

Л. В. Вакуленко

ХАРЧУВАННЯ ПРИКАРПАТСЬКОГО
НАСЕЛЕННЯ У III—IV ст.

Аналіз археологічних матеріалів, що походять з пам'яток культури карпатських курганів, дозволив отримати відомості щодо основних джерел харчування прикарпатського населення у III—IV ст.

Ключові слова: Прикарпаття, культура карпатських курганів, харчування, населення, поселення, кургани, поховання, зернові культури, тварини.

У наш час археологи, використовуючи методи та надбання своєї науки, намагаються глибше проникнути у побут стародавнього населення. Досконалі методи розкопок, використання нових технічних можливостей, увага до дрібних деталей, дозволяють уявити повсякдення давнього люду більш предметно. Зокрема, безперечно важливим для відтворення загальної картини життя та побуту стародавнього населення є питання про характер харчування.

Відомості щодо цього археологи отримують аналізуючи залишки продуктів, придатних для харчування, або реманент, який трапився при розкопках пам'яток і може свідчити про виготовлення або вживання таких продуктів. Природно, що основою харчування стародавнього землеробського населення були зернові культури. Втім, у науці довгий час панувала думка, що носії культури карпатських курганів, що займали територію Прикарпаття у III—IV ст., були «осілим пастушо-землеробським населенням» (Смішко 1960, с. 136). Тобто основою господарства було скотарство, а землеробство виконувало допоміжну функцію. Втім, ці припущення базувалися на опосередкованих даних, оскільки матеріали поселень в той час ще не були відомі. До уваги приймався розчленований горбкуватий рельєф території та її заліснення. Зауважимо, між тим, що незважаючи на ці характеристики

ки території, землеробські племена заселяли ці землі в різні часи. Наприклад тут відома низка пам'яток трипільської культури та досліджені поселення ранньосередньовічної слов'янської культури. Отже, і клімат, і характер рельєфу, і ґрунти не були перешкодою для заняття землеробством для давнього населення.

Однак відкриття і розкопки поселень дали матеріали, які дозволяли остаточно стверджувати, що культуру карпатських курганів залишило землеробське населення (Вакуленко 1977, с. 43—55). Свідченням цього були не лише топографія поселень та їх розміри. Важливе значення мали виявлені на фрагментах кераміки та глиняній обмаци відбитки зернівок злаків та полови, визначення яких здійснила д. б. н. З. В. Янушевич (Вакуленко, Янушевич 1974, с. 31—41). Широкий асортимент злаків (три види пшениці, ячмінь, просо, овес), які вирощувало прикарпатське населення, засвідчував наявність орного землеробства.

Остаточну крапку в цьому питанні поставили дослідження поселення культури карпатських курганів у с. Пилипи, де був відкритий комплекс зерносовищ (рис. 1), що склалися з системи ям, заповнених обгорілим зерном (Вакуленко 2010а, с. 316—323). Аналіз цих матеріалів провела д. б. н. Г. О. Пашкевич (1991, с. 30—38). У складі культур, що зберігалися в ямах, виявлені ячмінь, просо, овес, пшениці пльвічасті та м'які голозерні (рис. 2), при вагомій перевазі трьох перших злаків (Горбаненко, Пашкевич 2010, с. 179—183). Потрібно наголосити, що цей асортимент повністю відповідав набору зернових, визначених за їх відбитками на кераміці ще у 1974 р., про що йшлося вище.

Ячмінь і просо відомі з давнини. Вони входили до переліку злакових культур у різних



Рис. 1. Пилипи 4, зерносховище 5

народів. Отже можна стверджувати, що ячна та просяна каші, супи та інші страви з використанням продуктів переробки цих культур були включені в раціон прикарпатців.

Окремо потрібно зазначити, що овес був присутній в зерносховищах, кількісно майже у рівних пропорціях з просом. Отже немає сумніву, що овес був вагомою частиною у складі зернових культур, що їх вирощували мешканці поселення. Між тим в ботаніці відомо, що овес як самостійна культура виділився на півночі Європи, де він як більш витривалий перемагав основну зернову культуру і займав її місце (Вавилов 1962, с. 90). Культуру карпатських курганів створило населення, яке мігрувало з північних або північно-західних територій Європи (Вакуленко 2007—2008, р. 162; Вакуленко 2010b, с. 215—218). Серед інших аргументів, на користь такого твердження, може слугувати наявність вагомої частки вівса в асортименті злакових культур. Можна думати, що саме мігранти і принесли з собою в тому числі землеробські традиції вирощування цієї культури (Вакуленко 2010b, с. 164). Зауважимо, що саме вагома присутність вівса у комплексі злаків, що культивувало населення культури карпатських курганів, відрізняє його від набору зернових сусідньої черняхівської культури.

