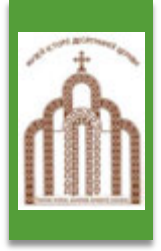




ЩО ЇЛИ КИЯНИ ТИСЯЧУ РОКІВ ТОМУ

PHD НАТАЛЯ ХАМАЙКО

МУЗЕЙ ІСТОРІЇ ДЕСЯТИННОЇ ЦЕРКВИ



- як ми отримуємо знання про те, чим харчувалися давні люди
- що відомо із середньовічних писемних джерел
- що археологія розповідає про харчові звички киян часів Давньої Русі
- які алкогольні напої були поширені
- як християнство вплинуло на традиції харчування
- як Русь змінила способи приготування їжі



Джерела інформації

писемні джерела



дані археології





аналізи, обробка даних, інтерпретація

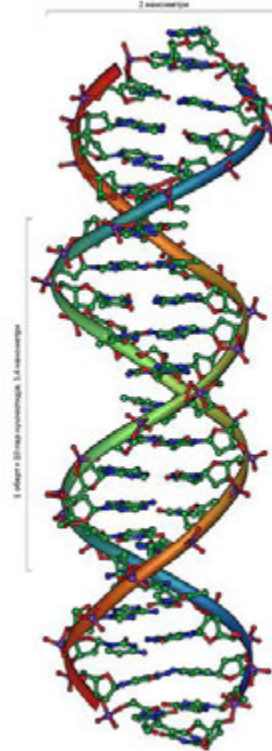
відбір зразків



зооархеологія



генетика



біохімія



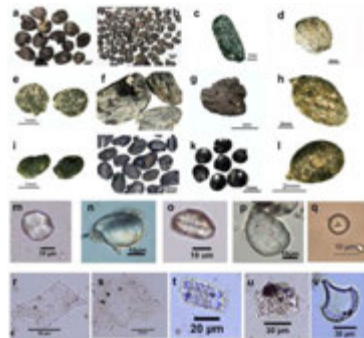
оцінка знарядь



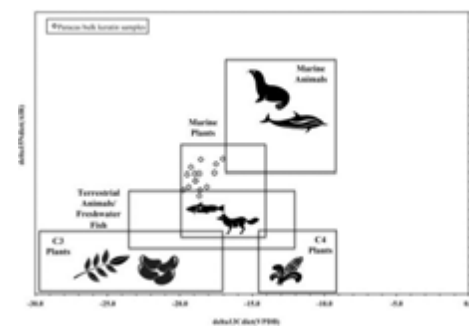
створення бази даних



палеоботаніка



ізотопні аналізи



експерименти



Археологічні джерела



М'ясо в раціоні жителів Подолу



stratum_{plus}
Археологія и культурна антропология
№5. 2021

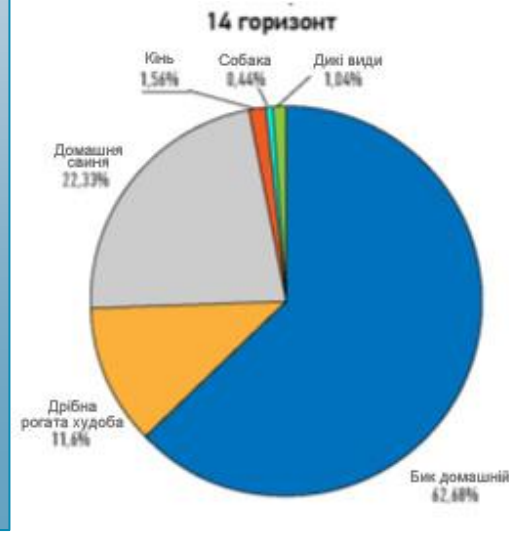
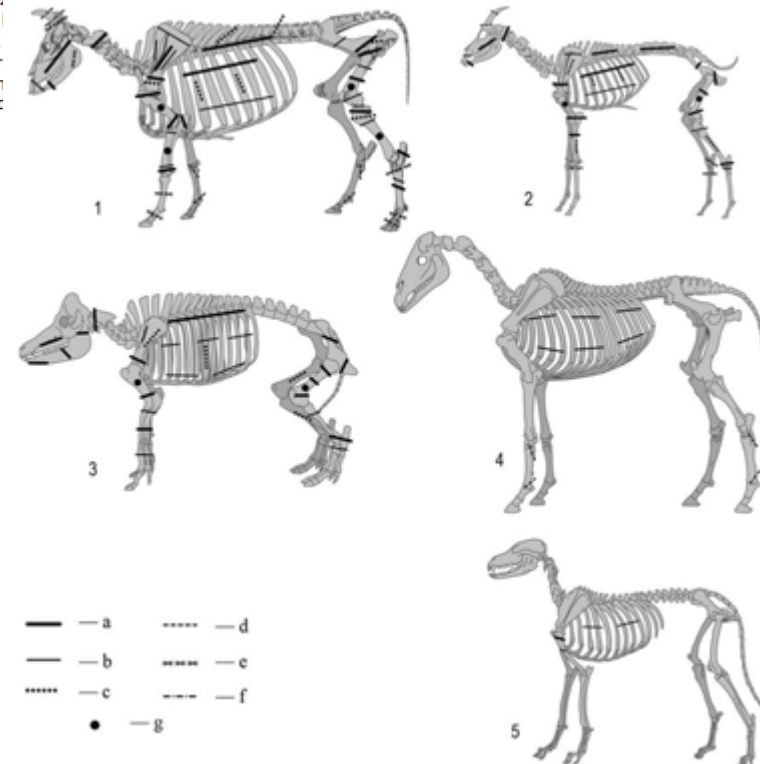
ISSN: 1057-3533

N. V. Khamaiko, M. V. Kublii, L. V. Gorobets, Ye. Yu. Yanish

Not by Bread Alone: meat and fish in the diet of residents of Kyiv Podil under Yaroslav the Wise

