу *Cinnamomum verum*, более сильную и острую пряность, и кассию *Cinnamomum aromaticum* – китайскую корицу более низкого качества. Возможно, что ее же имел в виду Филосторгий (V в.), называя такую разновидность специй как κάσσοσμον³⁶. Яркий коричный аромат придавал ромейским блюдам также хорошо известный “индийский лист” (φύλλον Ἰνδόν, φύλλον Ἰνδικόν), о котором упоминали Феофилакт Симокатта и Феофан Исповедник³⁷. Современное название – теппатт (*tej patta* или *malabathrum*, *malabar leaf*) означает листья растения *Cinnamomum tamala*, произрастающего в Индии. Но кора дерева сильно уступает по своим ароматическим свойствам классической корице *Cinnamomum verum*, и, видимо, поэтому в кулинарии Византии она не использовалась.

²⁷ Talbot A.-M. Mealtime in monasteries: the culture of the Byzantine refectory // *Eat, Drink, and Be Merry* (Luke 12:19). Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer / Ed. by Leslie Brubaker and Kallirroe Linardou. Great Britain, Bodmin, Cornwall, 2007. P. 116.

²⁸ Talbot A.-M. Mealtime in monasteries. P. 116.

²⁹ Ibid.

³⁰ *Corpus juris civilis*. Berolini, 1908. Vol. 1: *Digesta*. XXXIX. 4. 16. 7; *Geonica*... VII. 36; VIII. 25, 31, 35, 39; XVIII. 19; XX. 15; Кн. Эп. X. 1; Schaube A. *Handelsgeschichte der romaniscgen Völker*. München; Berlin, 1906. S. 89, 162-165; Koukoules Ph. *Byzantinon trophai kai pota* // *EEBS*. Athenai, 1941. № 17S. 26; Кн. Эп. С. 203; Ирмшер И. *Византия и Индия* // *ВВ*. 1984. Т. 45. С. 67; Koder J. *Die Drogisten und ihre Waren im Eparchenbuch* (EB 10.1). S. 223-224.

³¹ *Theophylacti Simocattae Historiae* / Ed. C. de Boor. Lipsiae, 1887. P. 294. 9; Феофилакт Симокатта. *История: Пер. С.П. Кондратьева*. М., 1996. С. 196 (VII. 13. 6).

³² Hartmann L. M. *Comacchio und der Po-Handel*. S. 123.

³³ Константин Багрянородный. *Об управлении империей: Текст, пер., коммент.* / Под ред. Г.Г. Литаврина, А.П. Новосельцева. М., 1989. Гл. 6. 8, с. 40.

³⁴ Dalby A. *Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire*. London-New-York, 2010. P. 46.

³⁵ *Corpus juris civilis*. Berolini, 1908. Vol. 1: *Digesta*. XXXIX. 4. 16. 7; *Theophanes continuatus* // *Theophanes continuatus*. Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos / Rec. Im. Bekkeri. Bonnae, 1838. P. 457; Koukoules Ph. *Byzantinon trophai kai pota*. S. 104; Ирмшер И. *Византия и Индия* // *ВВ*. 1984. Т. 45. С. 67.

³⁶ *Philostorgii scripta quae supersunt* // PG. 1858. Т. 65. Col. 488 В.

³⁷ *Theophylacti Simocattae Historiae*. P. 294. 9; Феофилакт Симокатта. *История*. С. 196 (VII. 13. 6); *Theophanis Chronographia ex rec I. Classeni*. Bonnae; 1839. Vol. 1. P.429. 10.



Из Индии доставлялся также известный со времен античности кестон (κεστόν, κεστόν)³⁸. Его современное название – костус (costus) или сассурея – азиатская специя со жгучим вкусом. Это корень высокого травянистого растения *Saussurea lappa*, которое и ныне растет в горах Кашмира и на местном языке называется *putchuk*. Феофилакт Симокатта говорит, что во время военного противостояния авар и ромеев в VI в. у города Томиса каган взамен предложенного им продовольствия просил у византийцев индийских пряностей. Стратиг удовлетворил просьбу грозного варвара. В перечне отправленных даров значились: перец, индийский лист, кассия и тот самый костус. Каган был настолько доволен пряностями, что, как утверждает источник, решил не вести никаких военных действий, пока у ромеев не окончится важнейший для них праздник Воскресения Христова³⁹.

