

УДК 641(477.7)''652''

**Олександр Одрін,**

*кандидат історичних наук, старший науковий співробітник  
Інституту історії України НАНУ (Київ, olodrin@ukr.net)*

## **ХАРЧУВАННЯ ОЛЬВІОПОЛІТІВ: АНТИЧНІ ТРАДИЦІЇ І РЕГІОНАЛЬНА СПЕЦИФІКА**

Стаття присвячена аналізу раціону мешканців Ольвійського полісу, як регіонального варіанту загальноеллінського. Розглядаються специфічні елементи місцевої дієти.

Судячи з наявних даних, мешканці Нижнього Побужжя споживали менше ячмінних каш і коржів, та більше – пшеничного хліба та пшоняних каш, аніж мешканці Балканської Греції. Ольвіополіти споживали менше зернобобових, натомість набагато більше м'яса, аніж жителі метрополії. Важливою складовою місцевої дієти були страви з цінних видів риб, таких як осетрові, соми, судаки тощо, які майже не зустрічались у басейні Егейського моря. І лише у сегменті алкогольних напоїв ольвійська дієта нічим особливим не відрізнялася від середземноморської.

Ольвійська кухня, як складова культури повсякдення, була додатковим підтвердженням гнучкості і пластичності античної культури, здатної успішно пристосовуватись до нових географічних та культурних умов.

**Ключові слова:** античність, Ольвія, раціон, археозоологія, археоботаніка.

Студії із історії їжі та харчування як складові історії повсякдення в останні десятиліття провадилися достатньо інтенсивно. Історія харчування в добу античності є тому промовистим прикладом: лише за останній час світ побачило одразу декілька книжок з цієї тематики. Серед них – узагальнююче видання, базоване на даних писемних джерел, передусім – праць Галена<sup>1</sup>, антологія перекладів з античних авторів<sup>2</sup>, спеціальна студія фахівця з історії харчування в античну та візантійську епохи<sup>3</sup>, колективна праця, присвячена різноманітним аспектам проблеми – від технологічних до культурних (із відомої серії «Blackwell Companions to the Ancient World»)<sup>4</sup>, і навіть збірка античних рецептів<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Wilkins J., Hill S. Food in the ancient world. – Oxford, 2006.

<sup>2</sup> Donahue J. F. Food and drink in antiquity readings from the Graeco-Roman World: a sourcebook. – London, 2015.

<sup>3</sup> Dalby A. Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece. – London–New York, 1995.

<sup>4</sup> Nadeau R., Wilkins J. (eds.) A Companion to Food in the Ancient World. – Malden, MA and Oxford, 2015.

Якщо дефіциту узагальнюючих досліджень явно не спостерігається, то вивчення регіональних особливостей через об'єктивні причини помітно відстає. Головною причиною, власне, є специфіка джерельної бази: якщо у загальних питаннях дослідники оперують доволі репрезентативним корпусом писемних пам'яток, лише вряди-годи доповнюючи його даними археологічних та археобіологічних досліджень, то при дослідженні регіональної кулінарії останні виступають на перший план, і без належного володіння матеріалом роботи виглядають надто поверховими. «Кулінарна» історія Ольвії може слугувати наочним прикладом цієї тези.

Взагалі, сам факт наявності робіт із цього питання є доволі парадоксальним: Ольвія була відносно невеликим полісом на периферії античного світу, історія якої в писемних джерелах представлена надто вже скупо<sup>6</sup>. Тим не менше, ми маємо щонайменше дві статті, спеціально присвячені їжі ольвіополітів авторства М.В. Скржинської<sup>7</sup> та Д. Браунда<sup>8</sup>. І хоча праці присвячені зовсім різним аспектам «куховарської» історії Ольвії, вони мають одну спільну рису: їх автори не надто добре орієнтуються в археоботанічній та археозоологічній інформації.

Так, М.В. Скржинська не розрізняє поняття виду та сорту пшениці і висловлює, м'яко кажучи, сумнівне твердження про те, що гречка була «добре відомою» грекам Північного Причорномор'я<sup>9</sup>. Щоправда, будь-кому, хто знайомий з історією культурних рослин, добре відомо, що ця культура в Європі з'явилася лише у добу середньовіччя (це підтверджують і знахідки з Херсонесу, на які посилається Авторка)<sup>10</sup>. Так само добре відомо, що, приміром, полба-двозернянка і м'яка пшениця – то різні види (перша – плівчаста, друга – голозерна), які відрізняються хромосомним набором (перша – тетраплоїдна, друга – гексаплоїдна), а в кулінарії їхнє використання суттєво різнилося, про що йти-меться далі.

Д. Браунд, розглядаючи зміни в раціоні харчування ольвіополітів, демонструє просто слабке знання місцевих археобіологічних матеріалів, очевидно поступаючись у цьому своїй попередниці. Так, якщо М.В. Скржинська, описуючи «рибну» складову раціону ольвіополітів, цілком логічно посилається на одну з праць Л.Д. Житеньової<sup>11</sup>, яка досліджувала іхтіофауну з розкопок Ольвії, то

<sup>5</sup> Dalby A., Grainger S. The Classical Cookbook. – London, 1996.

<sup>6</sup> Див., напр.: *Виноградов Ю.Г.* Политическая история Ольвийского полиса VII–I вв. до н. э.: Историко-эпиграфическое исследование. – М., 1989. – С. 17-18.

<sup>7</sup> *Скржинская М.В.* Пища ольвиополитов // Археологические вести. – 2000. – № 7. – С. 121-124 (згодом текст статті увійшов до монографії: *Скржинская М.В.* Будни и праздники Ольвии в VI–I вв. до н. э. – СПб., 2000. – С. 190-196).

<sup>8</sup> *Braund D.* Food among Greeks of the Black Sea: the Challenging Diet of Olbia // *Nadeau, R., Wilkins, J.* (eds.) A Companion to Food in the Ancient World. – P. 296-308.

<sup>9</sup> *Скржинская М.В.* Пища ольвиополитов... – С. 121. Про гречку див.: *Пашкевич Г.А.* Археоботанические исследования Боспора // Боспорские исследования. – 2016. – XXXII. – С. 214.

<sup>10</sup> Див. про них: *Пашкевич Г.А.* Современное состояние палеозитоботанических исследований Херсонеса // Херсонесский сборник. – 2006. – Вып. XV. – С. 165-180.

<sup>11</sup> *Житенева Л.Д.* Промысловые рыбы и рыболовство в древней Ольвии (VII–VI вв. до н. э. – III в. н. э.) // Зоологический журнал. – 1967. – Т. XLVI. – Вып. 1. – С. 98-104.

Д. Браунд чомусь – на статтю Н.О. Гаврилук, присвячену риболовлі у скіфів Нижнього Дніпра<sup>12</sup>. Так само погано він знає праці О.П. Журавльова з історії ольвійського тваринництва, що призводить до кумедних помилок при розгляді «м'ясної» складової раціону мешканців Ольвійського полісу<sup>13</sup>.

Обидва приклади доволі виразно засвідчують, що самі лише знання писемних джерел при вивченні регіональних дієт, на відміну від, скажімо, раціону мешканців Афін, є абсолютно недостатніми. Ключовими тут є археобіологічні та, меншою мірою, археологічні дані.

Варто зауважити, що в археозоологічному відношенні Ольвія є, без перебільшення, найкраще дослідженою античною державою Надчорномор'я. Вивчення остеологічного матеріалу з самого міста розпочалося ще у кінці 20-х років минулого століття<sup>14</sup>. Фахове вивчення остеологічних матеріалів проводилось систематично з кінця 1930-х років<sup>15</sup>, але наймасштабнішими стали дослідження О.П. Журавльова, які тривали з 70-х до початку 90-х років минулого століття<sup>16</sup>. Надзвичайно важливою була та обставина, що вони провадилися на матеріалах не лише самого міста, а й Березані та кількох поселень ольвійської сільської округи<sup>17</sup>. До них в останні десятиліття додалися і матеріали Березанського поселення, опрацьовані А.К. Каспаровим<sup>18</sup>.

---

<sup>12</sup> *Gavriljuk N.A.* Fishery in the life of the nomadic Population of the northern Black Sea // *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region.* – Aarchus, 2005. – P. 105-113.

<sup>13</sup> Так, послаючись, лише на одну статтю О.П. Журавльова, Автор риторично питає: «а де ж свині?» (*Braund D.* Food among Greeks of the Black Sea... – P. 302). Відповідь на це він легко зміг би знайти в інших працях українського археозоолога: свині, як виявляється, були там само, де їм і належить – у свинарниках, причому у доволі значній кількості (див. нижче).

<sup>14</sup> Детальніше про історію археозоологічних досліджень в Ольвії див.: *Журавлев О.П.* История археозоологических исследований в Ольвии // *Мир Ольвии.* – К., 1996 – С. 119-121; *Його ж.* Історія фауни і тваринництва Нижнього Побужжя в античний час / Автореф. дис... канд. іст. наук. – К., 1992. – С. 7; *Його ж.* З історії археозоологічних досліджень в Ольвії // *Археологія.* – 2001. – № 1. – С. 127-131.

<sup>15</sup> *Пидопличка И. Г.* Домашние и дикие животные Ольвии по находкам костей из раскопок 1935 и 1936 гг. // *Ольвия.* – К., 1940. – Т. 1. – С. 203-211; *Его же.* Фауна Ольвии (по раскопкам 1935–1937 гг.) // *Природа.* – 1948. – № 11-12. – С. 113-116. *Топачевський А.О.* Фауна Ольвії // *Збірник праць Зоологічного музею.* – 1956. – № 27. – С. 61-129; *Воїтвенський М.А.* Орнітофауна Ольвії // *Археологічні пам'ятки УРСР.* – 1958. – Т. 5. – С. 156-158.

<sup>16</sup> Згодом вони були продовжені його ученицю О.П. Марковою, але, в силу об'єктивних обставин, лише на матеріалах самого міста.

<sup>17</sup> *Журавлев О.П., Маркова Е.П., Сычева Л.В.* К истории животноводства Ольвийской сельской округи // *Крыжицкий С.Д., Буйских С.Б., Отрешико В.М.* Античные поселения Нижнего Побужья. Археологическая карта. – К., 1990. – С. 98-113. Варто зауважити, що вперше дослідження матеріалів ольвійської хори були проведені ще у кінці 30-х – на початку 40-х років минулого століття (Див.: *Журавлев О.П.* История археозоологических исследований в Ольвии... – С. 119), але вони були набагато менш масштабними.

