

СЪРПЕН¹ 1629 Г., О. СВЕТИ ИВАН: ИДЕЯ ЗА РЕКОНСТРУКЦИЯ НА ХРАНИТЕ В ХРАНИТЕЛНИЯ ОБРАЗЕЦ НА ЕДИН КАЗАШКИ ПИР

Иван Петрински

МАНАСТИРЪТ “Св. Иван Предтеча и Кръстител” на о. Свети Иван е най-големият археологически обект по българските черноморски острови². Почти завършено е разкриването на първия строителен хоризонт³ – манастирският комплекс в периода 1467/71-1629 г.

При продължителните археологически разкопки има вече натрупан значителен материал⁴, свързан с казашкото присъствие на о. Свети Иван и с употребяваните там храни. Не липсват и писмени извори⁵ – преди всичко за последния етап от съществуването на манастира.

Обект на изследване тук са храните в хранителният образец⁶ в пира на обсадените през лятото на 1629 г. в манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” казаци. Резултатите от археологическите разкопки, съчетани с данните от писмени извори и подходящи успоредици дават възможност за неговата реконструкция. Наша главна цел тук е представянето на един възможен начин за такава реконструкция.

Археологическите проучвания показва, че по-голяма част от сградите в манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” могат да се считат за затворен археологически комплекс⁷. Изключение прави само съборната църква “Св. Иван Предтеча”⁸, а от манастирската готварницата⁹ и от сюгестницата (?) е разкрита само част и всякакви изводи биха били прибързани. Църквата не е била разрушавана целенасочено, а готварницата има много тънък културен пласт – свличането на южната

част от помещението надолу по бреговия склон засилва и без това значителната ерозия тук. При разкопките на църквата липсват стратиграфските елементи, характерни за сградите, опожарени през 1629 г. – значителен слой овъглявания, точна стратиграфска последователност на разрушенията, отсъствие на неочаквани и нехарактерни предмети, както в рушевините, така и върху подовото ниво. По-късни писмени извори също свидетелстват, че църквата не е разрушавана през 1629 г. Нямаме основание да смятаме, че отношението към готварницата и сюгестницата (?) при разрушаването на манастира е различно, в сравнение с останалите сгради. Разположението на помещенията – непосредствено до бреговия склон – не позволява натрупване на значим културен пласт, както поради ерозията, така и поради факта, че при разрушаването¹⁰ на манастира от османската власт в резултат на казашкото нападение през лятото на 1629 г., по-голямата част от материалите от покрива и стените изглежда са изхвърляни надолу по бреговия склон, където в по-късно време се свличат и част от помещенията¹¹. Въпреки това бе открита част от покрива на готварницата с фуниевиден комин над огнището, а също и данни за употребата на огнището непосредствено преди разрушението. Значителна част от помещението остава непроучена, тъй като попада под рампа за изхвърляне на пръст от археологическите разкопки. Аналогично е състоянието и на сюгестницата (?).

Непроучените части от готварницата и сюгестницата (?) усложниха задачата по възстановяване на хранителния образец на пира, който предстои да разгледаме.

КАЗАШКИТЕ ПОХОДИ¹² в Черно море продължават около век – от средата на XVI век до малко след средата на XVII век. След битката при Лепанто тези походи представляват несъмнено най-значителния военноморски проблем за Османската империя. Походите се извършват често съвместно от донските и запорожките казаци¹³. Тяхната цел е отбранителна, но и “для добыч”¹⁴ – основен източник на доходи за запорожкото казачество. При разкопките на манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” на о. Св. Иван бяха открити неоспорими доказателства за казашкото присъствие и за турската обсада на манастира – приготвена за изнасяне “добыча”, части от въоръжение и облекло, гюлета¹⁵ от корабна артилерия.

Нека припомним накратко възстановката¹⁶ на казашкото нападение. Пристигането на казашките струги и турските галери при о. Свети Иван в деня на боя е почти едновременно – в по-късните следобедни часове на някой от първите дни на м. Сърпен 1629 г. (по юлианския календар). Изненадани, казациите претърпяват поражение. Според доклада на руските посланици Л. Кологривов и А. Дуров 150 казаци и стругите са пленени, а останалите 150 казаци се укриват зад стените на манастира. Разглежданият пир можем да разположим само във вечерните и нощните часове на същия ден, непосредствено след боя. Обсадените преживяват изглежда още седем дни в църквата “Св. Иван Предтеча”, най-здравата сграда в манастира, и са спасени от друга голяма казашка флотилия.

Археологическото проучване показва, че броят на обсадените в манастира казаци не надминава 70 души, изчислени по броя на седящите места в секторите на пира (виж по-долу). Площта на съборната

църква, където казациите преживяват седем от осемте дни обсада и вместимостта на пещта в манастирския пещник подкрепят по-скоро данните от посланническия доклад. Последните две изчисления обаче са значително по-опосредствени и във всички случаи са горна граница. Резултатът от пресмятането на седящите места се потвърди при изчисленията върху предполагаемите количества храна.