Правда, аналізуючи склад злакових культур, виявлених у Пилипівських зерносховищах, ми висунули припущення, що знайдений у сховищах овес зберігався як провіант для коней (Вакуленко 2010b, с. 162). Це здавалося тим вірогіднішим, що коні, як свідчать інші дані, про що йтиметься нижче, посідали важливу роль в житті прикарпатського населення. Однак, пізніше, при зверненні до етнографічних матеріалів, виявилось, що овес навіть у пізніші часи відіграв важливу роль у харчуванні прикарпатських українців до появи кукурудзи та картоплі. Овес мололи на борошно, з якого пекли прісний хліб, так званий «корж». На

Бойківщині та Лемківщині¹ традиція пекти хліб з вівсяного борошна була поширена ще навіть у XIX ст. і зникла лише на початку XX ст. З вівсяного борошна готували також інші страви. Давньою традиційною стравою був вівсяний кисіль (кисилиця), поширеними стравами були так званий «чир», голомбець, тобто густі лемішки та затиранки (Гонтар 1979, с. 62—63; Артюх 1987, с. 204). Отже, вочевидь мешканці Пилипів вирощували овес насамперед для власного харчування. Серед збіжжя, знайденого в сховищах, трапилися зернівки гороху. При відносно незначній кількості зернівок, тим не менше, не має сумнівів в культивуванні цієї культури, оскільки зернівки відносяться до гороху посівного. Продовжуючи аналогію зауважимо, що бобові культури займали значне місце у народному харчуванні прикарпатців і в пізніші часи.

Населення культури карпатських курганів займалося тваринництвом, тримало корів, коней, овець, кіз, свиней, а також птахівництвом, про що свідчать знахідки кісток цих тварин та птиці в матеріалах поселень та похованнях. Так, дослідження остеологічного матеріалу з поселення в Глибокій, проведене к. б. н. Н. Г. Тимченко, виявило такий склад стада в процентах від всіх особин: велика рогата худоба (ВРХ) — 46,62 %, кінь — 26,62 %, свиня свійська — 20,0 %, вівця / коза (ДРХ)² — 6,6 % (Вакуленко 1977, с. 55). Рештки тварин, що трапилися в матеріалах поселення Глибока, показують практично стандартний видовий склад стада для землеробського населення. Звичайно такий набір може відрізнятися питомою вагою тих чи інших тварин навіть в межах різних пам'яток однієї культури і є залежним також від масштабів дослідження.

1. Бойки та Лемки — українське передгірське населення Карпат.
2. Досі методичні можливості далеко не завжди дають змогу визначити вид дрібної рогатої худоби. У таких випадках палеозологи дають загальне визначення «вівця / коза», або «ДРХ».

Переважання в стаді ВРХ безумовно свідчить про важливу роль у харчуванні молока та молочних продуктів. Знайдені глечики та кухлі вочевидь використовували для зберігання та пиття молока. Про те, що прикарпатці робили сир, ймовірно з овечого та коров'ячого молока, свідчать, знайдені на поселеннях спеціальні посудини з дірочками, так звані друшляки. Серед давніх саме карпатських молочних продуктів етнографи називають також бринзу — сир з овечого молока. Його виробництво у XIV ст. вже зафіксовано в письмових документах. Можна, з обережністю думати, що традиція виготовлення бринзи існувала ще раніше (Гонтар 1979, с. 75).