The article presents the results of the investigation of diet features of the Kyiv Podil population in the first half of the 11th century, based on archaeozoological analysis. The study of meat and fish diet in a separate chronological layer includes the animal bones from the well-stratified Archaeological finds from this horizon:

The inhabitants of discovered ferred beef and pork, buying most minants principally raised for their bought, and not bred at home. Fir Occasionally the diet was enriched and unusual part of the diet.



М'ясо: основа раціону

Археологічні матеріали показують, що основу харчування становило м'ясо.

Яловичина

Найбільшу частку — близько двох третин — складала яловичина. Переважно споживали м'ясо молодих биків віком 1,5–2,5 роки. Це свідчить про розвинену систему м'ясного тваринництва. М'ясо часто купували на ринку, тоді як корів утримували передусім заради молока.

Свинина

Свинина становила близько третини раціону. Забивали переважно молодих тварин, причому самців — у молодому віці, а самок залишали для розведення.

Вівці та кози

Їх частка була невеликою — 4–5%. Вівці переважали над козами, їх утримували насамперед заради вовни. Кіз — заради молока.



ПОЛЮВАННЯ

Зооархеологічні дослідження показують, що м'ясо диких тварин не було основою харчування киян, а лише рідкісним доповненням. Водночас перелік видів був досить широким: козуля, олень, лось, дикий кабан, ведмідь, заєць.

Частка дичини різнилася залежно від місця.