<sup>18</sup> *Каспаров А.К.* Некоторые замечания о фаунистических остатках из поселения на о. Березань // *Материалы Березанской (Нижнебугской) античной археологической экспедиции* – Т. 2. – СПб., 2012. – С. 124-125; *Яниш Е.Ю., Каспаров А.К.* О костных остатках поселения архаического времени Березань в Северном Причерноморье (Украина) // *Археологические вести.* – 2015. – Т. 21. – С. 124-139 та ін.

Меншими за масштабами, але достатньо інформативними є й дослідження ольвійської іхтіофауни. Хоча вони розпочалися ще у середині 1930-х років<sup>19</sup>, але достатньо репрезентативні результати з'явилися лише наприкінці 1960-х років, коли в Ольвії були проведені єдині протягом півстоліття дослідження остеологічних решток іхтіофауни, автором яких був фахівець-іхтіолог Л.Д. Житенюва<sup>20</sup>. Лише відносно нещодавно база археологічних даних була суттєво розширена завдяки працям Є.Ю. Яніш, яка, окрім ольвійських, обробила і матеріали з Березанського поселення<sup>21</sup>.

Археоботанічні дослідження доволі довго пасли задніх порівняно з археозоологічними, проводилися спорадично і часто непрофесійно. Ситуація покращилася лише у 80-х роках минулого століття, коли обробкою археоботанічних матеріалів з Ольвії та її округи зайнялась фаховий археоботанік Г.О. Пашкевич<sup>22</sup>. З того часу у розпорядженні археологів та істориків опинився увесь комплекс археобіологічних джерел з історії рослинництва, тваринництва, мисливства та збиральництва в Нижньому Побужжі античного часу. Звичайно, лишатимуться питання про повноту та репрезентативність наявного матеріалу, але, принаймні, нині науковці мають фактичну базу для проведення реконструкцій, лишивши переважно в минулому спекулятивні побудови «із загальноантичних міркувань».

Відповідно, метою цієї роботи є аналіз цього джерельного комплексу у порівнянні з висновками про структуру харчування в античні часи, зробленими переважно на базі писемних джерел для полісів Балкан, Малої Азії та Великої Греції. Наслідком має стати виявлення специфіки раціону мешканців Нижнього Побужжя та співвідношення у ньому загальногрецьких та суто місцевих елементів.

При розгляді традиційних дієт в основу класифікації покладаються, поперше, основні джерела калорій (головним чином, злаки та жири рослинного та тваринного походження), та, по-друге, основні джерела протеїнів (м'ясні та

---

<sup>19</sup> Визначення В.І. Зубаревої. Цит. за: *Штительман Ф.М.* Рыболовство и рыбопереработочное производство Ольвии и ее округи в античную эпоху. – К., 1958. Рукопись // НА ІА НАНУ, Ф. 12, № 389. – С. 4.

<sup>20</sup> *Житенюва Л.Д.* Промысловые рыбы и рыболовство в древней Ольвии (VII–VI вв. до н.э. – III в. н.э.) ...; *Ее же.* Промысловая фауна рыб и рыболовство бассейна Черного моря по археологическим данным / Автореф. дисс. ... канд. биол. наук. – М., 1965.

<sup>21</sup> *Яніш Е.Ю., Антитина Е.Е.* Промысловые рыбы древней Ольвии (I–III вв. н.э.) и ее окрестностей // Зоологический журнал. – 2013. – Т. 92. – № 9. – С. 1190-1200; *Яніш Е.Ю., Каспаров А.К.* О костных остатках поселения архаического времени Березань в Северном Причерноморье (Украина)... та ін. У 90-х роках невелика колекція решток іхтіофауни з Березані була оброблена Н.В. Ивановою: *Ivanova, N. V.* Fish remains from archaeological sites of the northern part of the Black Sea region (Olvia, Berezan) // *Offa.* – 1994. – 51. – С. 278-283.

<sup>22</sup> *Пашкевич Г.А.* Состав культурных и сорных растений из раскопок поселений сельской округи Ольвии // *Крыжицкий С.Д., Буйских С.Б., Отреико В.М.* Античные поселения Нижнего Побужья. Археологическая карта. – К., 1990. – С. 114-119; *Пашкевич Г.А.* Палеоэтноботанические находки на территории Украины. Памятники I тыс. до н.э. – II тыс. н.э. Каталог I. – К., 1991; *Pashkevich G. A.* Archaeobotanical studies on the northern coast of the Black Sea // *Eurasia Antiqua.* – 2001. – Band 7. – Pp. 511-567 та ін.

молочні продукти, риба та бобові)<sup>23</sup>. Конкретний їх набір і визначає тип харчування. Цікаво, що давні греки також дотримувались подібного поділу: тогочасні дієтологічні праці розрізняють зернову базу (*sitos*) і протеїни рослинного та тваринного походження (*opsa*)<sup>24</sup>. У такому порядку вони і розглядатимуться нижче.

У Давній Греції, як і в Середземномор'ї загалом<sup>25</sup>, основними джерелами калорій були різноманітні зернові – головним чином голозерні, плівчасті пшениці та ячмінь, а також просовидні хліби (просо та могоар), рослинні олії (перш за все – маслинова) та тваринні жири, а протеїнів – бобові, риба, молочні та, меншою мірою, м'ясні продукти.

Натомість, у помірній зоні, зокрема – і у Степовому Надчорномор'ї, більшу роль у харчуванні відігравали м'ясні і молочні продукти, тоді як риба та особливо бобові – значно меншу.

Очевидно, що ці відмінності визначалися, перш за все, природними факторами: чим північніше, тим більшу роль у харчуванні відіграють продукти тваринного походження. Безумовно, що саме географічне положення робить Ольвію особливо цікавою для дослідника античної дієтології, адже культурно ця держава належала до субтропічного Середземномор'я, тоді як географічно розташовувалась у помірній зоні Євразійського степу. Власне, саме дослідження впливу навколишнього середовища на структуру харчування грецьких колоністів Нижнього Побужжя і становить завдання цієї статті. При цьому такий аналіз спиратиметься не на загальні уявлення та фрагментарні відомості писемних джерел, а на залучення усієї наявної на сьогоднішній день археоботанічної та археозоологічної (зокрема, археοіхтіологічної) інформації, а також на результати археологічних досліджень Ольвії та її хори.

## Зернові

Розгляд ольвійської дієти варто почати із зернових, які, як вже підкреслювалось вище, слугували головним джерелом калорій у меню античних греків. У середині – другій половині I тисячоліття до н.е. елліни культивували щонайменше чотири види пшениці – плівчасті однозернянку (*triticum monococcum*) та полбу-двозернянку, або еммер (*t. dicoccum*) та голозерні м'яку (*t. aestivum*) та, очевидно, тверду (*t. durum*)<sup>26</sup>, ячмінь та два види просовидних хлібів – власне просо (*panicum miliaceum*) та могоар (*setaria italica*). Всі ці види, окрім твердої

---

<sup>23</sup> Такою є, наприклад, відома класифікація Г. Керіела (цит. за: Страны и народы. Земля и человечество: общий обзор. – М., 1978. – С. 302-303).

<sup>24</sup> Wilkins J., Hill S. Food in the ancient world. – P. 112.

<sup>25</sup> Див.: Braun T. Ancient Mediterranean food // Spiller G.A. (ed.) The Mediterranean diets in health and disease. – New York, 1991. – P. 10-55.

<sup>26</sup> Німецький археоботанік Г. Кроль вважає тверду пшеницю одним із «стандартних» грецьких зернових ще з часів неоліту (Kroll H. Agriculture and Arboiculture in Mainland Greece at the Beginning of the First Millennium B.C. // Pallas : revue d'études antiques. – 2000. – 52. – P. 63, 66), однак в античні часи серед археоботанічних знахідок вона практично відсутня.

пшениці, добре відомі і в Надчорномор'ї, хоча на території Ольвії наразі немає репрезентативних знахідок однозернянки та могоару<sup>27</sup>. Асортимент зернових тут включав, по-перше, м'яку пшеницю і ячмінь, по-друге – просо, і, по-третє – двозернянку.

Як за писемними, так і за археоботанічними даними, саме ячмінь та м'яка пшениця були провідними зерновими культурами тогочасного грецького світу. Переважання тієї чи іншої культури залежало від природно-географічних умов, головно – ґрунтових (так, в Аттиці з її бідними каменистими ґрунтами повністю переважав ячмінь). У грецькій кулінарії зерно ячменю та м'якої пшениці використовувалось по-різному: пшеничне борошно йшло на приготування хліба та інших виробів, тоді як з ячменю виготовляли каші та коржі.

Рецепт приготування ячмінної каші греками зберігся у Плінія Старшого [NH XVIII, 72-74]. Для цього ячмінне зерно спочатку вимочували, згодом висушували на спеціальній жаровні та мололи, а згодом крупу змішували із насінням льону та коріандру. Поза сумнівом, такі каші виготовляли і в Ольвії, щоправда, решток ані льону, ані коріандру тут поки що не виявлено, але місцеві елліни могли використовувати й інші заправки, приміром молоко чи коров'яче масло, не надто поширені в Середземномор'ї. Але про них трохи згодом.

Другою популярною у Греції стравою, що виготовлялася з ячменю, були ячмінні коржі (*maza*)<sup>28</sup>. Вони, на думку греків, поступалися за смаком пшеничному хлібові (*artos*), але були дешевшими, і в таких полісах, як Афіни, саме ячмінні коржі були основним «хлібом»<sup>29</sup>.

Але, якщо говорити про справжній хліб, то його виготовляли лише із пшениці. В принципі, на борошно для виготовлення хліба може йти зерно будь-якої пшениці, навіть плівчастої, питання лише в затратах енергії на помел. Власне, через гранично трудомісткий процес помелу плівчастих пшениць вони поступились як основне джерело борошна голозерним і, перш за все – м'якій пшениці<sup>30</sup>. У Греції цей процес відбувся ще на початку першого тисячоліття до н.е.<sup>31</sup>, тому доволі дивними виглядають твердження Є. Делбі, що полба-

---

<sup>27</sup> Однозернянка у значній кількості знайдена на хорі Тіритаки (*Пашкевич Г.А.* Археоботанические исследования Боспора... – С. 233), знахідки могоару відомі у Нижньому Подністров'ї (*Кузьміна Н.М., Охотніков С.Б.* Культурні рослини Нижнього Подністров'я у VI–V ст. до н.е. (за даними палеоботанічного аналізу) // *Археологія.* – 1987. – Вип. 60. – С. 80-83) та на хорі Феодосії (*Гаврилов А.В.* Округа античної Феодосії. – Симферополь, 2004. – С. 104).