Наряду с достаточно привычными для византийцев специями, такими как гвоздика (καρυόβυλλον)⁴⁰, кориандр (κολίανδρον, κόριον)⁴¹ и тмин (καρναβάδιον)⁴², в ассортименте приправ встречались достаточно экзотичные, например, ἀργέλλιον, вероятно, кокосы, по крайней мере, известные в Византии времен Космы Индикоплова (VI в.)⁴³. Кроме того, в его «Христианской топографии» есть указание на сандал (σάνταλον, σάνδαλον, ἡ τζανδάνα)⁴⁴ – дерево рода *Santalum*, масло и древесина которого использовали в медицине и парфюмерии⁴⁵. Э. Далби полагает, что в кулинарии как пищевой краситель мог использоваться так называемый красный сандал рода *Pterocarpus santalinus*, по сути, не истинный сандал (белый и черный), но он фигурировал в текстах под названием обычного σάνταλον⁴⁶. Редкой приправой при выпечке хлеба и некоторых мучных изделий являлись семена сезама (кунжут), о которых сообщает Птохопродром, но, похоже, кунжут не был особо распространен⁴⁷.

Ценную информацию еще об одной ромейской пряности дает китайский источник IX в. – произведение «Ю-Янг-За-Зу» писателя династии Тан, Дуан-Чен-ши⁴⁸. По трактовке китайского исследователя Чена Жикьянга, в нем речь идет об асафетиде, она же «дурной дух». Сразу же отметим неточность: указано, что «растение в высоту 8-9 чжан (21,6 м) и имеет оливково-желтую кору, его листья напоминают мышьи уши»⁴⁹. Дело в том, что чжан – это современная единица измерения, недопустимая для трактовки средневекового источника: она дает нам неправдоподобную высоту в 26,4 м, даже больше 21,6 м, заявленных в тексте, к тому же это описание вообще не подходит для асафетиды, которая является зонтичным многолетним травянистым растением высотой до 2 м. Если предположить, что Чен Жикьянг имел в виду средневековую единицу чи, тогда 8-9 чи, действительно, укладываются примерно в 2 м. Но главное другое – асафетиды вполне могла использоваться ромеями. Из млечного сока корней этого растения и сегодня получают пряность, аромат которой напоминает смесь запаха чеснока и лука. При срезе стволика выступает млечный сок, который бурлит на воздухе и застывает в латекс. В высушенном виде его и используют в кулинарии. Это косвенно подтверждает само описание

³⁸ Theophylacti Simocattae *Historiae*. P. 294; Феофилакт Симокатта. *История*. С. 196 (VII. 13. 6).

³⁹ Феофилакт Симокатта. *История*. С. 196 (VII. 13. 5-7).

⁴⁰ Cosmas *Topographia christiana* // PG. 1860. T. 88. Col. 445 D; Пигулевская Н.В. Византия на путях в Индию. Из истории торговли Византии с Востоком в IV-V вв. М.; Л., 1951. С. 82-83.

⁴¹ Gregorii episcopi Nysseni *Opera quae reperiri potuerunt omnia, nunc denuo correctius et accuratius edita et multis aucta* // PG. 1863. T. 46. Col. 312 D; *Geoponica*... XII. 1.

⁴² *Geoponica*... IX. 28.

⁴³ Cosmas *Topographia christianum*. Col. 444 D.

⁴⁴ Sophocles E.A. *Greek Lexicon*... Vol. 2. P. 978, 1080.

⁴⁵ Cosmas *Topographia christianum*. Col. 445 D; Dalby A. Some Byzantine aromatics // *Eat, Drink, and Be Merry* (Luke 12:19). Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer / Ed. by Leslie Brubaker and Kallirroe Linardou. Great Britain, 2007. P. 56.

⁴⁶ Dalby A. Some Byzantine aromatics. P. 56.

⁴⁷ Ptochoprodromos / Ed. H. Eideneier. *Ptochoprodromos. Einführung, kritische Ausgabe, deutsche Übersetzung, Glossar, Neograeca Medii Aevi 5* (Cologne, 1991), IV. 399–401; Talbot A.-M. *Mealtime in monasteries*... P. 119.

⁴⁸ Zhiqiang Chen *Record of Byzantine food in Chinese texts* // *Eat, Drink, and Be Merry* (Luke 12:19) Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer / Ed. by Leslie Brubaker and Kallirroe Linardou. Great Britain, Bodmind, Cornwall, 2007. P. 258.

⁴⁹ Zhiqiang Chen *Record of Byzantine food in Chinese texts*. P. 258.



Дуана-Чен-ши: «Когда его ветки отрезаны, сок сочится из раны. Он походит на мальтозу, которая сгущается после долгого времени, и это – то, что называют асафетида»⁵⁰.