Для відтворення культури харчування прикарпатського населення важливими є також матеріали, що походять з поховань, оскільки стародавнє населення мало звичай залишати своїм померлим родичам напутню їжу. Поховальний обряд по типу кремації, притаманний населенню культури карпатських курганів, безперечно значно утруднює визначення та диференціацію кісткових матеріалів з поховань. Тим більше значення мають дослідження решток кремації, що походять з п'яти курганів могильника культури карпатських курганів в Бранештах-Немцишор (Румунія), розкопки яких були здійснені В. Михайлеску-Бирлібою (Mihailescu-Bîrliba 1999, р. 181—207; 1997, р. 833—841; 1999, р. 313—320). Не дивлячись на невелику кількість досліджених об'єктів, детальний розгляд матеріалів, проведений румунськими вченими Н. Міріцою та Шт. М. Удреску (Mirițoiu, Udrescu 1980, р. 209—220), внаслідок спільної роботи антрополога та палеозоолога, дали надзвичайно цікаві відомості щодо особливостей поховального ритуалу культури. Зокрема, було виявлено видовий склад тварин, спалені рештки яких вміщували в поховальні комплекси (Mirițoiu, Udrescu 1980, р. 219, tab. 2). В цьому контексті з'явилась можливість розглянути питання щодо звичая супроводжувати поховання м'ясною напутньою їжею, а отже, опосередковано, отримати відомості про основи м'ясного харчування прикарпатського населення. Звичайно, якщо при цьому виходити з цілком справедливого припущення, що родичі в поховання вміщували традиційну м'ясну їжу. В п'яти досліджених курганах було виявлено дев'ять поховань. Два поховання, дитини та жінки (можливо матері) було в кургані 1, який, власне, складався з двох різночасових але поєднаних насипів. Курган 29 ймовірно був сімейною усипальницею і містив поховання жінки, чоловіка і двох дітей. При цьому рештки жінки були залишені на вогнищі, а рештки чоловіка та двох дітей вміщені в окремі урни. Ще три кургани містили по одному захороненню. Труднощі дослідження полягали також в тому, що спалені кісткові рештки похованих людей і тварин були перемішані як на поверхні вогнища, так і в різних ямах або урнах. У низці випадків через погану збереженість кісткових матеріалів дослідники змогли

лише зазначити, що рештки належали великій чи маленькій тварині.

Дослідження виявили, що в поховальній обрядовості в якості напутньої їжі найбільш часто використовувалося м'ясо вівці / кози. Кістки (ДРХ) присутні у шести з дев'яти поховань, при цьому в кургані 30 в урні знаходилися рештки двох особин. В чотирьох похованнях були знайдені рештки свиней. Особливою є ситуація, виявлена в кургані 1, де дві неспалені свинки у віці близько одного тижня були вміщені в посудину, що стояла в центрі кола, яке утворювали ще сім посудин. Цей жертвний комплекс призначався дитині. Кістки спалених свиней були у двох дитячих урнових похованнях в кургані 29. Ймовірно також, що спалені тваринні рештки визначені як «мала тварина» можуть належати вівці або свині. Практично в кожному похованні виявлені кісточки птиці, також знайдена шкарлупа від яєць.

У двох похованнях, обидва жіночі, були знайдені рештки собаки. В кургані 18 тварина не була спалена, а в кургані 29 спалені кістки собаки присутні на вогнищевій площі разом з кістками людини, двох коней, вівці та птиці.

Нарешті, в кожному кургані були виявлені рештки коней. У кургані 1, що містив два поховання, для дитини було спалено двох коней, а для жінки — одного. Два коня також супроводжували поховання в кургані 2, де була ймовірно похована жінка, та жіноче поховання в кургані 29. У кургані 8 для людини, стать якої не вдалося визначити, по жертвували трьох коней, а в курганах 18 (жіноче) та № 30 (стать не визначена) було по одному коню.

Зазначимо, що в нашому розпорядженні надто обмежена кількість матеріалів. Проте вони досить виразні, щоб бути якщо не приводом для остаточних висновків, то принаймні предметом роздумів. Насамперед, важливо визначити смислове навантаження присутності в похованнях решток тварин.