<sup>28</sup> М.В. Скржинська на відміну від усіх інших дослідників, чомусь вважає, що *maza* – це ячмінна каша. (Пища ольвиополитов... – С. 121). Про походження терміну *maza* див.: *Griffith R.D.* Maza, «Barley-Cake» // «Glotta». – 83. – 2007. – S. 83-88.

<sup>29</sup> *Braun T.* Ancient Mediterranean food... – P. 21-23.

<sup>30</sup> Див., наприклад: *Nesbitt M., Samuel D.* From staple crop to extinction? The archaeology and history of the hulled wheats // *Padulosi S., Hammer K., Heller J.* (eds). Hulled wheats. Proceedings of the First International Workshop on Hulled wheats. – Rome, 1996. – P. 85-86.

<sup>31</sup> *Kroll H.* Agriculture and Arboriculture in Mainland Greece at the Beginning of the First Millennium B.C. – P. 63.

двозернянка (*zeia, olyra*) була провідною зерною культурою античного часу<sup>32</sup>, і, тим більше, що саме давні греки з неї виробляли борошно для хліба<sup>33</sup>.

В ольвійських матеріалах у помітній кількості полба зустрічається нечасто, і до того ж лише в добу архаїки<sup>34</sup>, що лише підтверджує тезу Г. Кролля. Тож не підлягає сумніву, що в Ольвії зерно еммеру не використовувалось для виготовлення хліба. З двозернянки римляни робили національну страву – кашу (*puls*). Із зерна полби вони виготовляли крупу (*alica*), яка, крім іншого, використовувалась для виготовлення сирного пирога (*placenta*), рецепт якого міститься в Катона [de re rust., 76]. Окрім римлян, кашу з полби як національну страву споживали і карфагеняни<sup>35</sup>. Звичайно, що полбяна каша була відома і грекам. Певно, що в Ольвії, де не було дефіциту м'якої пшениці, полбу також споживали у вигляді каші та, можливо, випічки, типу вищезгаданих сирних пирогів.

Хліб же ольвіполіти робили з борошна, змеленого з зерна м'якої пшениці. За підрахунками істориків, античні автори, зокрема Афіней, згадують понад сім десятків сортів хліба<sup>36</sup>. Звісно, навряд чи мешканці відносно невеликого периферійного поліса особливо балували себе хлібопекарськими фантазіями, але білий хліб споживали регулярно.

Судячи з незначної кількості решток жита, чорний хліб не урізноманітнював меню мешканців Ольвії, як це було, приміром, на поселеннях хори Херсонесу<sup>37</sup>. Натомість, асортимент каш, схоже, був багатшим за рахунок пшонової<sup>38</sup>, яка, як усім добре відомо, виготовляється з просяного зерна. В античні часи, як вже говорилося, були поширені два види просовидних хлібів – власне просо (гр. *kenchros*, лат. *milium*) та могоар, або італійське просо (гр. *melinē*, лат. *panicum*). Просо активно культивували сусіди греків – фракійські племена, про що свідчать як писемні<sup>39</sup>, так і археоботанічні<sup>40</sup> дані. Можливо, саме під впливом фракійських племен Малої Азії в добу архаїки просо стало однією з провідних культур грецьких полісів західного анатолійського узбережжя, зокрема і ольвійської метрополії – Мілету<sup>41</sup>. В Ольвії, принаймні в добу архаїки, просо поряд із

<sup>32</sup> Dalby A. Siren Feasts... – P. 90.

<sup>33</sup> Ibid. – P. 91.

<sup>34</sup> На поселенні доби архаїки Козирка 9 (Пашкевич Г.А. Состав культурных и сорных растений из раскопок поселений сельской округи Ольвии... – С. 116). Відомі також знахідки на Бейкуші (Там само).

<sup>35</sup> І.Б. Циркін, за доброю історичною звичкою не розрізняти види пшениць, вважає вирощування полби ледь не ознакою високої хліборобської культури Карфагену (Циркін І.Б. Карфаген и его культура. – М., 1987. – С. 92).

<sup>36</sup> Wilkins J., Hill S. Food in the ancient world... – P. 118.

<sup>37</sup> Див.: Янушевич З.В. Культурные растения Северного Причерноморья. – Кишинев, 1986.

<sup>38</sup> На хорі Херсонеса просо зустрічається доволі рідко.

<sup>39</sup> Braun T. Ancient Mediterranean food. – P. 38.

<sup>40</sup> Див.: Popova Tz. Palaeobotanic catalogue of sites and studied plant remains in the territory of Bulgaria // Interdisciplinary Studies. – 2009. – XX–XXI. – P. 71-165.

<sup>41</sup> Stika H.-P. Pflanzenreste aus dem archaischen Milet // Archäologischer Anzeiger. – 1997. – S. 159-160.

ячменем та м'якою пшеницею було однією з трьох провідних зернових культур<sup>42</sup>. Загалом, в античну добу ця культура відігравала роль «резервного хліба» на випадок неврожаю озимини, використовуючись переважно для приготування каш<sup>43</sup>. Окрім цього, просо було однією з провідних зернофуражних культур, причому ця його функція з часом ставала все важливішою, так що у візантійську добу його вже взагалі перестали вважати їжею для людей<sup>44</sup>. Що ж стосується могогару, то його знахідки у Нижньому Побужжі поки що невідомі, хоча у сусідньому Нижньому Подністров'ї рештки італійського проса знайдені були<sup>45</sup>. Тому впевнено говорити про відсутність споживання могогару ольвіополітами (чи хоча б худобою ольвіополітів) поки що передчасно.

Тож, згідно із наявними даними, «зерновий набір» ольвійської кухні мав складатися із пшеничного хліба, ячмінних коржів та каш із ячменю, полби та проса, а також різноманітної випічки.

### Бобові

Значення бобових у раціоні давніх греків важко переоцінити (мабуть, тому його постійно й недооцінюють<sup>46</sup>): в меню пересічних мешканців багатьох полісів Балканської Греції як джерело протеїнів вони не поступались рибним стравам і вже точно переважали м'ясні. Греки культивували з десяток видів бобових<sup>47</sup>, але в Ольвії відомі знахідки лише двох із них – сочевиці (гр. *phakós*) та гороху (гр. *písos*), та ще віки ервілії (вона ж гірка віка або французька сочевиця) – переважно фуражної культури, яка в їжу йшла лише в надзвичайних випадках<sup>48</sup>. Такий бідний асортимент виразно контрастує із видовим багатством сусіднього з Ольвією Херсонесу, де було знайдено рештки не лише вищезгаданих рослин, але й чини, нуту і навіть бобів<sup>49</sup>. Можливі причини «бобової неповноцінності» Ольвії ще обговорюватимуться нижче, а зараз слід зупинитись на тих стравах, які ольвіополіти мали виготовляти з того, що вирощували.

І сочевиця, і горох, на відміну від бобів споживались греками переважно не у свіжому, а сушеному (і згодом вимоченому) вигляді: з них зазвичай робили

<sup>42</sup> Звичайно, інтенсивне вирощування проса в Ольвії могло пояснюватись не лише суто харчовими, але й іншими причинами, наприклад – потребами у фуражі, або торгівлею з кочовиками, але всі ці причини аж ніяк не є взаємовиключними.

<sup>43</sup> Braun T. Ancient Mediterranean food... – P. 35.

<sup>44</sup> Dalby A. Siren Feasts. – P. 89-90.

<sup>45</sup> Кузьміна Н.М., Охотніков С.Б. Культурні рослини Нижнього Подністров'я у VI-V ст. до н.е. – С. 80-83.

<sup>46</sup> Див.: Sarpaki A. The Palaethnobotanical Approach. The Mediterranean Triad or Is It a Quartet? // Agriculture in Ancient Greece. – Stockholm, 1992. – P. 61-75.

<sup>47</sup> Dalby A. Op. cit. – P. 89-90.

<sup>48</sup> Див.: Miller N.F., Enneking D. Bitter Vetch (*Vicia ervilia*). Ancient Medicinal crop and Farmers' Favorite for Feeding Livestock // Minnis P.E. (ed.) New Lives for Ancient and Extinct crops. – Arizona, 2014. – P. 254-268.

<sup>49</sup> Пашкевич Г.А. Современное состояние палеоэтноботанических исследований Херсонеса... – С. 169, 174. А загалом у Надчорномор'ї відомі знахідки решток практично всіх основних античних бобових.



супи<sup>50</sup>. Сочевична юшка була звичайною стравою у меню небагатих людей<sup>51</sup>, і ольвіполіти тут, поза сумнівом, не були винятком.

Що ж стосується віки ервілії (гр. *drobos*), то ця рослина, яка була суто фуражною культурою, в їжу могла йти суто в голодні роки. Її рештки знаходились майже в усіх грецьких поселеннях північного узбережжя Чорного моря, іноді у дуже значних кількостях<sup>52</sup>, тож роль гіркої віки як «резервного» продовольства у принципі відкидати не можна.

Повертаючись до питання про роль бобових у харчуванні мешканців Ольвії, можна висловити припущення, що їхня роль як джерела протеїну в раціоні повинна була бути меншою, ніж у Греції, за рахунок більшого значення їжі тваринного походження, причому не стільки рибної, якої і на Балканах було вдосталь, скільки м'ясної та молочної.

### М'ясо-молочні продукти

У Греції, як уважається, найголовнішими продуцентами м'ясо-молочної продукції були вівці, свині та кози<sup>53</sup>. М'ясо останніх, звичайно, хоча і споживалось, не було надто популярним, особливо через надто специфічний аромат, натомість молоко та, особливо, сир займали в меню греків почесне місце<sup>54</sup>. Свинину греки теж активно споживали (низка дослідників вважає саме свинину основою м'ясного раціону греків)<sup>55</sup>. Так, добре відомо, що у склад легендарної спартанської юшки, окрім сочевиці, входили свинячі м'ясо та кров. Та й археозоологічний матеріал з хори Мілету архаїчного періоду демонструє доволі помітну роль свинини у м'ясній складовій дієти місцевих мешканців<sup>56</sup>. Втім, очевидно, найчастіше столи мешканців грецьких полісів прикрашали страви з баранини<sup>57</sup>. Набагато менш споживалась яловичина, а також коров'яче молоко та масло.

