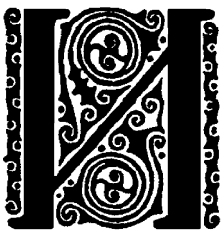




Е. Н. Столяренко

## О пищевом рационе жителей генуэзских колоний Крыма



Исследование посвящено проблеме пищевого рациона жителей генуэзских колоний Крыма. В статье мы рассмотрим основные продукты питания, которые употребляли жители колоний. Кроме этого, обозначим упоминаемые в источниках готовые блюда. Для удобства мы разделили пищу на несколько групп согласно ее происхождения.

Историографию данной проблемы нельзя назвать обширной. Проблема пищевого рациона в трудах исследователей затронута опосредованно. Кроме работ, которые касаются средневековой истории Северного Причерноморья, стоит упомянуть труды историков кулинарии и специалистов по истории повседневности. Источниковую базу работы составили описания Крыма средневековых хронистов и путешественников, а также торгово-финансовые и юридические документы.

**Пища растительного происхождения.** Еще античные авторы упоминали о плодородных почвах Северного Причерноморья. Земли современного Крыма, побережья Понта и Меотиды часто были для греческой метрополии основным поставщиком зерна [1, с. 21.]. В эпоху Средневековья ситуация не изменилась. Многие источники того времени сохранили упоминания о небывалых урожаях на богатых причерноморских землях. Иосафат Барбаро, который посетил Тану в первой половине XV в. отмечает, что земли Причерноморья были настолько плодородны, что урожай «...пшеницы составляет сам-пятьдесят, а проса — сам-сто». А иногда урожаи бывают настолько обильными — добавляет Барбаро — что часть его просто оставляется на полях [2, с. 150]. Посетивший Крым в XV в. западноевропейский путешественник Иоганн Шильтбергер также вспоминал, что «...в этой стране собирают разного рода хлеб» [3, с. 57]. Тосканский Аноним советовал «...везти из Каффы в страны Запада зерно всех сортов, которое здесь в избытке» [4, с. 149]. В этой ситуации совсем неудивительно, что значительную часть пищевого рациона жителей генуэзских колоний Крыма составляла продукция земледелия. При этом следует отметить, что львиную долю занимали продукты, изготовленные на основе зерновых.

Среди злаковых культур, известных жителям Каффы и других причерноморских колоний, упоминаются пшеница (*grani*), просо (пшено) (*mili*) [5, с. 685, 759; 6, с. 9–11; 7, с. 84–84, 103], ячмень (*ordi*) [4, с. 108; 5, с. 759; 7, с. 84–84]<sup>1</sup>, овес, рожь, гречиха [4, с. 108] и рис (*rizo*) [4, с. 119]. А. Г. Еманов разделяет эти зерновые на два вида: *biado* — «хлебные злаки» (пшеница, рожь) и *frumento* — «мелкое зерно» (просо, ячмень, овес

<sup>1</sup> А. Г. Еманов злак «ordi (orzo)» переводит как «рожь» [4, с. 108]. Однако в латинском и итальянском языках «ordi (orzo)» можно перевести как ячмень. В латинском языке ячмень это — *hordeum* [8, с. 479], в итальянском — *orzo* [9, с. 173]. Возможно, здесь имеет место ошибка А. Г. Еманова.

и гречиха) [4, с. 108]. При этом стоит отметить, что при изготовлении блюд принципиального различия между этими условными группами нет.

За продовольственную безопасность Каффы отвечал соответствующий комитет. В его обязанности входило обязательное обеспечение общины «всякими припасами» и пшеном [5, с. 685–686]. Продать старое пшено чиновники этого ведомства могли только с разрешения высших должностных лиц и утвердительного голосования белыми и черными шарами. На вырученные от продажи средства попечители продовольственного комитета должны были в максимально короткий срок купить новое пшено. Если же его продажа осуществлялась вне установленных правил, то виновные наказывались серьезным штрафом: двойная стоимость за вывезенное или проданное пшено и сверх того 50 аспров за каждый модий [5, с. 686].

Данный факт позволил В. Н. Юргевичу считать, что для населения Каффы пшено было основным продуктом питания. Им запасались для собственного потребления и только его излишки импортировались [5, с. 823]. Что же касается пшеницы и других злаков, то их в Крыму, несомненно, выращивали немного. А для жителей генуэзских колоний пшеница и другие злаки не были необходимостью [5, с. 824]. Однако данная точка зрения вызывает сомнения.