Так, у представленій вибірці найбільш виразним є переважання в похованнях культури карпатських курганів коней. В п'яти курганах виявлено рештки 12 особин. Між тим, в матеріалах з поселення Глибока коні за чисельністю займають друге місце після великої рогатої худоби (ВРХ), при цьому їх вдвічі менше. Можна вважати, що коні в похованнях не були напутньою їжею. Це тварини супроводу померлого у потойбіччя. Напрошується висновок, що особлива роль коней в поховальному обряді культури карпатських курганів свідчить по-перше, про їх важливе місце у житті цього населення, а по-друге, є проявом сакрального значення цих тварин у суспільній свідомості прикарпатських племен. Ймовірно, що в прикарпатському стародавньому суспільстві існував культ коня. Це тим більше вірогідно, якщо згадати гіпотезу, що ототожнює населення культури карпатських курганів з стародавнім народом тайфалів (Вакуленко 2009 с. 175—180), яких Х. Вольфрам (2003 с. 137), спираючись

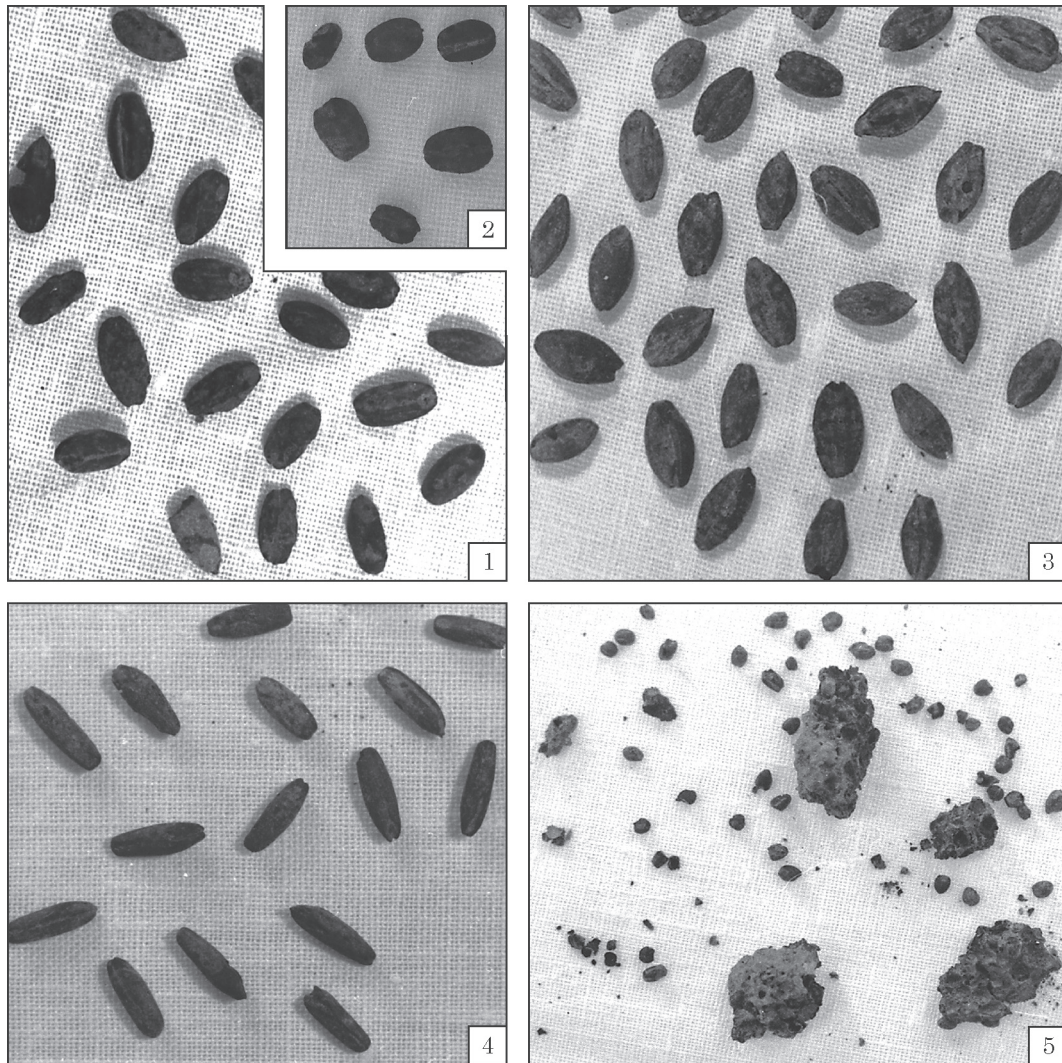


Рис. 2. Зернівки злаків із зерносовищ поселення у с. Пилипи: 1 — пшениця двозернянка; 2 — пшениці м'які голозерні; 3 — ячмінь півчастий; 4 — овес; 5 — просо

на свідчення Зосіма (Zosimus II, 31, 3) про тайфальську кінноту, називає народом вершників. Опосередкованим свідченням існування такої культури може бути поховання в кургані 1 могильника Пилипи 1 (урочище Гнилець). В кургані не виявлено слідів поховання людини. Всі знайдені спалені кістки належали коню¹. Також, вочевидь, тваринами супроводу були і собаки.