Аналіз археозоологічної інформації з території Ольвійського полісу дозволяє твердити, що м'ясо-молочний раціон місцевих мешканців доволі суттєво відрізнявся від балкано-малоазійського раціону (чи, радше, від балканських та малоазійських раціонів). Ці відмінності стосуються як ролі м'ясо-молочної продукції в раціоні ольвіполітів загалом, так і співвідношення її окремих складових.

---

<sup>50</sup> Dalby A. Op. cit. – P. 90.

<sup>51</sup> Ibid.

<sup>52</sup> Завойкин А.А. Фанагория во второй половине V – начале IV вв. до н.э. (по материалам раскопок «Южного города»). – М., 2004. – С. 52.

<sup>53</sup> Dalby A. Op. cit. – P. 58.

<sup>54</sup> Ibid.

<sup>55</sup> Wilkins J., Hill S. Food in the ancient world... – P. 144.

<sup>56</sup> Peters J. Archaic Milet: daily life and religious customs from an archaeozoological perspective. // Archaeozoology of the Near East. – Leiden, 1993. – P. 88-89.

<sup>57</sup> Принаймні, саме це впливає з археозоологічних даних, всупереч думкам про свинину як «м'ясо номер один» на грецькім столі.

За підрахунками О.П. Журавльова та В.М. Отрешка, принаймні на окремих поселеннях Нижнього Побужжя споживання м'яса сягало не менше 40 кг на особу на рік<sup>58</sup>. Звичайно, воно різнилося залежно від соціального статусу та матеріального достатку окремих мешканців, але загалом цифри були доволі значними, причому свідчили про регулярне, а не принагідне споживання. На Азіатському Боспорі було відкрито господарство, спеціалізоване на постачанні м'яса на місцеві ринки<sup>59</sup>. Очевидно, що подібні «м'ясні ферми» мали розташовуватись і в інших освоєних греками районах, сприятливих для ведення тваринницького господарства, зокрема і в Нижньому Побужжі<sup>60</sup>.

Доволі суттєво різнилось і співвідношення основних видів свійських тварин в ольвійському господарстві та відповідної продукції – в раціоні місцевих мешканців. Це, очевидно, було наслідком відмінностей у навколишньому середовищі. Нижнє Побужжя з його рівнинним степовим рельєфом не було територією, надто сприятливою для козівництва, натомість вівчарство мало тут чудові умови для розвитку, що й підтверджується археозоологічними даними, згідно з якими співвідношення овець і кіз в ольвійському стаді визначається як 3:1<sup>61</sup>.

Але головною особливістю ольвійського тваринництва, порівняно із тваринництвом балканських полісів або з мілетським, була велика роль скотарства (у точному значенні терміну)<sup>62</sup>. Тож, мабуть, саме велика рогата худоба була основним джерелом м'яса в раціоні мешканців Нижнього Побужжя та й усього Надчорномор'я загалом<sup>63</sup>.

Звичайно, значення великої рогатої худоби в місцевому господарстві не вичерпувалось «харчовою» функцією, адже саме вона була основною тягловою силою ольвійського землеробства. Археозоологами фіксується доволі значний відсоток решток волів серед кісток свійського бика, причому особливо великим він був навіть не в архаїчну, а в класичну добу, напередодні та під час реко-

<sup>58</sup> Журавлев О.П., Отрешко В.М. О рационе питания архаического населения Нижнего Побужья // Проблемы археологии Северного Причерноморья. – Херсон, 1990. – Ч. II. – С. 84.

<sup>59</sup> Каспаров А.К. Скотоводческое хозяйство поселения Волна 1 // Таманская старина. – Вып. 3. – СПб., 2002. – С. 153-162.

<sup>60</sup> Саме подібне господарство, очевидно, було відкрито і в околицях Ольвії. Див.: Папанова В.А., Ляшко С.М. Ольвийская усадьба IV в. до н.э. // Старожитності Степового Причорномор'я і Криму. – Запоріжжя, 2009. – Вип. XV. – С. 100-106.

<sup>61</sup> Окрім короткотривалого періоду в V ст. до н.е., коли воно становило 2:1 (Журавльов О.П. Кісткові рештки ссавців в Ольвії та на Березані (дослідження 1972–1976 рр.) // Археологія. – 1983. – № 42. – С. 80), що, очевидно, було пов'язаним із процесом згортання і наступної реколонізації великої ольвійської хори.

<sup>62</sup> Див.: Журавльов О.П. Історія фауни і тваринництва Нижнього Побужжя в античний час...; Одрін О.В. Тваринництво Ольвійського поліса кінця VI – першої половини III ст. до н.е. // Український історичний журнал. – 2016. – № 6. – С. 58-61.

<sup>63</sup> Втім, як показують археозоологічні дані, ситуація із співвідношенням основних видів свійської худоби на окремих поселеннях різнилася доволі суттєво, і, відповідно, різнився і м'ясний раціон.

лонізації великої хори Ольвії<sup>64</sup>. Згодом, в елліністичний період при загальному зростанні питомої ваги скотарства відсоток волів дещо зменшується, натомість корів – зростає<sup>65</sup>. Це може свідчити, з одного боку, про зростання молочного напрямку розведення великої рогатої худоби<sup>66</sup>, а з іншого – про скорочення фонду цілинних земель, розорювання яких потребувало більшої кількості тягової сили, ніж староорних. Говорячи про молочне скотарство, можна припустити, що воно загалом було подібним до того, яке практикувалося до XIX ст. у Миколаєві чи Херсоні, коли потреби містян у молоці задовольнялись мешканцями приміських хуторів<sup>67</sup>, подібних до тих, які відкриті в ольвійському передмісті<sup>68</sup>, тобто рівень товарності загалом був невисоким через невелику смність внутрішнього ринку.

Вівчарство, як і скотарство, судячи з наявних даних, було головно м'ясного або молочно-м'ясного спрямування. Так, О.П. Журавльов вказує на переважно м'ясний напрямок розведення овець на більшості поселень ольвійської хори (зокрема, в самій Ольвії, на Березані та на Аджиголі 1)<sup>69</sup>, тобто, вірогідно, вівці більшою мірою використовувалися як баранина і меншою мірою постачали молоко та сир.

Допоміжну роль у забезпеченні місцевих мешканців м'ясом відігравали також конярство<sup>70</sup> і свинарство. Що стосується останнього, то розвинуте свинарство, як уважається, більшою мірою характерне для римського, аніж для грецького тваринництва і, відповідно, свинина займала у раціоні римлян куди вагоміше місце, ніж в еллінському<sup>71</sup>. Слід визнати, що цей висновок, базований переважно на археозоологічній інформації із Західної та Центральної Європи, загалом кореспондується і з остеологічними даними з хори Ольвії, де на більшості поселень рештки свиней не перевищують 4-7% від загальної кількості, однак на окремих поселеннях (зокрема, на Березані) цей відсоток був близьким, або й перевищував 10%<sup>72</sup>. Тож, попри цитовані вище твердження Д. Браунда, можна впевнено говорити, що свинина не була аж надто рідким гостем на столах мешканців Нижнього Побужжя.

Доволі екзотичною, як на наш смак, була практика ольвіполітів час від часу споживати собачатину. На багатьох собачих кістках, причому в усіх освоен-

---

<sup>64</sup> Журавльов О.П. Історія фауни і тваринництва Нижнього Побужжя в античний час... – С. 17.

<sup>65</sup> Там само. – С. 18.

<sup>66</sup> Там само.

<sup>67</sup> Шмидт А. Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Херсонская губерния. Часть 2. – СПб., 1863. – С. 217.

<sup>68</sup> Панапова В.А., Ляшко С.М. Ольвийская усадьба IV в. до н.э. ...

<sup>69</sup> Журавльов О.П., Яковенко В.І. Тваринництво на античному поселенні Аджигол 1 // Археологія. – 1997. – № 2. – С. 86.

<sup>70</sup> Журавльов О.П. Свійський кінь в Ольвії // Археологія. – 2003. – № 4. – С. 88.

<sup>71</sup> King A. Diet in the Roman world: a regional inter site comparison of the mammal bones // Journal of Roman Archaeology. – 1999. – Vol. 12. – P. 168-202.

<sup>72</sup> Журавльов О.П., Яковенко В.І. Тваринництво на античному поселенні Аджигол 1... – С. 87; Журавлев О.П., Маркова Е.П., Сычева Л.В. К истории животноводства ольвийской сельской округи... – С. 110, Табл. 3, 4; С. 111, Табл. 5.

них греками регіонах Надчорномор'я, зустрічаються характерні зарубки, які однозначно свідчать про розчленовування тушок<sup>73</sup>. Отже, страви із собачатини урізноманітнювали меню місцевих мешканців, до того ж майже так само часто, як і зі свинини<sup>74</sup>. При цьому в джерелах відсутні згадки про розведення собак спеціально «на м'ясо», що, втім, не може слугувати підставою для категоричного висновку про уживання собачатини лише в ритуальних цілях<sup>75</sup>. До речі, подібна практика була принесена з Мілету, де також були виявлені однозначні дані про споживання собачого (як і конячого) м'яса, причому не лише у святилищах, але й на сільських поселеннях<sup>76</sup>.

Якщо яловичина, баранина чи свинина прикрашали столи принаймні ольвіополітів середнього достатку, то дичина потрапляла переважно до раціону аристократів, які мали час і натхнення займатись шляхетною мисливською справою<sup>77</sup>. Археозоологічні дослідження, попри те, що кістки диких тварин на античних поселеннях, природно, зустрічаються рідше, аніж свійських, продемонстрували, що ольвійські мисливці добували багато видів ссавців та птахів. Серед них зустрічалися представники як степової, так і лісової фауни, причому переважають рештки саме останніх<sup>78</sup>. Ольвіополіти добували як тварин «м'ясного» (наприклад, кабанів, оленів чи зайців), так і «хутрового» (кам'яних куниць, горностаїв, ласок, тхорів, лисиць) напрямів. При цьому, якщо куничні, байбаки, до певної міри – бобри, цілком вірогідно, слугували об'єктом професійного хутряного промислу, то великі копитні та хижакі, зокрема лев та леопард – скоріше за все добувались під час типового для грецької аристократії «спортивно-мистецького»<sup>79</sup> полювання. Варто зауважити, що рештки тварин, які згадуються Ксенофонтом як основні об'єкти мисливської уваги аристократів – зайці, лисиці, кабани та олені – сумарно складають понад 80% усіх залишків диких ссавців в археологічних матеріалах Ольвії та її периферії. Якщо ж до цієї цифри додати рештки інших великих копитних та хижаків, то вона виглядатиме ще промовистішою. Тож ольвійська знать могла час від часу балувати себе стравами із м'яса зубрів (в добу середньовіччя сідло зубра вважалось рідкісним делікатесом) та турів, кабанятиною, олениною, або, на крайній випадок –

---

<sup>73</sup> Журавлев О.П. Животноводство и охота... – С. 264-265; Каспаров А.К. Фаунистические остатки... – С. 39; Каспаров А.К. Костные остатки из зольников Мирмекия: изменение ситуации в разные эпохи // Боспорский феномен. Греки и варвары на Евразийском перекрестке. – СПб., 2013. – С. 728.