Уже в работе Н. Мурзакевича приведены источники Людовико Саули, где утверждается, что именно пшеница была основным злаком, выращиваемым в Крыму [10, с. 38]. Также версию о «главенстве» пшеницы подтверждают многочисленные упоминания в источниках об экспорте и импорте этого злака в Северном Причерноморье. Каффинская пшеница считалась лучшей на данной территории. В источниках имеются данные об экспорте этого зерна как в Италию, так и в греческие империи — Византийскую и Трапезундскую [4, с. 113–116]. Например, согласно расчетам А. Г. Еманова, в 1361 г. с территорий Северо-Западного и Северного Причерноморья в константинопольском направлении было доставлено 3500 тонн пшеницы [4, с. 115]. Также известны договоры по доставке пшеницы из Каффы в Геную, которые были заключены в 1392, 1393, 1395 гг. [6, с. 9–11]. Не стоит забывать и тот факт, что Каффа снабжала запасами пшеницы и другие генуэзские колонии Северного Причерноморья [4, с. 115].

С другой стороны, многотысячное население генуэзских колоний Крыма не всегда вдоволь обеспечивало себя пшеницей. Бывали неурожайные годы, засухи, приводившие к жизни впроголодь. Например, путешественник Перо Тафур, который побывал в Каффе в 1438 г., сообщал, что «... различная пища и хлеб здесь редкость. Их можно достать в городе, но купцы требуют большую цену» [11, с. 181]. В 1420–1421 гг., во время консульства Манфредо Саули, в Каффе также была «...не просто нехватка зерна, но настоящий голод, так что значительная часть населения питалась больше травой, чем хлебом» [6, с. 35]. В таких случаях каффинские власти импортировали припасы и зерно. Так, в 1394 г. и 1456 г. загруженные на Сицилии и в Генуе суда должны были доставить в Каффу несколько тонн пшеницы [6, с. 10, 55]. Также комитет продовольствия Каффы неоднократно снаряжал экспедиции за зерном в города Западного и Южного Причерноморья [4, с. 116; 12, с. 81].

Но, в любом случае, мы видим, что пшеница была одним из основных объектов экспортно-импортных отношений в генуэзских колониях Крыма. В этой ситуации становится очевидным, что основным злаком, употребляемым местным населением, была именно пшеница, а не указанное В. Н. Юргевичем пшено.

Что касается обеспеченности продовольственного комитета Каффы запасами пшена, то ее можно объяснить свойствами этого злака. Пшено не портится даже при длительном сроке хранения. По мнению Ф. Броделя, именно благодаря запасам пшена Венеция выдержала осаду в 1372 г. во время конфликта с Генуей [13, с. 123]. Также в XVI в. в основном именно пшеном заполнялись склады укрепленных поселений, так как этот злак мог храниться до 20 лет [13, с. 123]. Поэтому продовольственный комитет Каффы, вероятно, использовал пшено как стратегический запас. Этот злак мог обеспечить продовольственную безопасность крепости в случае осады и, скорее

всего, не был популярным повседневным продуктом. Не стоит исключать и то, что с помощью пшеницы каффинская община могла восполнить недостаток мяса. Г. Рубрук в своем описании Крыма сообщает, что татары обменивали баранов на пшено [14, с. 98]. Также следует иметь в виду, что при выпекании хлеба просяная мука значительно хуже пшеничной, пшеничный хлеб, ассоциирующийся с «телом Христовым», был одной из жизненных основ христианской цивилизации [4, с. 107].

Основным продуктом, который готовили из пшеничной и ржаной муки, был хлеб (pane). Его можно было купить на городских рынках [4, с. 108]. Кроме того, в уставе 1449 г. упоминаются ритуальные хлебцы опресноки (nebiis). Для их приготовления использовали пшеничную муку. В праздник Рождества Христова эти хлебцы раздавали простому народу [5, с. 707]. Согласно католической традиции, опресноки готовились из пресного теста без закваски, чем они и отличались от просфоры, которую использовали в православном обряде [15].

Также к злакам, из которых пекли хлеб, можно отнести овес и ячмень. Овес и ячменные отруби входили в состав более дешевой, чем пшеничная мука, смеси, которая предназначалась для выпекания хлеба. Она в основном предлагалась на внутреннем рынке [4, с. 108]. В уставе 1449 г. именно ячмень причислен к «хлебным злакам», за которые взимался акцизный сбор в размере одного аспра [5, с. 759]. Это обстоятельство дает нам основания предположить, что жителям генуэзских колоний Крыма был известен ячменный «хлеб».

Гречиху и рис, скорее всего, употребляли в качестве каш и похлебок. Ф. Бродель считал рис пищей, которая предназначена для бедняков [13, с. 125]. В то же время А. Г. Еманов уверен, что рис был популярной едой среди представителей высших слоев общества. И готовили его по случаю торжественных приемов [4, с. 119].

Из пшеницы в генуэзских колониях Крыма могли готовить хлебные лепешки, а также всяческие каши и похлебки. Но стоит отметить, что приготовленный из пшеницы хлеб был грубой пищей и в основном его употребляли бедные слои населения. Ф. Бродель приводит слова одного иезуита, который говорил, что блюда, приготовленные из проса, дикие и нездоровые [13, с. 124]. Византийская знать также считала просо дурной пищей [16, с. 8]. Известно, что в Иране как чистый просяной хлеб, так и с разными примесями был пищей бедняков [17, с. 135].