Додаткові продукти для харчування давало полювання. На це вказують виявлені в матеріалах поселень наконечники списа, дротика, стріли, втоки руків'їв. Саме мисливська зброя, як правило, пов'язана з поселеннями, тоді як зброя воїнів потрапляла в поховання. Значна частина прикарпатських земель була вкрита лісовими масивами в яких водилося багато звірини. До речі, серед остеологічного матеріалу, знайденого в Глибокій, трапилися кістки дико-го бика (Bos або Bison).

Отже, якщо йдеться про м'ясну їжу у харчуванні прикарпатського населення, то можна думати,

1. Визначення д. б. н. Є. І. Данилової.

що вона переважно складалася з м'яса овець / кіз, свиней, птиці та впольованої звірини.

На наш погляд цікаво порівняти наші данні з відомостями про склад тварин та напутньої їжі, виявленої в похованнях територіально близької та хронологічно синхронної черняхівської культури. Звичайно, це можливо лише на рівні тенденцій, оскільки відомості щодо наявності тварин в похованнях черняхівської культури та на прикарпатських пам'ятках не можуть бути зіставлені кількісно. Справа не лише в тому, що черняхівські інгумаційні поховання дають дослідникам набагато змістовніші матеріали ніж кремації культури карпатських курганів, але й через незмірно більшу кількість матеріалів та більшу вивченість цього питання для черняхівської культури. Для порівняння ми скористалися результатами дослідження матеріалів, що походять з черняхівських пам'яток, викладеними в працях О. В. Гопкало та Т. О. Рудич (2017; 2020). Зіставлення виявило наявність як низки подібних традицій, так і відмінностей. Отже, в обох культурах виявлений кількісний видовий склад

тварин відрізняється на поселеннях та в похованнях. Зокрема, ВРХ, яка кількісно переважає на поселеннях обох культур, як напутня їжа, в черняхівських похованнях складає лише 10,7 %, (Гопкало, Рудич 2020, с. 61—69), а в культурі карпатських курганів взагалі відсутня¹. Слід погодитись з О. В. Гопкало та Т. О. Рудич, які пояснюють таке явище економічними причинами (Гопкало, Рудич 2017, с. 76). Вочевидь, стадо ВРХ в обох випадках складалося здебільшого з молочної худоби, з корів, яких на забій пускали зрідка. Як напутня їжа ДРХ домінує у черняхівського населення на всій території культури (Гопкало, Рудич 2017, с. 76; 2020, с. 62), така саме ситуація, як було зазначено вище, простежена і в досліджених прикарпатських курганах. Нарешті, свиня, як напутня їжа, займає наступне за ДРХ місце в обох культурах.

Втім, щодо складу тварин, присутніх в похованнях обох культур найбільш виразною відмінністю є практично постійна присутність в похованнях культури карпатських курганів решток коней, в той час як в черняхівських похованнях це трапляється зрідка. Однак, як було зазначено, наявність в прикарпатських похованнях решток спалених коней не розглядається нами як залишки напутньої їжі. Так само, на думку дослідників, і в черняхівських похованнях їх призначення носило культовий характер (Гопкало, Рудич 2017, с. 79—80).

Природа Прикарпаття вочевидь давала стародавньому населенню додаткові джерела харчування. Знайдені на поселенні важки до рибальських тенет є свідченням того, що існувала риболовля. Між іншим в прикарпатських річках і зараз водиться форель. Щодо іншого, ми можемо, виходячи з природних умов регіону, з великою долею вірогідності припускати, що прикарпатський люд для приготування їжі використовував гриби, якими цей край надзвичайно багатий. Можна думати, що населення не було байдужим до інших дарів природи, таких, наприклад, як ягоди. Додам, що в сучасній карпатській кухні і сьогодні прийнято використовувати такі трави як кропива та лобода. Так в бойківській кухні є навіть таке популярне блюдо як тушкована лобода. Можна думати, що поживні якості диких корисних трав не пройшли і повз увагу давніх мешканців. Також, цілком імовірно, що населення володіло різними методами збирання дикого меду.