<sup>74</sup> Журавлев О.П. Животноводство и охота... – С. 265.

<sup>75</sup> Пор.: Ekroth G. Meat in ancient Greece: sacrificial, sacred or secular? // Food and History. – № 5. – 2007. – Р. 263-266; Каспаров А.К. Костные остатки из зольников Мирмекия... – С. 726.

<sup>76</sup> Peters J. Op. cit. – Р. 88.

<sup>77</sup> Детальніше див.: Одрін О. Мисливство в античних державах Надчорномор'я (на прикладі Ольвії) // СОЦУМ. – 2015. – Вип. 11-12. – С. 299-230.

<sup>78</sup> Журавльов О.П. Історія фауни і тваринництва Нижнього Побужжя в античний час... – С. 9.

<sup>79</sup> Ксенофонт у «Кінегетиці» вважає полювання однією з обов'язкових для молодого аристократа навчальних дисциплін, нарівні з музикою чи філософією [Сун, II].

зайчатиною. Крім того, їхнє меню урізноманітнювали також страви із диких птахів<sup>80</sup>.

### Риба та морепродукти

Напевно, найістотнішою була специфіка рибної складової раціону ольвіполітів, порівняно з афінським чи мілетським. Це було викликано принциповими відмінностями в умовах та структурі вилову в басейні Егейського моря з одного боку<sup>81</sup>, та у великих річках, лиманах та опріснених акваторіях Чорного моря – з іншого. Загалом, рибні ресурси Егейського моря оцінюються як посередні<sup>82</sup>, тоді як рибні багатства шельфу Чорного моря та місцевих великих річок у минулому були дуже значними<sup>83</sup>. Цей факт був добре відомий у грецькому світі ще принаймні з середини V ст. до н.е., якщо не раніше. Так, Геродот стверджував, що річка Борисфен «...найбільш корисна для людей не лише серед інших рік Скіфії, але і взагалі серед всіх інших, крім єгипетського Нілу... дуже багато в ньому риби приємної на смак... і великі риби в ньому без колючих кісток, що їх називають антакаями...» [IV, 53] (переклад А.О. Білецького). Тож не дивно, що рибальство було однією з основних галузей господарства Ольвійського полісу<sup>84</sup>. Певно, воно є єдиною галуззю ольвійської економіки, про яку згадується (хай і непрямо) у писемних джерелах. Утім, основні відомості про нього надають археоіхтіологічні дослідження<sup>85</sup>.

Наймасштабніші результати були отримані у 1960-х роках одним із небагатьох фахівців-іхтіологів, які спеціально працювали над вивченням решток іхтіофауни Північного Причорномор'я – Л.Д. Житеньовою<sup>86</sup>. Серед основних

<sup>80</sup> Про них див., зокрема: *Воїтвенський М.А.* Орнітофауна Ольвії... – С. 156-158.

<sup>81</sup> Про специфіку вилову в окремих регіонах Егейського моря див.: *Mylona D. Fish // Nadeau, R., Wilkins, J. (eds.) A Companion to Food in the Ancient World...* – P. 148-150.

<sup>82</sup> *Ibid.* – P. 158.

<sup>83</sup> На це вказують і археоіхтіологи, які займаються вивченням егейських матеріалів: *Mylona D. Fish...* – P. 154.

<sup>84</sup> Див., зокрема: *Крыжицкий С.Д., Русяева А.С., Крапивина В.В., Лейпунская Н.А., Скржинская М.В., Анохин В.А.* Ольвия. Античное государство в Северном Причерноморье. – К., 1999. – С. 60, 122, 198 та ін.; *Крыжицкий С.Д., Буйских С.Б., Бураков А.В., Отрешко В.М.* Сельская округа Ольвии. – К., 1989. – С. 76, 138; *Крыжицкий С.Д., Лейпунская Н.О.* Принципи моделювання економічного базису північнопричорноморської античної держави на прикладі Ольвії // Палеоекономіка раннього залізного віку на території України. К., 2004. – С. 16.; *Одрін О.В.* Ольвійське рибальство VI–III ст. до н.е. // Надчорномор'я у IX ст. до н.е. – на початку XIX ст.: студії з історії та археології. – К., 2007. – С. 71-89.

<sup>85</sup> У цьому контексті доволі оригінально виглядає категоричне твердження *Е. Делбі (Op. cit. – P. 66.)*, що археологія мало чого може сказати про риболовлю, оскільки рештки риб, мовляв, надто погано зберігаються. Достатньо ознайомитись із історіографічною працею грецького археоіхтіолога Дімітрі Мілони (*Mylona D. Fish-eating in Greece from the fifth century B.C. to the seventh century A.D. A story of impoverished fishermen or luxurious fish banquets?* – Oxford, 2008), аби належно оцінити ступінь точності цього сміливого висловлювання.

<sup>86</sup> *Житенева Л.Д.* Промысловые рыбы и рыболовство в древней Ольвии... – С. 98-104; *Ее же.* Промысловая фауна рыб и рыболовство бассейна Черного моря по археологическим

результатів її досліджень дуже примітним є високий відсоток цінних риб в уловах ольвіополітів: рештки сомів, осетрових та окуневих (в основному судака) становлять три чверті усього кісткового матеріалу. Також звертає на себе увагу надзвичайно великий відсоток сомів, деякі з яких сягали розміру понад 4 м<sup>87</sup>. Значною є також питома вага залишків осетрових – майже чверть усіх кісткових решток належать їм. При цьому головною промисловою осетровою рибою був, як і зараз, осетер (57,8% осетрових від визначених до виду, або 40,5% від загальної їх кількості). Однак, спостерігаються суттєві відмінності від сучасного стану. Нині, у регіоні виловлюють прохідного осетра, тоді як в античну добу, як показав аналіз розмірів залишків, у Дніпрі та Південному Бузі водився жилий осетер<sup>88</sup>, який і становив основу промислу. Набагато більш розповсюдженою, аніж тепер, була стерлядь<sup>89</sup>. З іншого боку, набагато менше, аніж зараз, вилловлювали вирезуба, ляща та окуня<sup>90</sup>.

Згідно з цими даними, основу риболовлі в Бузькому лимані в античній час становили сом, осетер та судак; другорядними промисловими рибами були сазан, плотва, стерлядь, вирезуб, севрюга та, можливо, щука; як прилов добувались також лящ, чехонь та окунь<sup>91</sup>.

Цікавим було порівняти ці висновки з одержаними відносно нещодавно Є.Ю. Яніш результатами обробки маже 1000 фрагментів з шарів Ольвії перших століть н.е.<sup>92</sup>. Примітним є той факт, що загалом рибний асортимент, згідно з обома дослідженнями, був доволі подібним, а от процентне співвідношення основних видів промислових риб різнилося доволі суттєво. Так, за Є.Ю. Яніш та Є.Є. Антипіною, головними промисловими рибами Ольвії були осетер, севрюга, стерлядь, білуга, сом, сазан, судак та вирезуб<sup>93</sup>, що загалом кореспондується з висновками Л.Д. Житеньової. Натомість, за кількістю решток осетер опиняється на третьому місці, поступаючись стерляді та сомові (14,7 %, 20% та 19,4% відповідно; севрюга – 14,2%, судак 12,4%, білуга – 6,7%). Можливо, це пояснюється різними методиками обробки матеріалу<sup>94</sup>, можливо – специфікою вибірки.

данным... До речі, про неможливість вивчення решток риб: авторкою було проаналізовано майже 7500 решток кісток, хрящів та луски, з яких понад 4500 визначено з точністю до виду, а ще понад 2000 – до родини (Житенева Л.Д. Промысловые рыбы и рыболовство в древней Ольвии... – С. 98). Згодом Є.Ю. Яніш обробила 729 фрагментів з Березані (Яніш Е.Ю., Каспаров А.К. О костных остатках поселения архаического времени Березань в Северном Причерноморье... – С. 126).

<sup>87</sup> Житенева Л.Д. Промысловые рыбы и рыболовство в древней Ольвии... – С. 102.

<sup>88</sup> Житенева Л.Д. Указ. соч. – С. 99; *Ее же*. Промысловая фауна рыб и рыболовство бассейна Черного моря по археологическим данным... – С. 10.

<sup>89</sup> Житенева Л.Д. Промысловые рыбы и рыболовство в древней Ольвии ... – С. 99.

<sup>90</sup> Там же.

<sup>91</sup> Житенева Л.Д. Промысловая фауна рыб и рыболовство бассейна Черного моря... – С. 6-7; *Ее же*. Промысловые рыбы и рыболовство в древней Ольвии ... – С. 101, 102.

<sup>92</sup> Яніш Е.Ю., Антипина Е.Е. Промысловые рыбы древней Ольвии (I–III вв. н.э.) и ее окрестностей... – С. 1190-1200.

<sup>93</sup> Там же. – С. 1196.

<sup>94</sup> Не варто також забувати і про особливості збереження решток, адже в осетрових – хрящових ганоїдів – луски немає.

Цікавою є оцінка вагових параметрів вилову (адже кількатонна білуга важить стільки, скільки кількадесят риб інших видів). Тут на першому місці опиняється білуга (48,2%), далі йдуть осетер (20,8%), сом (14,8%) та севрюга (12,8%).

Решти іхтіофауни Березані відносяться до рубежу VII–VI – другої чверті V ст. до н.е. і доволі примітно відрізняються від ольвійських набагато меншим відсотком решток сомів, що, певно, пов'язане з відносно меншою опрісненістю вод в околицях поселення. Тут на першому місці за кількісними показниками був осетер (38,1%), далі севрюга (20,0%), сазан (16,5%) та судак (11,6%), загалом осетрові склали 62,3% риб<sup>95</sup>, так що рибному столу мешканців Березані можна лише по-доброму позаздрити. За ваговими параметрами перевага осетрових загалом і осетра зокрема була ще більшою: 52,8% проти 19,8% севрюги та 11,7% сазана.