Особой популярностью пшено пользовалось среди татарского населения Крыма. Иосафат Барбаро свидетельствует, что видел, как татары ели вареное просо, а также делали питье из просяной муки, воды и меда: «Когда он (татарин) отделяется от своего народа, он берет с собой небольшой мешок из шкуры козленка, наполненный просяной мукой, размятой в тесте с небольшим количеством меда. Если у них не хватает дичины, то они пользуются этой мукой, приготовляя из нее, с небольшим количеством воды, род питья; этим они и обходятся» [2, с. 142].

Абсолютную цену разных видов зерна в генуэзских колониях Крыма узнать крайне сложно. Их стоимость зависела от урожайности, погодных условий и многих других факторов. Поэтому упоминаемые в источниках цены на зерно относительны, но общие наблюдения об их доступности населению сделать можно.

В 1375 г. цены на зерно в Каффе колебались от 100 до 160 аспров за модий (281 кг) [18, с. 31; 19, с. 334]. Через 10 лет, в 1386 г., модий зерна в Каффе стоил уже 175 аспров [18, с. 31]. В 1393 году в договоре о доставке зерна из Северного Причерноморья в Геную указывается, что цена приобретенного зерна должна быть не выше 100 аспров за модий [6, с. 10]. С 20-х гг. XV в. цена на зерно начинает неуклонно расти. Это связано с неурожайными годами и невыгодным внешнеполитическим положением. Теперь каффинские жители в основном употребляют импортное зерно, которое, разумеется, стоило дороже [18, с. 31].

В 1433 г. Оффиция Продовольствия устанавливает фиксированные цены на зерно из Симиссо, Бафры и Самастро на уровне 12 аспров за капицо (17,59 кг) пшеницы (193 аспра за модий) и 50 аспров за кантар (47,55 кг) муки (296 аспров за модий). В 1438 г. положение Каффы еще больше усложняется и Оффиция Продовольствия

вводит новый максимум цен на злаковые — 25 аспров за капицию пшеницы (приблизительно 402 аспра за модий) и 17 аспров за капицию пшена (273 аспра за модий). Далее после относительной стабилизации и частичного снижения цен Каффу вновь поражает продовольственный кризис. В 1456–1459 гг. стоимость зерна снова повышается и оказывается на уровне «кризисных» 1437–1438 гг. [18, с. 32–33].

Нетрудно заметить, что в разные годы цена зерна могла колебаться в довольно широком диапазоне — от 100 до 400 аспров за модий. Но даже если эти цены сопоставить с размерами заработной платы обычных каффинских рабочих<sup>1</sup>, которая зафиксирована в уставе 1449 г., то можно сделать вывод, что практически все виды зерна были доступны не только высшим слоям колониального общества, но и простому населению.

Таким образом, в XIV—XV вв. населению генуэзских колоний Крыма были знакомы практически все известные на то время злаки. Хотя пшеница и не была дорогим продуктом, питаться ею в «голодные годы» могло не все население, а только состоятельные граждане. Овес, ячмень и рожь, вероятнее всего, были дешевле пшеницы и, следовательно, более доступны. Недорогое также было пшено. Вероятно, оно было популярным среди несостоятельных слоев населения и, очевидно, татар, которые жили в генуэзских колониях Крыма.

Кроме злаковых населению генуэзских колоний были хорошо известны разнообразные овощи, фрукты, ягоды и орехи. На городских рынках торговали овощами: капустой, луком, чесноком, огурцами [5, с. 720–722]. Их, судя по размеру акцизного сбора, можно было купить за небольшую плату. Также был известен салат, хотя в качестве рыночного товара в источниках он не упоминается. Тем не менее, на него выделялись специальные и достаточно немалые средства для ужина во дворце консула [5, с. 710]. Также были известны различные бобовые и стручковые [4, с. 116].

Из фруктов кроме «плодов», которые продавались на рынках, упоминаются яблоки и вишни. Яблоки подавались зимой по случаю праздника Рождества Христова [5, с. 707, 710], а вишни включались в «меню» к Рождеству Иоанна Предтечи (начало июня) [21, с. 211].

Среди ягод был известен виноград [5, с. 707], фиги [4, с. 56], а также недорогие бахчевые культуры: арбузы и дыни [5, с. 720]. В свободной продаже были грецкие и лесные орехи, а также миндаль [5, с. 760]. Следует отметить, что на миндаль также выделялись отдельные, достаточно немалые средства — 120 и 100 аспров — на ужин консулу во время празднования Рождества и Пасхи [5, с. 707–708].