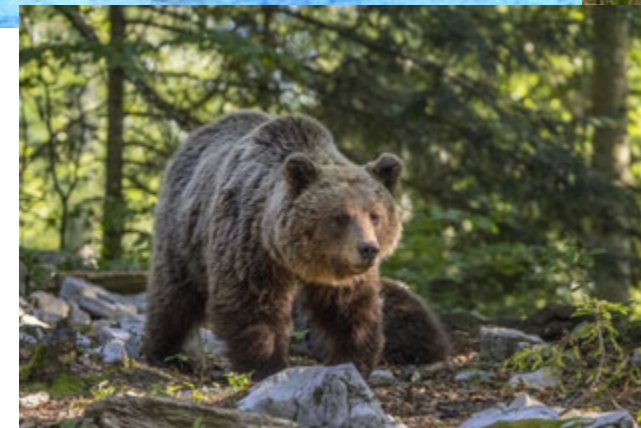
У Києві на Подолі вона становить близько 1–1,5%, у верхньому місті — до 2,9%.

У Чернігові: на Подолі — близько 2%, у дитинці — до 11%.

У Новгороді загалом — близько 2%, але в окремих розкопах — 5,7%.

Найвищий показник зафіксовано у Вишгороді — понад 21%.

Це свідчить, що в добу Русі дичина вже не була їжею виживання, а сприймалася як престижний елітний продукт.





ПТИЦЯ



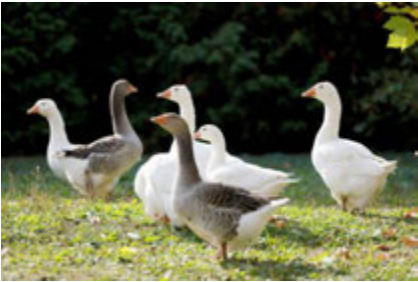
Курка



Лебідь



Глушець



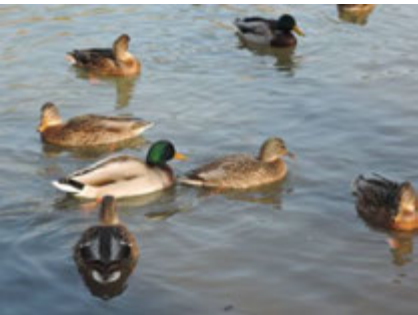
Гуска



Казарка



Тетерук



Качка



Дрохва

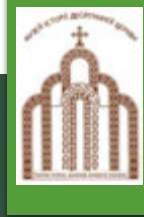


Журавель

Домашню птицю — курей і гусей — споживали обмежено. У міських садибах майже не вирощували курей: кістки молодих особин трапляються переважно в сільських поселеннях або монастирях.

Яйця також не були звичним продуктом: кури не неслися цілий рік, а більшість яєць використовували для розведення.

Дика птиця була лише приємним доповненням до раціону. Археологи знаходять кістки качок, лебедів, дроздів; кістки журавлів трапляються дуже рідко.



Риба



Осетр



Севрюга



Стерлядь



Короп



Сом

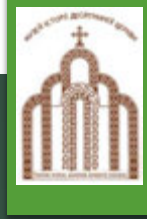


Щука

Попри близькість Дніпра, риба не була основною їжею киян. Археологи знаходять порівняно небагато риб'ячих кісток, особливо дрібної риби.

Натомість серед знахідок переважають кістки великої риби, передусім осетрових. Трапляються також короп, щука і сом, до того ж це зазвичай дорослі великі особини.

Загалом така незначна роль риби в раціоні характерна для всієї середньовічної Європи. Існує навіть думка, що регулярніше вживання риби пов'язане з впливом християнства — передовсім з необхідністю дотримуватися постів.



РОСЛИННА ДІЄТА

Основу складали зернові:

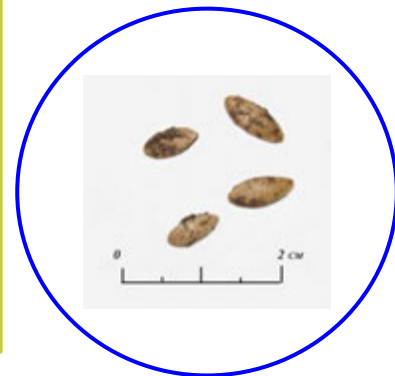
- жито
- просо
- пшениця
- ячмінь
- овес

Просо мало особливе значення — з нього варили каші, пекли хліб і використовували для виготовлення пива, разом з вівсом і пшеницею. З бобових вживали горох і сочевицю.