Тобто, можна підсумувати, що основу вилову в Нижньому Побужжі становило лише декілька видів, надзвичайно цінних у промисловому відношенні, а місцеві рибалки орієнтувалися не так на кількість промислових видів, як на якість, що виразно контрастувало з практикою рибалок грецьких полісів басейну Егейського моря. Останні виловлювали якраз широкий спектр промислових риб<sup>96</sup>.

Більшість у їхніх виловах склали прибережні риби – морські лящі, камінні окуні, а також морські окуні, барракуди, скаркові риби, акули та морські коти<sup>97</sup>. Крім того, греки активно виловлювали і безхребетних: головоногих та інших моллюсків, ракоподібних тощо. Добували місцеві мешканці і риб, які виловлюються сезонно, здійснюючи міграції на невеликі відстані – анчоусів, сардин, смарид та бопсів<sup>98</sup>.

І, нарешті, третьою групою риб, яка активно виловлювалася грецькими рибалками басейну Егейського моря, були мігруючі види відкритого моря, такі як тунці, скумбрія та пеламіди, чия роль у виловах часто применшується вченими-примітивізаторами технологій античного рибальства<sup>99</sup>.

Достатньо порівняти обидва асортименти – егейський та бузько-дніпровський, аби зрозуміти принципову відмінність рибного столу ольвіполітів від звичного для мешканців метрополії. Останній, якщо мова йде не лише про асортимент, а й про способи приготування, загалом може бути реконструйований на базі писемних джерел<sup>100</sup>. Натомість, для Ольвії, як і для Північної

---

<sup>95</sup> Янин Е.Ю., Каспаров А.К. О костных остатках поселения архаического времени Березань в Северном Причерноморье (Украина) – С. 126.

<sup>96</sup> Mylona D. *Fish...* – P. 150-155. Пор. базовану виключно на даних писемних джерел картину в цитованій монографії: Е. Делбі (Op. cit. – P. 68-75).

<sup>97</sup> Mylona D. Op. cit. – P. 150.

<sup>98</sup> *Ibid.* – P. 153.

<sup>99</sup> *Ibid.* – P. 154.

<sup>100</sup> Див.: Dalby A. *Siren Feasts...* – P. 68-75.

Надчорноморщини загалом, такі джерела відсутні, що лише частково компенсується археологічними та етнографічними даними<sup>101</sup>.

Якими ж були способи переробки риби в Ольвії? Археологічні та писемні дані свідчать про принаймні два з них: копчення та соління. Коптильні знайдено на Березані<sup>102</sup>, а також на поселеннях правобережжя Бузького лиману Чортувате 7<sup>103</sup> та Дідова Хата 1<sup>104</sup>. Про засолювання осетрових говорив Геродот [IV, 53], а про засолювання взагалі ще й Діоген Лаертський [IV, 7], який засвідчив, що батько філософа Біона Борисфеніта був торговцем солоною рибою. Про два інші види переробки риби – в'ялення та сушіння – прямих свідчень немає, але не можна не погодитися з тими дослідниками<sup>105</sup>, які вважають, що ці види переробки повинні були використовуватися греками Побужжя.

Чи існувала якась спеціалізація при використанні того чи іншого способу переробки залежно від виду риби? Очевидно, так. Згідно з етнографічними даними, осетрові риби солилися та в'ялилися<sup>106</sup>. Ці дані повністю кореспондуються з даними Геродота [IV, 53, 3], який писав, що антакаї (себто осетрові) доставляються для засолювання. За В. Зуєвим, з осетрів спочатку видаляли тельбухи, відкладали окремо ікру, жир та клей, потім вимочували (навесні – кілька годин, а влітку – добу), після чого круто засолювали, потім банили, а наприкінці – в'ялили<sup>107</sup>. Вірогідно, подібною, або дещо відмінною технологією користувались і греки. Що ж до кісткових риб, то греки, судячи з остеологічних знахідок з коптильні на поселенні Дідова Хата 1<sup>108</sup>, їх коптили.

Таким чином, окрім свіжоприготованої риби, ольвіюполіти їли також солону осетрину та копчену рибу (сомів тощо). Однак, про конкретні способи приготування, про рибні страви, соуси, які споживались із тією чи іншою рибою ми, на жаль, не знаємо.

Якщо ж говорити про морепродукти, то в Нижньому Побужжі з його прісними чи опрісненими водами не виловлювались такі звичні для Егеїди головоногі моллюски, натомість мідії та, меншою мірою, устриці, таки урізноманітнювали меню місцевих мешканців<sup>109</sup>.

<sup>101</sup> Штительман Ф.М. Рыболовство и рыбопереработочное производство Ольвии и ее округи в античную эпоху...; Одрін О.В. Ольвійське рибальство VI–III ст. до н.е...

<sup>102</sup> Крыжицкий С.Д. и др. Сельская округа Ольвии... – С. 76.

<sup>103</sup> Там же. – С. 77.

<sup>104</sup> Штительман Ф.М. Указ. соч. – С. 16-17.

<sup>105</sup> Крыжицкий С.Д. и др. Сельская округа Ольвии... – С. 138; Крыжицкий С.Д., Лейтунська Н.О. Вказ. праця. – С. 16.

<sup>106</sup> Зуев В. О бывших промыслах запорожских казаков и наипаче рыбном // Месяцеслов на 1786 год. – СПб., 1786 – С. 10-11.

<sup>107</sup> Там же. – С. 10.

<sup>108</sup> Штительман Ф.М. Указ. соч. – С. 18.

<sup>109</sup> Бібікова В.І. Фауна Ольвії та її периферії за матеріалами розкопок 1935–1948 рр. // Археологічні пам'ятки УРСР. – Т. VII. – Київ, 1958. – С. 158; Яніш Є.Ю. Археозоологічні дослідження // Археологічні дослідження в Україні в 2015 році. – К., 2016. – С. 259.



## Овочі та фрукти

Які ж культури вирощували, або, принаймні, могли вирощувати городники Ольвійського полісу? Писемні джерела твердять, що у Північному Причорномор'ї вирощувались цибуля і часник [Hdt., IV,17]<sup>110</sup>. Археоботанічні знахідки з території Херсонеса дозволяють розширити цей асортимент, додавши до нього огірки, кавуни та дині<sup>111</sup>. Щоправда, ці знахідки відносяться не лише до іншого, нехай і сусіднього з Ольвією регіону, але й до пізнішого періоду. Та навряд чи буде надмірно сміливим припущення, що греки почали вирощувати овочі одразу по прибутті на нові землі, а не чекали цього кількасот років<sup>112</sup>. Крім того, ґрунтові умови Нижнього Побужжя були куди сприятливішими для овочівництва, ніж Західного Криму<sup>113</sup>, і було б, м'яко кажучи, парадоксальним, якби в одному із сусідніх полісів із гіршими умовами овочівництво розвивалося б, а в іншому, з яким існували жваві контакти – чомусь ні.

Отже, можна з високим рівнем вірогідності стверджувати, що в Ольвії на городах вирощувались цибуля, часник, огірки, кавуни та дині. Враховуючи доволі значні площі заплавлених угідь у Нижньому Побужжі в античну добу, можна приєднатися до думки С.Д. Крижицького та Н.О. Лейпунської про торговий характер місцевого овочівництва<sup>114</sup>.

Втім, на базі припущень навряд чи коректно будувати скільки-небудь деталізовану картину овочевих страв в ольвійській кулінарії. Можна лише припустити, що ця складова ольвійського раціону була через суворіші кліматичні умови збідненим варіантом загальногрецької.

Очевидно, подібною була ситуація і з фруктовим раціоном ольвіполітів. Знахідки решток фруктових рослин хоча і нечисельні, однак доволі різноманітні. Так, на деяких поселеннях ольвійської хори трапляються знахідки кори груші<sup>115</sup>, а в самій Ольвії – рештки волоського горіху<sup>116</sup>. Римським часом датуються знахідки насіння інжиру<sup>117</sup>, а також сливи та персику<sup>118</sup> з Ольвії. На думку Г.О. Пашкевич, більшість із цих рослин, без сумніву, були привезеними, а не

---

<sup>110</sup> Щоправда, ці відомості Геродота стосуються не ольвіполітів, а їхніх сусідів – калліпідів та алазонів. Утім, виглядає неймовірним, аби варвари-сусіди греків вирощували ці, добре відомі останнім, овочі, а самі елліни – ні.

<sup>111</sup> *Стржелецкий С.Ф.* Клеры Херсонеса Таврического // Херсонесский сборник. – 1961. – Вып. 6. – Симферополь, 1961. – С. 86.

<sup>112</sup> Інша річ – якби ці культури ще не були б відомими еллінам у період, що розглядається. Однак, за всіма даними, принаймні в класичну добу всі ці рослини в Греції вирощувались.

<sup>113</sup> *Одрін О.* Екологія господарства античних держав Північного Причорномор'я. – К., 2014. – С. 87-88, 131.

<sup>114</sup> *Крижицкий С.Д., Лейпунська Н.О.* Принципи моделювання економічного базису північнопричорноморської античної держави на прикладі Ольвії... – С. 16.

<sup>115</sup> *Крыжицкий С.Д. и др.* Сельская округа Ольвии... – С. 137.

<sup>116</sup> *Pashkevich G. A.* Archaeobotanical studies on the northern coast of the Black Sea... – P. 542, Table 1.

<sup>117</sup> *Ibid.* – P. 543, Table 1.

<sup>118</sup> *Ibid.* – P. 536.

місцевими<sup>119</sup>. З категоричністю цього твердження не можна погодитись. Грунтово-кліматичні умови Нижнього Побужжя були цілком сприятливими для вирощування не тільки слив чи горіхів, але й інжиру<sup>120</sup>. Теофраст прямо вказує на вирощування грецьких плодів, зокрема інжиру в Північному Причорномор'ї – на Боспорі [Theophr. НР II,5,3.]. Втім, незалежно від того, місцевими чи імпортованими були фрукти, які споживались мешканцями Нижнього Побужжя, сам факт цього споживання є безсумнівним.