Достаточно часто в качестве пищевого продукта в источниках встречаются каштаны (*marropanum*). Стоит отметить, что налог, который платили продавцы каштанов, достаточно большой. Например, если с четырехколесного воза арбузов налог составлял 10 аспров, то с такого же воза каштанов — 30 аспров [5, с. 721]. Однако не стоит забывать, что арбузов на возу поместится гораздо меньше, чем каштанов. Поэтому мы можем предположить, что эти плоды находились приблизительно в одной ценовой категории.

В источниках довольно часто говорится о плодах рожкового дерева — цератонии (*carrubis*) [5, с. 760; 22, с. 21]. В странах Средиземноморья их использовали иногда в качестве корма для животных. Но в уставе они упоминаются в статье про съестные припасы. Поэтому можно с уверенностью предположить, что в Каффе цератоний

<sup>1</sup> Смотритель за водопроводом — 270 аспров в месяц; глашатаи — 600 аспров в год; начальник оргузиев — 150 аспров в месяц; оргузий в Каффе — 120 аспров в месяц; надзиратель кайдагорских ворот — 150 аспров в месяц; надзиратель башни св. Константина — 250 аспров в месяц; трубач — 200 аспров в месяц; часовщик — 100 аспров; домашний священник консула — 100 аспров в месяц; цирюльник-хирург — 180 аспров в месяц; переводчик — 150 аспров, пушкарь — 100 аспров [5; 20, с. 332]

употреблялся в пищу людьми. Известно, что в средиземноморской кухне плоды рожкового дерева были основой для сладких блюд. Из них готовили конфеты и сладкий сироп [23]. Не исключено, что и в Каффе их использовали подобным образом.

В XIII—XIV вв. жителям генуэзских колоний Крыма был известен сахар. В основном его привозили с Кипра и Сирии [4, с. 56]. До XVI в. сахар был редким и очень дорогим продуктом [24, с. 148], поэтому в Европе повсеместно, включая Крым, его использовали в качестве лекарства [25, с. 124]. Временами цена сахара в Каффе была огромной. В 1433 г. за пару кусков сахара можно было купить 480 кг икры [4, с. 56]. Тем не менее, несмотря на дороговизну, он оставался одним из основных продуктов, которые предлагал «вывозить из Каффы» Тосканский Аноним [4, с. 149]. Недостаток сахара местное население компенсировало медом, который доставляли в Каффу купцы с северных территорий.

В источниках упоминаются названия готовых блюд, которые можно отнести к сладостям. Это «конфеты» и щербет [5, с. 708, 710]. Как готовились «конфеты», сказать трудно. Известна лишь цена этого блюда: 350 аспров выделялось на покупку 25 фунтов «конфетов» (чуть больше 8 кг) на ужин во дворце консула во время празднования Рождества Христова. Учитывая цену этого блюда и зарплату обычных служащих, можно сказать, что данное блюдо было недоступно простым гражданам.

Что касается щербета, то, скорее всего, мы имеем дело с некорректным переводом источника. В латинском тексте устава 1449 г. упоминается *sigoris* [5, 710], который В. Н. Юргевич переводит как щербет. Последний был традиционным для Европы лакомством. Изначально для его приготовления использовали снег или лед. Продукт имел твердую консистенцию и появился в европейской кухне лишь в XVI в. Спустя столетие щербет перестали замораживать и таким образом получили «ароматную воду» или жидкий щербет [24, с. 169], который, скорее всего, и имел в виду переводчик устава В. Н. Юргевич. Таким образом, *sigoris* устава это, скорее всего, сладкий напиток, изготовленный из фруктов, которые успели ко дню Иоанна Крестителя (начало июня), с медом или сладким сиропом. Цена этого напитка, видимо, была большой. Поскольку из казны на него выделялось всего 20 аспров [5, с. 710].

В. Н. Юргевич считал, что для приготовления «конфетов» и щербета использовался сахар [5, с. 823]. Однако это вряд ли возможно. Как уже было сказано, для XIV в. сахар был очень дорогим и редким продуктом. Поэтому для изготовления «конфетов» и щербета вместо сахара, скорее всего, брались плоды рожкового дерева и мед.

Также жителям генуэзских колоний Крыма были известны различные специи и пряности. Через Каффу шли торговые караваны специй с востока на запад и обратно. По мнению А. Г. Еманова, около 1 % специй [4, с. 83], которые реэкспортировались из Каффы, оставались в генуэзских колониях Крыма.

Чаще других в источниках фигурирует перец. Кроме него упоминаются корица, имбирь, мускатный орех, шафран и другие. Есть сведения, что в застольях по случаю приема коммуной Каффы официальных лиц, обязательно использовали многочисленные пряности [4, с. 83].