Отже, виходячи з сукупності археологічних матеріалів, фактів, аналогій та обґрунтованих припущень, таким можна уявити харчування прикарпатського населення у III—IV ст.

Носії культури карпатських курганів прийшли на Прикарпаття з північних територій Європи і зайняли свою територіальну природно

виокремлену нішу. Можна думати, що їм були близькі природні умови цього краю. Виходячи з цієї гіпотези ми звернулися до матеріалів традиційної кухні балтійського регіону. Це скандинавська кухня, поняття, яке включає національні кухні Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії, тобто країн європейської півночі, та англійська кухня. Виявилось, що у харчуванні цих народів велику роль відіграють страви приготовлені з вівсяного борошна та крупи (Birley 1999, p. 106—107). Вони варять вівсяні каші, використовують овес для приготування супів, з вівсяного борошна печуть хліб та печиво, готують вівсяні киселі. Традиційний англійський сніданок обов'язково включав вівсяну кашу. Хто не знає знамениту фразу Беррімора з фільму «Собака Баскервілей» за твором А. Коннан-Дойля: «Вівсянка, сер». Додамо, що в сучасній скандинавській кухні використовують кропиву, лободу і, навіть, мох.

Зауважимо, що порівнюючи кухню прикарпатського населення III—IV ст. із давніми традиціями звичаєвої кухні регіону, що збереглися у населення Карпат, ми далекі від думки, що останні є прямими нащадками племен культури карпатських курганів або, тим більше, племен, що в свій час мігрували з півночі Європи. За ці часи багато різного люду завертало на прикарпатські землі. Навряд чи можливо говорити про збереження традицій, що якимсь чином законсервувалися. Імовірно, що можливість подібних етнографічних паралелей спричинена, в першу чергу, певними природними умовами краю.

ЛІТЕРАТУРА

- Артюх, Л. Ф. 1977. *Українська народна кулінарія*. Київ: Наукова думка.
- Вавилов, Н. И. 1926. *Центры происхождения культурных растений*. Труды по прикладной ботанике и селекции. Т. 16, 2. Ленинград.
- Вакуленко, Л. В. 1977. *Пам'ятки підгір'я Українських Карпат першої половини I тисячоліття н. е.* Київ: Наукова думка.
- Вакуленко, Л. В. 2009. Археологические свидетельства о народе тайфалов. *Вестник древней истории*, 1, с. 175-180.
- Вакуленко, Л. В. 2010а. Комплекс зернохранилищ IV в. н. э. в Прикарпатье. *Краткие сообщения ИА РАН*, 224, с. 316-323.
- Вакуленко, Л. В. 2010б. *Українські Карпати у пізньоримський час. (етнокультурні та соціально-економічні процеси)*. Київ.
- Вакуленко, Л. В., Янушевич, З. В. 1974. Землеробство на Прикарпатті в першій половині I тисяч. н. е. *Археологія*, 14, с. 31-41.
- Вольфрам, Х. 2003. *Готы. От истоков до середины VI века (опыт исторической этнографии)*. Санкт-Петербург: Ювента.
- Гонтар, Т. О. 1979. *Народне харчування українців Карпат*. Київ: Наукова думка.
- Гонтар, Т. О. 1987. Харчування. В: Гопко, Ю. Г. (ред.). *Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження*. Київ: Наукова думка, с. 203-214.
- Гопкало, О. В., Рудич, Т. О. 2017. Тварини на могильниках культури Черняхів—Синтана-де-Муреш. В: Скиба, А. В., Горбаненко, С. А. (ред.). *Європейсь-*

1. При дослідженні в Бранештах-Нямцишор був знайдений один зуб старого бика. Дослідники вважають, що він потрапив випадково з землею насипу (Mirițoiu, Udrescu 1980, p. 215).

ка археологія I тисячоліття н. е. Збірник наукових праць на честь Ліани Василівни Вакулєнко. Київ: ІА НАН України, с. 78-86.