Следует также назвать местные ромейские приправы – цикорий и пахучую дикую мяту⁵¹. Но вот розмарин, несмотря на распространенность в Средиземноморье, в кулинарии византийцами использовался редко, они отдавали ему предпочтение только при украшении улиц и помещений для императорских церемоний, шествий⁵². Наконец, самой доступной приправой служила огородная зелень – капуста, чечевица, нут, сельдерей, кресс-салат, шпинат, фрунты – яблоки, гранаты, орехи, миндаль⁵³. Геопоники указывают в таком же качестве некоторые виды грибов, разновидности артишоков (ἡ κινάρα, ἡ καυλοκινάρα, βωλίτης), которые добавляли, например, к рыбе⁵⁴. Исходя из поэмы Феодора Птохопродрома (XII в.), можно заключить, что ромеи успешно готовили различные сорта рыбы, включая кефаль, красного люциана, полосатого окуня и камбалу, приправляя их экзотическими специями – гвоздикой, корицей, тмином и шафраном⁵⁵. Шафран при том не был пряностью ежедневного рациона ромеев, возможно, из-за его выраженного тонизирующего действия и даже наркотического эффекта при применении в большом количестве⁵⁶. Местным продуктом была и горчица. Именно ею вместе с перцем, кощунствуя, наполнила священные золоченые сосуды компания («дионово сборище») Михаила III Пьяницы (842–867)⁵⁷. Немецкий исследователь Михаэль Грюнбарт, говоря о сохранении византийцами пищи, использует ретроспективный метод и обращается к более поздним сведениям Агапия Ланда (Критянина) – афонского инок, упоминавшего в своем сочинении хранение высохшего на солнце винограда вместе с горчицей или в подсоленной воде в пифосах⁵⁸.

При выпечке хлеба и изготовлении тортов и вина в Византии использовали еще одну пряность – мастику (ἡ μαστίχη), которая традиционно производилась на греческом острове Хиос⁵⁹. Это смола мастичного дерева *Pistacia lentiscus* придает блюду горьковатый, немного сосновый или кедровый оттенок, а ее естественная «резиновая» текстура позволяет служить стабилизатором или основой формы.

Необходимо отметить, что пряности стоили достаточно дорого. Это объяснялось их подчас собственной высокой себестоимостью, а также длительностью и опасностью транспортировки по суше или по морю. Зачастую их цена приравнивалась к золоту, серебру и драгоценным камням⁶⁰. Феофан Исповедник (758–817 гг.) говорит, что когда византийцы во время войны с Персией в 628 г. захватили Дастагерд, резиденцию шахиншаха, пряности – алоэ, имбирь и сахар заняли почетное место среди их трофеев, привезенных из дворца Хосрова II Парвиза⁶¹.

Важно учесть, что при всей многочисленности видов приправ и пряностей, используемых византийцами, они не были предметом торговли узкоспециализированных торговцев, таких как артимататы, известные по египетским папирусам III в.⁶². Очевидно, в

⁵⁰ Zhiqiang Chen Record of Byzantine food in Chinese texts. P. 258.

⁵¹ Культура Византии вторая половина VII–XII вв. С. 581.

⁵² Dalby A. Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire. London-New-York, 2010. P. 39.

⁵³ Поляковская М. А., Чекалова А. А. Византия... С. 132.

⁵⁴ Geoponica... XII. 39; XX. 31; Культура Византии вторая половина VII–XII вв. С. 581.

⁵⁵ Ptochoprodromos IV.172 – 88; Talbot A.-M. Mealtimes in monasteries... P. 119.

⁵⁶ Dalby A. Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire. London-New-York, 2010. P. 44.

⁵⁷ Nicetae Davidae Paphlagonae Vita Sti Ignatii // PG. 1864. T. 105. Col. 528; Genesius ex rec. C. Lachmanni. Bonnae, 1834. P. 73; Theophanes continuatus. P. 200. 15 sq.; 243. 3 sq.; Продолжатель Феофана. С. 87 (IV. 38); Pseudo-Symeon (Symeonis magistri annales) // Theophanes continuatus. Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos / Rec. Im. Bekkerus. Bonnae, 1838 P. 66. 2 sq.

⁵⁸ Grünbart M. Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium // Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19). Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer / Ed. by Leslie Brubaker and Kallirroe Linardou. Great Britain, Bodmind, Cornwall, 2007. P. 40.