Бытует мнение, что с помощью специй средневековые кулинары скрывали скверный запах испорченных продуктов [13, с. 240]. Но многие современные ученые считают этот тезис мифом [24, с. 141; 27, 51]. В XIV в. специи в основном использовали в медицинских целях [26, с. 3]. В медицине того времени господствовала теория, высказанная Гиппократом [28, с. 198–199], о четырех жидкостях в организме человека, которые должны быть сбалансированы. Для того, чтобы соблюдать внутренний баланс и быть здоровым, нужно было соответственно питаться. Например, говядина считалась «сухой» и «холодной», поэтому ее в основном варили и добавляли для «увлажнения» соответствующие специи. Жаркое из свинины было очень удачным блюдом, так как свинина считалась «холодной» и «влажной». Поэтому при изготовлении жаркого ее «сушили» и делали «горячей» [27, с. 54]. Таким образом, специи делали блюда наиболее полезными для организма и придавали гармонию различным видам продуктов. Кроме того, не стоит исключать, что специи были веянием моды [29, с. 79]. Состоятельные

граждане, подтверждая свое положение в обществе, обязаны были использовать на своих кухнях разнообразные приносы.

Важным составляющим в пищевом рационе жителей генуэзских колоний Крыма была продукция виноградарства. Ягоды винограда употребляли в сыром виде, делали из них изюм. Однако наиболее популярным продуктом виноградарства было вино. В источниках говорится об импорте миланского, неаполитанского, турецкого, обычного и крепленого греческого вина [4, 119–120]. Наиболее ценной была мальвазия. В уставе 1449 г. Именно на нее была предусмотрена отдельная статья расходов для ужина консула в сочельник Рождества [5, с. 708].

Кроме импортного важную часть в пищевом рационе занимало вино местного происхождения. В 1351 г. упоминался «налог на вино, которое родится в Готии и доставляется в Каффу». В этом же году оно составило 50 % потребностей населения города [4, с. 121]. Не стоит забывать, что большое внимание местному виноградарству уделялось в Солдае, Чембало и других районах Крыма [30, с. 186]. В уставе 1449 г. говорится о запасах пресной воды, предназначенной для орошения виноградников, расположенных недалеко от Солдаи [5, с. 773].

В латинском тексте устава кроме мальвазии фигурируют еще два вида напитков, которые В. Н. Юргевич перевел как вино. Это — «vini(vino)» (вино) и «beveragio» (напиток) [5, с. 707]. Почему ученый обобщил эти термины, неизвестно. В большинстве статей устава значится «vini (vino)» и только в тех случаях, когда говорится о выделении средств на вино для свиты консула, трубачей, полицейских, рассыльных и солдат, упоминается «beveragio». Возможно, имеет место разное качество вина. «Beveragio», соответственно, — вино более низкого качества.

В Каффе и других генуэзских колониях Крыма вино было неотъемлемой частью повседневного рациона граждан. Его употребляли как высшие сановники, так и обычные чиновники, моряки и ремесленники. К тому же оно было недорогим продуктом, поэтому вино пили даже бедные слои населения [4, с. 120].

В уставе 1449 г. упоминается еще один напиток — roxione [5, с. 707]. Его рецепт узнать крайне сложно. Однако тот факт, что он упоминается среди алкогольных напитков и употребляется в праздник, дает нам основания предположить, что roxione — напиток хмельной. К тому же в итальянском языке «rozone» означает «настой» [9, с. 194].

Таким образом, в рацион жителей генуэзских колоний Крыма входила самая разнообразная растительная пища. Жителям Каффы и других колоний были знакомы практически все известные на то время злаки. Не были редкостью и не отличались дороговизной огородные культуры и различные фрукты. Были известны разнообразные специи и сахар. В повседневный рацион жителей генуэзских колоний обязательно входило вино, как импортное, так и местного производства. Упомянутые в источниках готовые блюда также дают определенную картину повседневной жизни колониального общества.

**Пища животного происхождения.** В отличие от продуктов растительного происхождения, животная пища практически не упоминается в письменных источниках. Возможно, это связано с тем, что в основном мы располагаем источниками, отображающими торгово-финансовую деятельность генуэзских колоний Крыма с другими странами Черноморья и Средиземноморья, а, как известно, свежее мясо, дичь или другие схожие продукты были скоропортящимися. Способы хранения таких продуктов, кроме засолки, сушки и копчения, еще были неизвестны. Поэтому мясная пища в основном не была объектом купли-продажи и упоминается в источниках достаточно редко.

Согласно точке зрения некоторых историков, до XV в. вся Европа была плотоядна. Она была завалена мясом, его потребление было на пределе возможного [13, с. 205; 29, с. 92]. Скорее всего, не стали исключением и генуэзские колонии Крыма. Население этих территорий, вероятно, тоже должно было потреблять мясо в большом количестве.