Серед овочів часто трапляються огірки — ймовірно, саме через слов'ян вони поширилися далі в Європі.



Просо



Огірок

Окрім місцевих фруктів (яблука, вишні, сливи), археологи знаходять насіння винограду та інжиру. Це свідчення імпорту. Ймовірно, ці продукти надходили у вигляді сухофруктів. Відомо, що сушені плоди могли зберігатися довго і перед вживанням їх розмочували у воді.



Ліщина



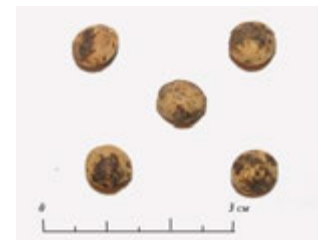
Волоський
горіх



Інжир



Слива



Вишня



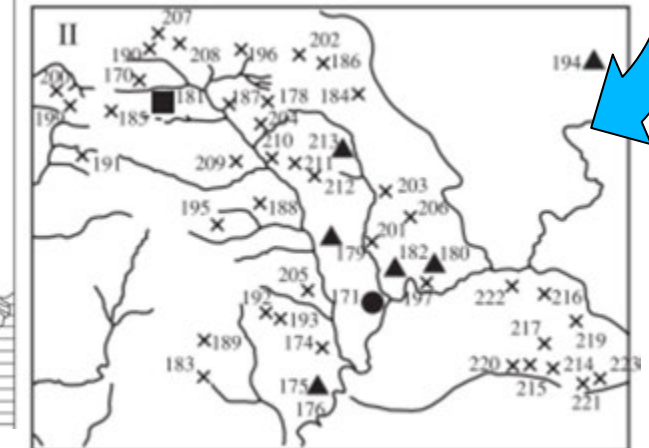
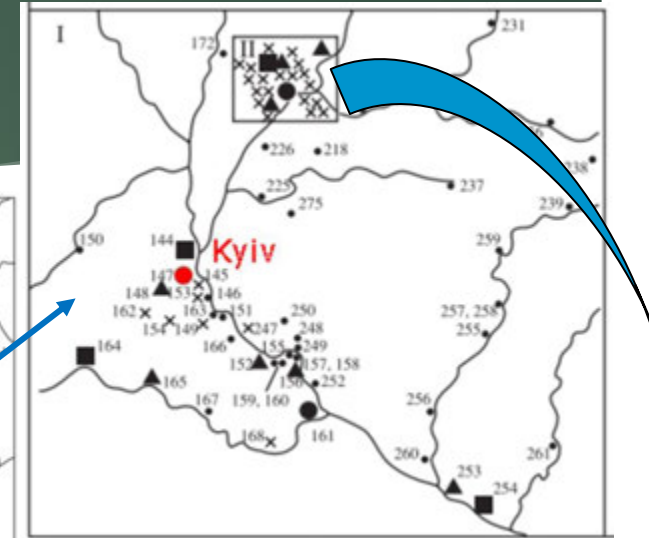
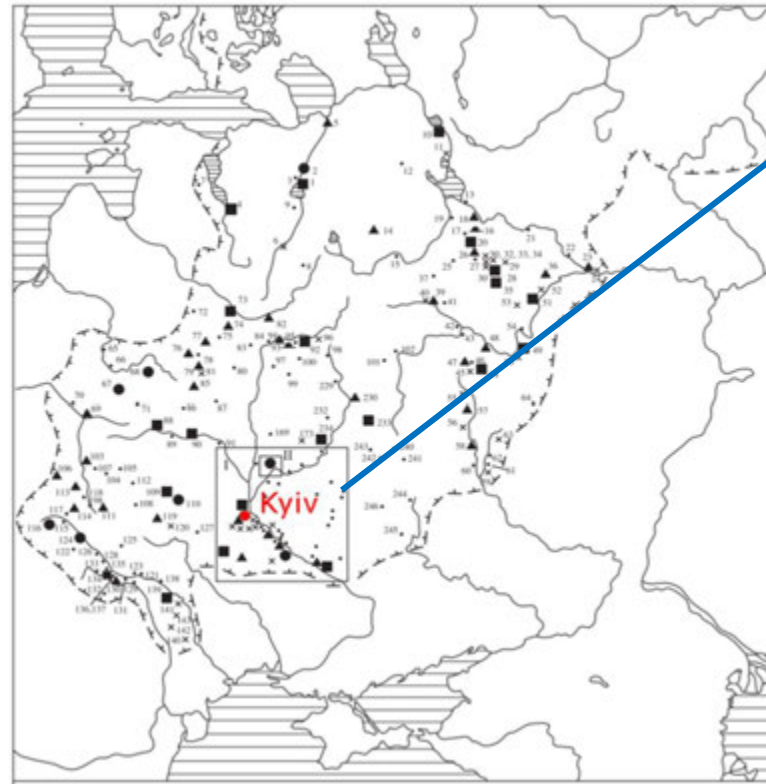
ВИНО