Повністю імпортованими були такі життєво необхідні кожному елліну продукти, як маслинова олія (і самі маслини, звичайно) та вино<sup>121</sup>. Цікавим є лише питання, чи доповнювали надчорноморські греки ці продукти якимись місцевими складниками, тобто олію – жирами тваринного походження, а вино – якимись іншими алкогольними продуктами. Потенційна можливість, безсумнівно, існувала, але жодних конкретних, бодай непрямих, свідчень цього у нашому розпорядженні немає. Тож, скажімо, припущення М.В. Скржинської про можливість запозичення ольвіополітами рецепту гіппаки у скіфів<sup>122</sup> є рівно стільки ж аргументованим, скільки й припущення про можливість запозичення ячмінного чи просяного пива у фракійців чи мешканців Правобережного Лісостепу, тобто ми просто не знаємо, наскільки еллінська самосвідомість у сфері кулінарії відштовхувала мешканців Нижнього Побужжя від споживання варварських напоїв.

Ще одним заняттям, яке потенційно могло урізноманітнити стіл ольвіополітів, було збирання диких плодів та коренів. Дослідники твердять, що не варто відкидати роль збиральництва у господарській діяльності греків античної доби<sup>123</sup>, благо воно продовжувало існувати у Балканській Греції до останніх часів<sup>124</sup>. Знахідки решток бузини чорної в Ольвії<sup>125</sup> показують, що і місцеві мешканці не відчували відрази до тубільної їстівної рослинності, от тільки встановити товарний асортимент місцевого збиральництва наразі практично неможливо.

\* \* \*

Підсумовуючи цей попередній огляд ольвійської кухні, можна спробувати відповісти на питання, наскільки вираженою була місцева, північнопонтійська специфіка у харчуванні ольвіополітів. Звичайно, тут ми можемо оперувати лише приблизними даними, але певні висновки зробити таки цілком реально.

<sup>119</sup> *Ibid.* – P. 536.

<sup>120</sup> Одрін О. Екологія господарства античних держав Північного Причорномор'я... – С. 91.

<sup>121</sup> Виноград міг бути й місцевого походження.

<sup>122</sup> *Скржинская М.В.* Пища ольвиополитов... – С. 122.

<sup>123</sup> *Jameson M.H.* Agriculture and Slavery in Classical Athens. // *Classical Journal.* – № 73. – 1977–1978. – P. 129.

<sup>124</sup> *Clark Forbes, M.H.* The pursuit of wild edibles, present and past // *Expedition.* – 1976. – Vol. 19. – № 1. – P. 12-18.

<sup>125</sup> *Pashkevich G.A.* Archaeobotanical studies on the northern coast of the Black Sea... – P. 542-550, Table 2.

Отже, якщо за структурою ольвійська кухня безперечно являла собою регіональний варіант загальногрецької, то співвідношення основних складових робило цей варіант достатньо специфічним. У «зерновому» сегменті – основному джерелі калорій у давньогрецькому меню – звертає на себе увагу, з одного боку, низький відсоток архаїчних плівчастих пшениць, а з іншого – висока питома вага м'якої пшениці, порівняно з ячменем. Саме останній багато хто із дослідників вважає основною зерновою культурою античного світу не лише Балкан, а й Великої Греції та Сицилії<sup>126</sup>. Якщо ж говорити про конкретні страви, то рядовий ольвіполіт мав споживати менше ячмінних каш та коржів, а більше – пшеничного хліба та пшоняних каш, аніж «середньостатистичний» еллін<sup>127</sup>. Доволі збідненим, навіть порівняно із сусідніми полісами, був нижньобузький раціон зернобобових. Утім, напевно, сочевична юшка чи страви з гороху регулярно з'являлися на столах незаможних ольвіполітів.

Якщо ж рослинних протеїнів, джерелом яких були зернобобові, мешканці Ольвії споживали загалом не так багато, як, приміром, афіняни (або й херсонесити), то це більш-менш успішно мало компенсуватись багатством і різноманітністю протеїнів тваринного походження в ольвійському раціоні. На відміну від Греції, де м'ясо було нечастим гостем на столах пересічних мешканців, навіть не надто заможний ольвіполіт, судячи з усього, міг споживати м'ясні страви якщо й не постійно, то, принаймні, достатньо регулярно. При цьому, окрім поширених в Егеїді баранини та свинини, до смаку мешканцям Нижнього Побужжя були і яловичина та телятина, а заможні ольвіполіти могли балувати себе різноманітною дичиною, зокрема такою екзотикою, як зубрятина або страви з дрохв та хохітів (стрепетів).

Багатству рибного столу ольвіполітів міг позаздрити будь-який грек (окрім боспорян, звичайно). Рибалки Дніпро-Бузької акваторії мали можливість, на відміну від мешканців берегів Егеїди, зосереджуватися на вилові головним чином найцінніших видів – осетрових, сомів, судаків, вирезубів тощо. Цілком вірогідно, що вони оцінили і смакові якості чорної ікри, благо осетрові виловлювалися в основному під час нересту. Недарма ж в Ольвії існував спеціалізований рибний ринок, який згадується в декреті на честь Протогена [IosPE I<sup>2</sup>, 32] – свідчення масштабів і товарності риболовецького промислу.

Дещо збідненим наразі виглядає овочева та фруктове меню ольвіполітів, утім, робити остаточні висновки тут, зважаючи на граничну фрагментарність джерельної бази, ще зарано.

І лише у сегменті напоїв, принаймні алкогольних, ольвіполіти нічим особливим не відрізнялися від мешканців метрополії, а асортимент вин, що з'являлися на їхніх столах, напевно визначався лише купівельною спроможністю: чим кращим був фінансовий стан, тим більше імпортувалося якісніших

---

<sup>126</sup> *De Angelis F. Going Against The Grain in Sicilian Greek Economics // Greece and Rome. – 2006. – Vol. 53. No 1 – P. 29-47.*

<sup>127</sup> Якщо, звісно, подібний термін взагалі є коректним. Адже часто за еталон «середньостатистичності» беруть Атику та афінян, але чи була тамтешня ситуація, зокрема – кулінарна, нормою, а чи винятком?

малоазійських та північноєгейських вин, чим гіршим – тим більшу частину ринку займали відносно дешевші понтійські вина, включно із херсонеськими.

Взагалі, можна сказати, що ольвійська кухня як складова культури повсякдення є додатковим підтвердженням гнучкості і пластичності античної культури, здатної успішно пристосовуватись до нових географічних та культурних умов, трансформуючись, але при цьому дбайливо зберігаючи свою основу, свою «еллінськість».

## REFERENCES

Bibikova, V. I. (1958). Fauna Ol'vii ta ii peryferii za materialamy rozkopok (1935–1948). *Arkheolohichni pam'iatky URSS*, t. VII, Kyiv, 143-155 [in Ukrainian].

Braun, T. (1991) Ancient Mediterranean food. Spiller G. A. (ed.), *The Mediterranean diets in health and disease*, New York, 10-55.

Braund, D. (2015). Food among Greeks of the Black Sea: the Challenging Diet of Olbia, Nadeau, R., Wilkins, J. (eds.) *A Companion to Food in the Ancient World*, 296-308.

Clark Forbes, M.H. (1976). The pursuit of wild edibles, present and past. *Expedition*, vol. 19, nr 1, 12-18.

Dalby A. (1995). Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece. – London–New York.

Dalby A., Grainger S. (1996). *The Classical Cookbook*. – London.

De Angelis, F. (2006). Going Against The Grain in Sicilian Greek Economics. *Greece and Rome*, vol. 53, No 1, 29-47.

Donahue, J. F. (2015). Food and drink in antiquity readings from the Graeco-Roman World: a sourcebook, London.

Ekroth, G. (2007). Meat in ancient Greece: sacrificial, sacred or secular? *Food and History*, (5), 263-266.

Gavriljuk, N.A. (2005). Fishery in the life of the nomadic Population of the northern Black Sea. *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarchus, 105-113.

Gavrilov, A.V. (2004). Okruga antichnoj Feodosii, Simferopol' [in Russian].

Griffith R.D. (2007). Maza, «Barley-Cake», *Glotta*, 83, 83-88.

Ivanova, N. V. (1994). Fish remains from archaeological sites of the northern part of the Black Sea region (Olvia, Berezan). *Offa* (51), 278-283.

Jameson, M. H. (1977–1978). Agriculture and Slavery in Classical Athens. *Classical Journal*, (73), 129.

Kasparov, A. K. (2002). Skotovodcheskoe hozjajstvo poselenija Volna 1. *Tamanskaja starina*, Vyp. 3. Saint Petersburg, 153-162 [in Russian].

Kasparov, A. K. (2013) Kostnye ostatki iz zol'nikov Mirmekija: Izmenenie situacii v raznye jepohi. *Bosporskij fenomen. Greki i varvary na Evrazijskom perekrjostke*. Saint Petersburg, 721-729 [in Russian].

Kasparov, A. K. (2012). Nekotorye zamechanija o faunisticheskikh ostatkah iz poselenija na o. Berezan'. *Materialy Berezanskoj (Nizhnebugskoj) antichnoj arheologicheskoi jekspedicii*, t. 2. Saint Petersburg, 124-125 [in Russian].

King, A. (1999). Diet in the Roman world: a regional inter site comparison of the mammal bones. *Journal of Roman Archaeology*, vol. 12, 168-202.

Kroll, H. (2000). Agriculture and Arboriculture in Mainland Greece at the Beginning of the First Millennium B. C. *Pallas : revue d'études antiques*, 52, 61-68.

Kryzhickij S. D., Rusjaeva A. S., Krapivina V. V., Lejpunskaja N. A., Skrzhinskaja M. V., Anohin V. A. (1999) Ol'vija. Antichnoe gosudarstvo v Severnom Prichernomor'e. Kiev [in Russian].

Kryzhickij S. D., Bujskih S. B., Burakov A. V., Otreshko V. M. (1989). Sel'skaja okruga Ol'vii. Kiev [in Russian].

Kryzhyts'kyj S. D., Lejpun's'ka N. O. (2004). Pryntsypy modeliuvannia ekonomichnoho bazysu pivnichnoprychornomors'koi antychnoi derzhavy na prykladi Ol'vii. *Paleoekonomika rann'oho zaliznoho viku na terytorii Ukrainy*. Kyiv, 8-31 [in Ukrainian].

Kuz'minova N. M., Okhotnikov S. B. (1987). Kul'turni roslyny Nyzhn'oho Podnistrov'ia u VI–V st. do n.e. (za danymy paleobotanichnoho analizu). *Arkheolohiia*, vyp. 60, 80-83 [in Ukrainian].

Miller N. F., Enneking D. (2014). Bitter Vetch (*Vicia ervilia*). Ancient Medicinal crop and Farmers' Favorite for Feeding Livestock. Minnis P. E. (ed.) *New Lives for Ancient and Extinct crops*, Arizona, 254-268.