О чрезмерном потреблении мяса говорят и археологические источники. При раскопках генуэзских поселений в Крыму массовым материалом являются кости домашних животных, мелкого и крупного рогатого скота, свиньи, а также птицы [31, с. 17; 32, с. 8; 33, с. 79]. О популярности мяса говорят данные и антропологических исследований.

Например, взрослое население крепости Чембало страдало заболеваниями, которые могли быть вызваны чрезмерным употреблением мяса. Артрит, отложения зубного камня — типичные признаки преобладания белковой пищи при недостатке витаминов, которые содержатся в продуктах растительного происхождения [34, с. 39; 35, с. 89].

Известно, что земли Северного Причерноморья были богаты различной дичью и другой мясной пищей [2, с. 142]. На каффинские рынки мясо поступало в основном из соседней татарской степи, а также Молдавии и Валахии. Мясоторговцы пригоняли крупный и мелкий рогатый скот и свиней. Также известно, что массарии выделяли отдельные средства на приобретение скота во владениях татарского хана. Кроме мяса, в местных лавках продавалась и другая продукция животноводства и птицеводства: сыр, масло, сало, птица [4, с. 127]. В эпоху средневековья европейцы преимущественно употребляли козье или овечье молоко. Кулинар Платина лучшим считал козье молоко, вторым овечье, третьим коровье. Однако и его европейцы практически не пили. Было принято употреблять сыр, который, к тому же, дольше хранился [24, с. 119]. В доступных нам источниках упоминаний о молоке мы не находим. Соответственно, можно предположить, что этот продукт практически не употреблялся.

Мясо и сыр выделялись жителям Каффы во время некоторых праздников, отмечаемых в городе [5, с. 710]. Чаще всего в источниках упоминается недорогая солонина, свиные копченые окорока, говядина. В основном продукция животноводства была обиденна и недорога [4, с. 127]. Поэтому ее могли себе позволить даже несостоятельные граждане.

Таким образом, несмотря на то что в письменных источниках мы практически не находим упоминания о мясной пище, археологические говорят обратное. Поэтому можно утверждать, что мясная пища все же составляла значительную часть повседневного рациона жителей генуэзских колоний Крыма.

**Морепродукты.** Были популярны морепродукты, что естественно для жителей приморских территорий. Кроме того, рыба, наряду с хлебом и вином, имела для христианского мира евхаристийный смысл, потому ее употребляли все слои общества независимо от материального положения [4, с. 121]. Увеличивали потребление рыбы и других морепродуктов многочисленные посты [36, с. 287].

На местных рыбных рынках торговали скумбрией, камбалой, хамсой, бычком, окунем, кефалью, ершом и другими видами рыб [4, с. 122; 5, с. 5, с. 722]. Не обходилось без рыбы высокого качества: из Таны привозили осетровые и черную икру [4, с. 122]. Об изобилии рыбы в регионе говорили средневековые хронисты и путешественники. Купцы из Константинополя закупали лещей и «...других рыб в беспредельном количестве» в устье Дона, упоминал Рубрук [14, с. 90]. Много рыбы вывозилось «...в больших судах и галерах в Венецию, Геную и острова Архипелага» [3, с. 57]. Подтверждают данные письменных источников археологический и остеологический материал [37, с. 94].

Известно, что в продаже было мясо черноморского дельфина (азовки, морской свиньи) [5, с. 792]. Употреблялись в пищу ракообразные и моллюски. При раскопках генуэзской крепости Чембало сразу за городской стеной была обнаружена засыпь створок мидий, устриц и других ракообразных. Причем не только черноморских, а и добытых в Средиземном море, привозных [38, с. 32].

Как полагает А. Г. Еманов, Каффа и другие генуэзские поселения были одним из основных потребителей лучших азовских и черноморских морепродуктов. Среди местных жителей особой популярностью пользовались соленые спинки осетровых и соленая черная икра. При этом стоит отметить, что в интересующий нас период осетрина не считалась деликатесом и стоила на местных рынках символическую сумму: целая рыбина — 16–19 кг — меньше одного аспра. Это же можно сказать и об икре: она представлялась «грубой пищей простолюдина» [4, с. 123].

Отдельно стоит упомянуть о мясе черноморского дельфина. Учитывая такое изобилие отличных сортов рыбы и их доступность, представляется странным, что на рынке в Чембало продавались черноморские дельфины («свинки»). Известно, что мясо дельфинов отличается очень резким запахом и неприятным вкусом. В Византийской

империи мясо этого морского животного употребляли либо очень бедные слои населения, либо в «голодные годы» [36, с. 288]. То же можно сказать и о западноевропейцах, у которых этот продукт не пользовался популярностью из-за своих специфических вкусовых качеств. Вероятно, и в Крыму мясом дельфинов питались очень бедные слои населения.