Гопкало, О. В., Рудич, Т. О. 2020. Напутня м'ясна їжа з поховань культури Черняхів—Синтана-де-Муреш. *Історична антропологія та біоархеологія України*, II: Від Трипілля до Козаччини, с. 61-69.

Горбанєнко, С. А., Пашкевич, Г. О. 2010. *Землеробство давніх слов'ян (кінець I тис. до н. е. — I тис. н. е.)*. Київ: Академперіодика.

Пашкевич, Г. А. 1991. *Палеоботанические находки на территории Украины*. II. Київ: Препринт.

Смішко, М. Ю. 1960. *Карпатські кургани першої половини I тисячоліття нашої ери*. Київ: АН УРСР.

Birley, A. R. 1999. *Agricola and Germany*. Oxford: World's Classics.

Mihailescu-Bîrliba, V. 1980. Un nouveau groupe culturel sur le territoire de Roumanie. Les fouilles de Branîşte-Nemţişor (comm. de Vinători, dép. de Neamţ). *Dacia*, XXIV, p. 181-207.

Mihailescu-Bîrliba, V. 1997. The Carpatians Barrows Culture. *Acta Musei Porolissensis*, XXI, p. 833-841.

Mihailescu-Bîrliba, V. 1999. Die Karpatische Hügelgräberkultur in Rumänien. In: Czopek, S., Kokowski, A. (ed.). *Na granicach antycznego świata*. Rzeszów, S. 313-332.

Miritoiu, N., Udrescu, M. Şt. 1980. Considérations anthropologiques préliminaires sur la nécropole de Branîşte-Nemţişor (dép. de Neamţ). *Dacia*, XXIV, p. 209-220.

Vakulenko, L. 2007—2008. Eastern Carpathians in the Late Roman Period. *Acta archaeologica Carpathica*, XLVII—XLVIII, p. 141-183.

REFERENCES

Artiukh, L. F. 1977. *Ukrainska narodna kulinariia*. Kyiv: Naukova dumka.

Vavilov, N. I. 1926. *Tsentry proiskhozhdeniia kulturnykh rastenii*. Trudy po prikladnoi botanike i selekcii. T. 16, 2. Leningrad.

Vakulenko, L. V. 1977. *Pam'iatky pidhir'ia Ukrainykh Karpat pershoi polovyny I tysiacholittia n. e.* Kyiv: Naukova dumka.

Vakulenko, L. V. 2009. Arkheologicheskie svдетельstva o narode taifalov. *Vestnik drevnei istorii*, 1, s. 175-180.

Vakulenko, L. V. 2010a. Kompleks zernokhranilishch IV v. n. e. v Prikarpatie. *Kratkie soobshcheniia IA RAN*, 224, s. 316-323.

Vakulenko, L. V. 2010b. *Ukrainski Karpaty u piznorymskyi chas. (etnokulturni ta sotsialno-ekonomichni protsesy)*. Kyiv.

Vakulenko, L. V., Yanushevych, Z. V. 1974. Zemlerobstvo na Prykarpattii v pershii polovyni I tysiach. n. e. *Arkheolohiia*, 14, s. 31-41.

Volfram, Kh. 2003. *Goty. Ot istokov do serediny VI veka (opyt istoricheskoi etnografii)*. Sankt-Peterburg: Iuventa.

Hontar, T. O. 1979. *Narodne kharchuvannia ukraintsiv Karpat*. Kyiv: Naukova dumka.

Hontar, T. O. 1987. Kharchuvannia. In: Hoshko, Yu. H. (ed.). *Hutsulshchyna. Istoryko-etnografichne doslidzhennia*. Kyiv: Naukova dumka, s. 203-214.

Hopkalo, O. V., Rudych, T. O. 2017. Tvaryny na mohyl'nykh kultury Cherniakhiv—Syntana-de-Muresh. In: Skyba, A. V., Horbanenko, S. A. (ed.). *Yevropeiska arkheolohiia I tysiacholittia n. e. Zbirnyk naukovykh prats na chest Liany Vasylyvny Vakulenko*. Kyiv: IA NAN Ukrainy, s. 78-86.