Основні типи амфор X–XIII ст.

Алкоголь був важливою частиною культури. Вино надходило переважно з Візантії. Саме Київ був ключовим центром його розподілу на території Русі.

На відміну від Західної Європи, де використовували дерев'яні бочки, на території Русі домінували амфори — що відображає інші торговельні та культурні зв'язки.



Розповсюдження амфор на території Русі (Коваль, 2010)



Пиво та мед



Li Livres dou Santé,
кінець XIII ст.



Просо

Мед був одним із ключових продуктів у середньовічному світі, особливо у Східній Європі. На Русі він мав подвійне значення — як харчовий продукт і як основа для напоїв.

У писемних джерелах Русі мед згадується дуже часто — значно частіше, ніж пиво чи інші напої.

Пиво було одним з найпоширеніших напоїв у середньовічній Європі. Його варили із зерна, найчастіше — з ячменю, але також із пшениці, вівса або проса. У ранньому середньовіччі напій ще не завжди містив хміль: замість нього використовували суміші трав (так званий gruit). Пиво було відносно слабоалкогольним, і його могли вживати щодня.



Роги для пиття.
Чорна могила, Чернігів,
X ст.

«медовий зал» (mead hall) —
центральне місце бенкетів



Фрагмент рукопису Beowulf,
Nowell Codex (Cotton Vitellius A XV),
Британська бібліотека



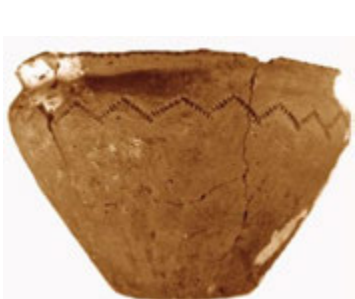
Кухня



Горщик,
Русь, X ст.



Житло з глиняною піччю,
Київ, XI ст.



Ліпний горщик,
Роменська культура,
X ст.



Слов'янська піч-кам'янка

Полив'яна тарілка,
Візантія, XII–XIII ст.



У часи Русі відбулася суттєва зміна кулінарної технології. Слов'яни використовували масивні печі та товстостінний посуд, у якому їжа довго томила. Натомість у давньоруській культурі поширився тонкостінний гончарний посуд і компактні печі з відкритим вогнем. Це змінює сам процес приготування: їжу потрібно постійно контролювати. Така кухня більше нагадує сучасну плиту, ніж традиційну піч. Водночас у Києві знаходять багато привізного столового посуду, передусім візантійського. Це не кухонні горщики, а саме посуд для подачі й споживання їжі та напоїв. Така імпортна кераміка свідчить про зміну не лише способів приготування, а й культури споживання — появу більш «столових» практик, пов'язаних із міським та елітним середовищем.



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