⁵⁹ Sophocles E.A. Greek Lexicon... Vol. 2. P. 735; Dalby A. Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire. London-New-York, 2010. P. 44.

⁶⁰ Dalby A. Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire. London-New-York, 2010. P. 47.

⁶¹ Феофан Византиец // Феофан Византиец. Летопись византийца Феофана от Диоклетиана до царей Михаила и сына его Феофилакта / Приск Панийский. Сказания Приска Панийского. Рязань, 2005. С. 278. Л. м. 6118, р. х. 618.

⁶² Фихман И.Ф. Оксиринх – город папирусов. М., 1976. С. 127, прим. 203.



Византии их реализацией занимались те же профессионалы, что продавали благовония, красители, лекарства, то есть ароматопраты (οἱ ἀρωματοπράται)⁶³ и мирепсы (οἱ μίρεψοι)⁶⁴, а в ранневизантийском Египте также мирополы (ὁ μίροπολης, οἱ μίροπολαι), торговавшие в специализированных эргастириях – мирополиях преимущественно привозными товарами⁶⁵. Хотя не исключено привлечение к этой торговле и салдамариев – бакалейщиков⁶⁶. В особую специальность выделялись лишь изготовители гарумов, маринадов (οἱ γαρεψαί, ὁ γαρεψάς)⁶⁷, которые, как правило, были одновременно предпринимателями-промысловиками и торговцами.

Таким образом, комплексный анализ материалов предоставил возможность впервые максимально полно собрать терминологию основных ромейских пряностей и приправ (τέλερι, κάσια, κιννάμωνον, καρύθηλλον, κολίανδρον, καρναβάδιον, κινάρα, и др.), относившихся к предметам первой необходимости – продовольственным товарам и профессиональной специализации, с ней связанной. При этом нами установлено, что специальность продавца всех специй носила исключительно торговый характер. Это обстоятельство объясняет практическое отсутствие специализации в этой области. В Византии реализацией пряностей занимались те же профессионалы, что продавали благовония, красители, лекарства, то есть ароматопраты и мирепсы, и мирополы в ранневизантийском Египте. Не исключено привлечение к этой торговле и салдамариев – бакалейщиков. В особую специальность выделялись только изготовители гарумов, маринадов. Что же касается торгового ареала этой торговли, то можно утверждать, что Малая Азия, Сирия и Палестина оставались в раннее средневековье в числе изготовителей и поставщиков благовоний, парфюмерии, лекарств и красителей, а отсутствие аналогичной продукции Италии компенсировалось устойчивым и широчайшим экспортом соответствующих ингредиентов растительного и животного происхождения с Востока (Ирана, Аравии, Средней Азии, Тибета, Китая, Индии, Шри-Ланки, Африки). Все это еще раз подтверждает высокие коммуникативные способности ромеев организовывать межконтинентальные контакты, в которых не последнюю роль много столетий играл Великий шелковый путь.

BYZANTINE SPICES AS A PART OF DAILY ROMAN CUISINE

E.K. SOROCHAN

V.N. Karazin Kharkiv National University, Ukraine

e-mail: esorochan@yandex.ru

The article is devoted to some spices and seasonings which were used in the Byzantine Empire in preparation of meals and drinks, also it was refined the list of spices in original Greek terminology. It was found the exclusively commercial character of spices seller speciality (ὁ ἀρωματοπράτης, ὁ μίρεψός), that explains the virtual absence of specialization in this field. The trade import areas were defined more exactly.

Keywords: Byzantium, spices, flavorings, conservatives, οἱ ἀρωματοπράται, οἱ μίρεψοί.

⁶³ Theodori Studitae orationes et epistulae // PG. 1864. T. 99. Col. 932 D.

⁶⁴ Кн. Эп. X. 1.

⁶⁵ The Oxyrhynchus Papyri. London, 1924. P. 16 (№1829-2063). №2054. 4 (579 г.); Johnson A. Ch., West L. C. Byzantine Egypt: Economic Studies. Princeton, 1949. P. 125–129, 145–151; Фихман И.Ф. Египет на рубеже двух эпох: Ремесленники и ремесленный труд в IV – середине VII вв. М., 1965. С. 32; Фихман И.Ф. Оксиринх... С. 128, прим. 208; с.129.

⁶⁶ Ср.: Кн. Эп. X. 6; XIII. 1.

⁶⁷ Constantini Harmenopuli Manuale legum sive Hexabiblos / Ed. G. E.Heimbach. Lipsiae, 1851. P. 251 (IV. 2. 22).