Mylona, D. (2015). Fish, Nadeau, R., Wilkins, J. (eds.). *A Companion to Food in the Ancient World*, 148-150.

Mylona, D. (2008). Fish-eating in Greece from the fifth century B. C. to the seventh century A. D. A story of impoverished fishermen or luxurious fish banquets?, Oxford.

Nadeau, R., Wilkins, J. (Eds.) (2015). *A Companion to Food in the Ancient World*, Malden, MA and Oxford.

Nesbitt M., Samuel D. (1996). From staple crop to extinction? The archaeology and history of the hulled wheats, Padulosi S., Hammer K., Heller J (eds). *Hulled wheats. Proceedings of the First International Workshop on Hulled wheats*, Rome, 85-86.

Odrin, O.V. (2007). Ol'vijs'ke rybal'stvo VI-III st. do n.e., *Nadchornomor'ia u IX st. do n.e. – na pochatku XIX st.: studii z istorii ta arkheolohii*, Kyiv, 71-89. [in Ukrainian].

Odrin, O. (2014). Ekolohiia hospodarstva antychnykh derzhav Pivnichnoho Prychornomor'ia, Kyiv [in Ukrainian].

Odrin, O. (2015). Myslyvstvo v antychnykh derzhavakh Nadchornomor'ia (na prykladi Ol'vii), *Sotsium*, Vyp. 11-12, 299-230 [in Ukrainian].

Odrin, O. V. (2016). Tvarynystvo Ol'vijs'koho polisa kintsia VI – pershoi polovyny III st. do n.e., *Ukrains'kyj istorychnyj zhurnal*, № 6, 58-61 [in Ukrainian].

Papanova V. A., Liashko S. M. (2009). Ol'vijskaia usad'ba IV v. do n.e., *Starozhytnosti Stepovoho Prychornomor'ia i Krymu*, Vyp. XV, Zaporizhzhia, 100-106 [in Russian].

Pashkevich, G. A. (1990). Sostav kul'turnykh i sornykh rastenij iz raskopok poselenij sel's'koj okrugi Ol'vii, Kryzhickij S. D., Bujskih S. B., Otreshko V. M. *Antichnye poselenija Nizhnego Pobuzh'ja. Arheologicheskaja karta*, Kyiv, 114-119 [in Russian].

Pashkevich, G. A. Paleojetnobotanicheskie nahodki na territorii Ukrainy. Pamjatniki I tys. do n.je. – II tys.n.je. Katalog I, Kyiv, 1991 [in Russian].

Pashkevich, G.A. (2001). Archaeobotanical studies on the northern coast of the Black Sea, *Eurasia Antiqua*, Band 7, 511-567.

Pashkevich, G. A. (2006). Sovremennoe sostojanie paleojetnobotanicheskikh issledovanij Hersonesy, *Hersonesskij sbornik*, Vyp. XV, 165-180 [in Russian].

Pashkevich, G. A. (2016). Arheobotanicheskie issledovanija Bospory, *Bosporskie issledovanija*, XXXII, 205-304 [in Russian].

Peters, J. (1993). Archaic Milet: daily life and religious customs from an archaeozoological perspective, *Archaeozoology of the Near East*, Leiden, 88-96.

Pidoplichka, I. G. (1940). Domashnie i dikie zhivotnye Ol'vii po nahodkam kostej iz raskopok 1935 i 1936 gg., *Ol'vija*, T. 1, Kyiv, 203-211 [in Russian].

Pidoplichko, I. G. (1948). Fauna Ol'vii (po raskopkam 1935–1937 gg.), *Priroda*, № 11-12, 113-116 [in Russian].

Popova, Tz. (2009). Palaeobotanic catalogue of sites and studied plant remains in the territory of Bulgaria, *Interdisciplinary Studies*, XX–XXI, 71-165.

Sarpaki, A. (1992). The Palaethnobotanical Approach. The Mediterranean Triad or Is It a Quartet?, *Agriculture in Ancient Greece*, Stockholm, 61-75.

Shmidt, A. (1863). Materialy dlja geografii i statistiki Rossii, sobrannye oficerami General'nogo shtaba. Hersonskaja gubernija, Chast' 2, Saint Petersburg [in Russian].

Shtitel'man, F. M. (1958). Rybolovstvo i rybopererabotochnoe proizvodstvo Ol'vii i ee okrugy v antichnuju epohu, Kiev, Rukopis', NA IA NANU, F. 12, № 389 [in Russian].

Skrzhinskaja, M. V. (2000). Pishha ol'viopolitov, *Arheologicheskie vesti*, № 7, 121-124 [in Russian].

Skrzhinskaja, M. V. (2000). Budni i prazniki Ol'vii v VI-I vv. do n. e., Saint Petersburg [in Russian].

Stika, H.-P. (1997). Pflanzenreste aus dem archaischen Milet, *Archäologischer Anzeiger*, 159-160 [in German].

Strzheleckij, S. F. (1961). Klery Hersonesy Tavricheskogo, *Hersonesskij sbornik*, Vyp. 6, Simferopol' [in Russian].

Topachevs'kyj, A. O. (1956). Fauna Ol'vii, *Zbirnyk prats' Zoolohichnoho muzeiu*, № 27, 61-129 [in Ukrainian].

Tsirkin, I. B. (1987). Karfagen i ego kul'tura, Moscow [in Russian].

Vinogradov Ju. G. (1989). Politicheskaja istorija Ol'vijskogo polisa VII–I vv. do n. je.: Istoriko-jepigraficheskoe issledovanie, Moscow [in Russian].

Voistvens'kyj, M. A. (1958). Ornitofauna Ol'vii, *Arkheolohichni Pam'iatky URSR*, t. 5, 156-158 [in Ukrainian].

Wilkins, J., Hill, S. (2006). Food in the ancient world, Oxford.

Yanish Ye.Yu., Antipina E.E. (2013). Promyslovyje ryby drevnej Ol'vii (I–III vv. n.je.) i ee okrestnostej, *Zoologicheskij zhurnal*, t. 92, № 9, 1190-1200 [in Russian].

Yanish Ye. Yu., Kasparov A. K. (2015). O kostnyh ostatkah poselenija arhaicheskogo vremeni Berezan' v Severnom Prichernomor'e (Ukraina), *Arheologicheskie vesti*, t. 21, 124-139 [in Russian].

Yanish, Ye. Yu. (2016). Arkheozoolohichni doslidzhennia, *Arkheolohichni doslidzhennia v Ukraini v 2015 rotsi*. Kyiv, 258-261 [in Ukrainian].

Yanushevich, Z. V. (1986). Kul'turnye rastenija Severnogo Prichernomor'ja, Kishinev [in Russian].

Zavojkin, A. A. (2004). Fanagorija vo vtoroj polovine V – nachale IV vv. do n.e. (po materialam raskopok «Juzhnogo goroda», Moscow [in Russian].

Zhiteneva, L.D. (1967). Promyslovyje ryby i rybolovstvo v drevnej Ol'vii (VII–VI vv. do n.e. – III v. n.e.), *Zoologicheskij zhurnal*, T. XLVI. Vyp. 1, 98-104 [in Russian].

Zhiteneva, L. D. (1965). Promyslovaja fauna ryb i rybolovstvo bassejna Chernogo morja po arheologicheskim dannym. Avtoref. diss. ... kand. biolog. nauk, Moscow [in Russian].

Zhuravl'ov, O. P. (1983). Kistkovi reshtky ssavtsiv v Ol'vii ta na Berezani (doslidzhennia 1972–1976 rr.), *Arkheolohiia*. № 42, 80-84 [in Ukrainian].

Zhuravl'ov, O. P. (1992). Istorii fauny i tvarynnytstva Nyzhn'oho Pobuzhzhia v antychnyj chas. Avtoref. Dys. ... kand. ist. Nauk, Kyiv [in Ukrainian].

Zhuravl'ov, O. P. (1996). Istorija arheozoologicheskikh issledovanij v Ol'vii, Mir Ol'vii, Kyiv, 119-121 [in Russian].

Zhuravl'ov, O. P. (2001). Z istorii arheozoolohichnykh doslidzen' v Ol'vii, *Arkheolohiia*, № 1, 127-131 [in Ukrainian].

Zhuravl'ov, O. P. (2003). Svijs'kyj kin' v Ol'vii, *Arkheolohiia*, № 4, 87-103 [in Ukrainian].

Zhuravl'ov O. P., Markova E. P., Sycheva L. V. (1990). K istorii zhivotnovodstva Ol'vijskoj sel'skoj okrugy, Kryzhickij S. D., Bujskij S. B., Otreshko V. M. *Antichnye poselenija Nizhnego Pobuzh'ja. Arheologicheskaja karta*, Kyiv, 98-113 [in Russian].

Zhuravl'ov O. P., Otreshko V. M. (1990). O racione pitaniya arhaicheskogo naselenija Nizhnego Pobuzh'ja, *Problemy arheologii Severnogo Prichernomor'ja*. Ch. II., Herson, 84 [in Russian].

Zhuravl'ov O. P., Yakovenko V. I. (1997). Tvarynnytstvo na antychnomu poselenni Adzhyhol 1, *Arkheolohiia*. № 2, 82-91 [in Ukrainian].

Zuev, V. (1786). O byvshih promyslah zaporozhskih kazakov i naipache rybnom, Mesjaceslov na 1786 god, Saint Petersburg, 1-16 [in Russian].

*Alexander Odrin,*

*Candidate of Historical Sciences, senior research worker,  
Institute of History of Ukraine NASU (Ukraine, Kyiv, olodrin@ukr.net)*

## DIET OF OLBIA: ANCIENT TRADITIONS AND REGIONAL SPECIFICITY

The article deals with the cuisine of Olbia, as a regional variant of Ancient Greek cuisine. The author analyzes the particular elements of local diet.

Based on available data, the Olbians consumed less barley porridge and cakes and more – wheat bread and millet porridge than the people of the Balkan Greece. The people of Olbia ate less legumes but much more meat than their Mediterranean counterparts. The significant part of local diet were valuable fish such as sturgeons, catfish, perch, etc., not common in the Aegean

Sea basin. And only in the segment of alcohol drinks Olbian diet has no difference from that of Mediterranean.

Olbian cuisine as part of everyday life culture is an additional proof of the flexibility and plasticity of Ancient Greek culture that successfully adapted to new environmental and cultural conditions.

**Keywords:** Classical antiquity, Olbia, cuisine, archaeozoology, archaeobotany.