Hopkalo, O. V., Rudych, T. O. 2020. Naputnia m'iasna yizha z pokhovan' kultury Cherniakhiv—Syntana-de-Muresh. *Istorychna antropolohiia ta bioarkheolohiia Ukrainy*, II: Vid Trypillia do Kozachchyny, s. 61-69.

Horbanenko, S. A., Pashkevych, H. O. 2010. *Zemlerobstvo davnikh slov'ian (kinets I tys. do n. e. — I tys. n. e.)*. Kyiv: Akadempriodyka.

Pashkevich, G. A. 1991. *Paleobotanicheskie nakhodki na territorii Ukrainy*. II. Kiev: Preprint.

Smishko, M. Yu. 1960. *Karpatski kurhany pershoi polovyny I tysiacholittia nashoi ery*. Kyiv: AN URSR.

Birley, A. R. 1999. *Agricola and Germany*. Oxford: World's Classics.

Mihailescu-Bîrliba, V. 1980. Un nouveau groupe culturel sur le territoire de Roumanie. Les fouilles de Branîşte-Nemţişor (comm. de Vinători, dép. de Neamţ). *Dacia*, XXIV, p. 181-207.

Mihailescu-Bîrliba, V. 1997. The Carpatians Barrows Culture. *Acta Musei Porolissensis*, XXI, p. 833-841.

Mihailescu-Bîrliba, V. 1999. Die Karpatische Hügelgräberkultur in Rumänien. In: Czopek, S., Kokowski, A. (ed.). *Na granicach antycznego świata*. Rzeszów, S. 313-332.

Miritoiu, N., Udrescu, M. Şt. 1980. Considérations anthropologiques préliminaires sur la nécropole de Branîşte-Nemţişor (dép. de Neamţ). *Dacia*, XXIV, p. 209-220.

Vakulenko, L. 2007—2008. Eastern Carpathians in the Late Roman Period. *Acta archaeologica Carpathica*, XLVII—XLVIII, p. 141-183.

L. V. Vakulenko

THE NUTRITION OF THE SUBCARPATHIAN POPULATION IN THE 3rd—4th centuries

The issue of the sources and nature of nutrition of ancient population is undoubtedly important to reproduce the general picture of its life. Archaeologists learn about this, analyzing the remains of foodstuffs or equipment, which have been found during the excavation of sites and may indicate the manufacture or usage of such products.

The Subcarpathian territory in the 3rd—4th centuries was inhabited by the tribes of the Carpathian Barrows Culture. The agricultural nature of the economy of this population was determined after the discovery and research of the settlements. Long time this archaeological culture was known only by its burial sites.

Naturally, the basis of nutrition of the ancient farmer population was the cereals. In particular, the complex of granaries with charred grain, discovered at the settlement near Pylypy village, indicates the wide range of cultivated cereals, among which the preference was given to the barley, millet, oats. Apparently, the Subcarpathian people in the 3rd—4th centuries used for nutrition mainly the products of retreatment of these cereals. It is interested that, according to ethnographic data, before the appearance of corn and potatoes just the barley, millet and oats were the basis of the daily food of the Carpathian Ukrainians. Even in nineteenth century traditional unleavened bread has been baked of oatmeal. The population was engaged in animal husbandry, kept the cows, horses, sheep, goats, pigs, and poultry. The bones of these animals and birds were occurred in the materials of settlements and burials. The usage of dairy products is evidenced by the findings of jugs, mugs and clay «colanders» for making cottage cheese. The dishes cooked of lamb, pork, poultry as well the eggs were placed in the burial as funeral food. Population Subcarpathian Barrows Culture not use meat of horse as food. The presence of burnt horse bones in the barrows was of sacred significance. Horses in burials were escort animals to the afterlife.

Archaeological finds of hunting weapons and fishing tackle give reasons to believe that additional meals were the game and fish. Naturally, the ancient population also fed by mushrooms, berries, honey of wild bees, herbs.

Keywords: Subcarpathia, Carpathian Barrows Culture, population, nutrition, cereals, animals, settlements, barrow, grave.

Oдержано 29.12.2020

ВАКУЛЕНКО Ліана Василівна, доктор історичних наук, Київ, Україна.

ВАКУЛЕНКО Liana, Dr. hab., Kyiv, Ukraine.

ORCID: 0000-0002-9556-4479, e-mail: vakulenko08@gmail.com.