Таким образом, наряду с продуктами земледелия и скотоводства в повседневный рацион жителей генуэзских колоний Крыма входили морепродукты. Особенным здесь является то, что всем жителям колоний были доступны очень качественные и дорогие в современном мире сорта рыбы и другие морепродукты.

Подводя итоги, можно сделать вывод, что жителям генуэзских колоний Крыма в XIV—XV вв. были доступны практически все известные на то время виды продуктов питания средиземноморской кухни. Основным злаком в повседневном «меню» была пшеница. Употреблялись и более дешевые зерновые: рожь, просо, овес, ячмень. Был известен рис, гречиха, разнообразные овощи и фрукты, а также специи. Важное место занимала пища животного происхождения и морепродукты. В основном продукты питания были недорогие, поэтому даже несостоятельные граждане могли обеспечить себя разнообразной пищей. Кроме того, в источниках упоминаются готовые блюда: хлеб, опресноки, щербет, изюм, «конфекты», различные похлебки, солонина, копченый окорок, спинка лосося, а также несколько видов вина и напитков «рохионе». Все эти блюда несут интересную информацию о повседневной жизни генуэзского колониального общества.

**Ключевые слова:** генуэзские колонии, Каффа, пищевой рацион, кухня, продукты питания.

## ЛИТЕРАТУРА

1. *Демосфен*. Речи. В 3-х томах / Пер. с греч. под ред. Е. С. Голубцовой, Л. П. Маринович, Э. Д. Фролова. — М., 1994.
2. *Барбаро и Контарини* о России: к истории итало-русских связей в XV в. / Вступ. статья, пер. и комм. Е. Ч. Скржинской. — Л., 1971.
3. *Путешествие* Ивана Шильтбергера по Европе, Азии и Африке с 1394 по 1427 год / Пер. и комм. Ф. Брун. — Одесса, 1866.
4. *Еманов А. Г.* Север и Юг в истории *коммерции*: на материалах Кафы XIII—XV вв. — Тюмень, 1995.
5. *Устав* для генуэзских колоний в Черном море, изданный в Генуе в 1444 г. / Пер. и прим. В. Н. Юргевича // ЗООИД. — Одесса, 1863. — Т. 5.
6. *Картов С. П.* Регесты документов фонда *Diversorum Filze* Секретного Архива Генуи, относящиеся к истории Причерноморья // Причерноморье в средние века. — М; СПб., 1993. — Вып. 3
7. *Пономарев А. А.* Путеводитель по рукописи массарии Каффы 1374 г. // Причерноморье в средние века. — СПб., 2005. — Вып. 6.
8. *Дворецкий И. Х.* Латинско-русский словарь. — М., 1976.
9. *Словник: Італійсько-російський. Російсько-італійський* / Уклад. Дмитрієв О. В., Степенко Г. В. — К., 2002.
10. *Музыкаевич Н.* История генуэзских поселений в Крыму. — Одесса, 1837.
11. *Галенко О.* Крым у 1438: Опис Криму Перо Тафура // Україна в минулому. — К.; Львів, 1996, — № 8.
12. *Еманов А. Г. Попов А. И.* Итальянская торговля на Черном море в XIII—XV вв. // Торговля и мореплавание в бассейне Черного моря в древности и средние века. — Ростов-на-Дону, 1988.



13. *Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV—XVIII вв.* — Т. 1: Структуры повседневности: возможное и невозможное. — М., 1986.
14. *Рубрук Г. Путешествие в восточные страны.* — М., 1997.
15. *О просфоре, антидоре и артосе* [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pravoslavie.ru/put/shagi/pervieshagi09.htm>
16. *Литаврин Г. Г. Как жили византийцы.* — М., 1974.
17. *Петрушевский И. П. Полевые и огородные культуры в Иране в XIII—XV веках: (Из истории земледелия в Иране)*// ВВ. — 1956. — № 09.
18. *Карпов С. П. Торговля зерном в Южном Причерноморье в XIII—XV вв.* // ВВ. — 1989. — № 50.
19. *Карпов С. П. Итальянские морские республики и Южное Причерноморье в XIII—XV вв.: проблемы торговли.* — М., 1990.
20. *Гипаков В. А. Консульство Чембало во второй половине XV века: административное управление*// Херсонесский сборник. — 1999. — Вып. 10.
21. *Карпов С. П. Латинская Романия.* — СПб., 2000.
22. *Еманов А. Г. Развитие торговых связей Каффы*// Северное Причерноморье и Поволжье во взаимоотношениях Востока и Запада в XII—XVI вв. — Ростов-на-Дону, 1989.
23. *Костюкович Е. Еда. Итальянское счастье.* — М., 2006.
24. *Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры.* — М., 2006.
25. *Шитиков М. М. Торговля продовольствием в Константинополе и его окрестностях в первой половине XV в.* // АДСВ. — 1972. — Вып. 8.
26. *Scully T. Medieval Cookery and Medicine* // Dragon. — 1995. — № 6.
27. *Freedman P. Some Basic Aspects of Medieval Cuisine* // Annales Universitatis Apulensis, Series Historica. — 2007. — Vol. 11:1.
28. *Гиппократ. Избранные книги.* / Пер. В. И. Руднева. — М.; Л., 1936 —Т. 1.
29. *Монтанари М. Голод и изобилие. Как питались европейцы.* — СПб., 2008.
30. *Бадян В. В. Чиперис А. М. Торговля Кафы в XIII—XV вв.* // Феодалная Таврика. — К., 1974.
31. *Адаксина С. Б., Мыц В. А. Отчет об археологических исследованиях средневековой крепости Чембало (Балаклава) в 2007 г.* — СПб.; Симферополь, 2008.
32. *Адаксина С. Б., Мыц В. А., Ушаков С. В. Отчет об археологических исследованиях средневековой крепости Чембало (Балаклава) в 2010 г.* — СПб.; Симферополь, 2011.
33. *Кожевникова Ю. Я. Фауна средневекового Азака* // Северное Причерноморье и Поволжье во взаимоотношениях Востока и Запада в XII—XVI вв. — Ростов-на-Дону, 1989.
34. *Потехина И. Д. Погребение из центрального нефа двухапсидного храма (№ 2)* // Адаксина С. Б., Мыц В. А. Отчет об археологических исследованиях средневековой крепости Чембало (Балаклава) в 2007 г. — СПб., Симферополь, 2008.
35. *Иванов А. В. Антропологический материал из раскопок крепости Чембало в 2009—2010 гг.* // Адаксина С. Б., Мыц В. А., Ушаков С. В. Отчет об археологических исследованиях средневековой крепости Чембало (Балаклава) в 2010 г. — СПб.; Симферополь, 2011.
36. *Сорочан С. Б. Византия. Парадигмы быта, сознания, культуры.* — Х., 2011.
37. *Недашковский А. Ф. Хозяйство населения Золотой Орды* // РА. — 2009. — № 1.
38. *Алексеевко Н. А., Гинькут Н. В., Дьячков С. В. Отчет о раскопках генуэзской крепости Чембало в 2008 году. Башня № 8 (участки Б и В). Припортовый район (участок А)* // НА НЗХТ. — Д, № 3997.

## Резюме

*Столяренко Є. М. Про харчовий раціон мешканців генуезьких колоній Криму*

В статті розглядається харчовий раціон мешканців генуезьких колоній у Криму. Продукти, які були відомі мешканцям колоній, запропоновано поділити на три групи: їжа рослинного походження, їжа тваринного походження та морепродукти. Користуючись повідомленням письмових та археологічних джерел, автор висвітлив основні продукти харчування мешканців генуезьких колоній Криму. Була також зроблена спроба виділити пріоритетні для колоніальної кухні зернові та овочеві культури.

Основною злаковою культурою мешканців колоній була пшениця, інші культури займали другорядне положення. На місцевих базарах торгували багатьма видами овочей та фруктів. Важливими були спеції. Не дивлячись на те, що м'ясопродукти та морепродукти в письмових джерелах згадуються не часто, можна стверджувати, що вони займали значне місце в повсякденному раціоні. Про це свідчать археологічні знахідки. Крім того, були виділені готові страви, які згадуються в джерелах, та зроблена спроба дізнатись їхню рецептуру та вартість.

Автор дійшов висновку, що мешканцям генуезьких колоній Криму були відомі майже всі види тогочасних продуктів Середземноморської кухні.

**Ключові слова:** генуезькі колонії, Каффа, харчовий раціон, кухня, продукти харчування.

## Summary

*E. Stoliarenko. About the Diet of the Inhabitants of the Genoese Colonies in Crimea*

The article deals with the diet of inhabitants Genoese colonies in the Crimea. The author emphasizes that knowledge of the human diet is very important, because the satisfaction of hunger is one of the basic human needs. In E.M. Stolyarenko's work products, which were known to the inhabitants of the colonies, are divided into three groups: foods of plante origin, foods animal origin and seafood. Using the written and archaeological sources, the author highlighted the main food of people of Genoese colonies in Crimea. There was also an attempt to identify priority of grains and vegetables for colonial cuisine. Inhabitants of the colonies mostly used wheat, other grasses took a secondary position. In local markets trading in many kinds of vegetables and fruits. Spices are also took an important place. Despite the fact that the meat and seafood are mentioned in written sources not often, they took a significant place in the daily diet. This is evidenced by archeological finds. In addition, there were marked prepared dish, which are mentioned in the sources, and attempt to learn their recipes and cost.

The author concluded that the inhabitants of the Genoese colonies in Crimea were known almost all kinds of products of the Mediterranean cuisine those times.

**Key words:** Genoese colonies, Caffa, diet, cuisine, foods.