МЯСТОТО НА ПИРА, в резултат на археологическите разкопки, може да се установи сравнително точно – манастирската трапезария, входния проход, килията на монаха-вратник, двуделната игуменарна (обр. 1).

Трапезарията е главната територия на пира. Първо, защото пируващите тук изглеждат са освободени от допълнителни задачи¹⁷, което ги поставя в привилегировано положение¹⁸ в сравнение с тези в останалите сектори на пира, където казациите несъмнено имат и охранителни функции – съответно спрямо главния манастирски вход и потерната в северния дял на игуменарната. Това ни дава основание да предположим, че в манастирската трапезария са пирували походният атаман, чайковите атамани, пълноправните казаци¹⁹. Второто ни основание е качеството на трапезните съдове. И трето, тук бяха открити части от череп²⁰ на агне.

Във Византия главата на животното се смята за най-хранителна²¹ в сравнение с останалите части на тялото. При народите в Северен Кавказ²² и при донските казаци, при запорожките казаци²³ дори до наши дни, тя се полага на стоящия най-високо в йерархията или на госта. Обратно, животинските глави, включително агнешките, имат ниска цена, заедно със субпродуктите, по пазарите в Османската империя. Така например в Законника за иктисаба на големия град Едирне²⁴ от края на XV в.²⁵ се посочват много ниски цени за животинските глави – на едро ”4 глави с

пачата” се продават за 1 акче. Най-скъпи са варените агнешки глави, но и те струват само по половин акче. За съпоставка – за такава незначителна сума по същото време може да се купи едва 1/8 ока (= 160, 5 г) пчелен мед или половин ока (= 642 г) грозде.

В трапезарията²⁶ бяха разкрити четириъгълна маса и пейки, градени в opus incertum, с дървени плотове, които се намериха овъглени при разкопките. Западно от масата и пейката в opus incertum, се попадна на масивно лентовидно овъгляване, което интерпретирахме като подвижна дървена маса и пейки.

Находките в трапезарията са характерни за такова помещение и имат решаващо значение за определяне на хранителния образец на пира. В табл. 1 са отразени находките от съдове. Видно е равномерно разпределяне на съдове за хранене и съдове за течности.

Както за трапезарията, така и за останалите помещения трябва да се има предвид, че посочените количества

са долна граница на използваните съдове – отразени са само тези, които се намериха цели или със запазени достатъчно части, за да бъде сигурно отнасянето им към някоя от групите. Хиляди чирепи и жижинки²⁷ не са включени в таблицата, тъй като изискват специално разглеждане. Поради напълно еднакви условия на разрушаване²⁸ на помещенията, където се провежда казашкия пир, основателно можем да предположим, че вероятността във всяко от тях да се е запазил като определяем равен процент керамичен материал е много висока. Ето защо използването на данните от таблицата за определяне на съотношения ни се струва напълно оправдано. Използването на същите тези данни за определяне на количества храна и напитки е невъзможно в повечето случаи, освен като, както вече бе казано, долна граница. Изключение прави само входния проход поради особеното си предназначение и начин на разрушаване – там почти не бяха открити чирепи и жижинки, освен отразените в табл. 1.

	трапезария	входен проход	килия на монаха-вратник	игуменарна
паници	2	1	11	5
блюда	6			
кани	1	3	3	4
стомни		1	1	
гърнета		1		
стъкленици	2	1	2	3
стъклени чаши			2	1
халба за бира			1	
делви	2	2	1	2

Табл. 1

В трапезарията се откриха основните хранителни останки – част от череп и фаланга от агне на възраст 4 – 5 месеца. Предвид сезонността на ражданията при

дребните преживни от примитивни породи²⁹, може да се предположи, че възрастта на агнето потвърждава датировката на пира по писмените извори. В пространството

между градената пейка и северния зид, а и въобще в помещението се откриха значителни количества натрошени под развалините черупки от морски миди³⁰, по два фрагмента от морски и сухоземни охлюви³¹.

Входният проход при главния манастирски вход представлява втори сектор на пира. Макар да липсват хранителни останки, значителното количество керамични и стъклени съдове показват струпване на пируващи тук. Особено показателно е, че преобладаващата част от съдовете се откриха под главната манастирска порта, съборена навътре при турското нападение, и овъглена при последвалия пожар. Тази стратиграфска особеност дава възможност да бъдем сигурни в интерпретацията на съдовете като използвани категорично при пира. За маса може да е използвана градената в *opus incertum* пейка, фланкираща от север входния проход – върху и непосредствено до нея се откриха останалите стъклени и керамични съдове. Преобладаването на съдове за течности подсказва, че входния проход не може да се смята за самостоятелен сектор на пира.

В килията на монаха-вратник и особено в трема пред нея също бяха открити значително количество керамични и стъклени съдове с явен превес на съдовете за хранене. Вероятно трябва да приемем, че килията на монаха-вратник, по-скоро трема пред нея, и входния проход на манастира представляват единен втори сектор на пира. Тук не бе възможно да се направят наблюдения върху обзавеждането, тъй като източната стена на помещението е изцяло дървена. Овъгляването ѝ при пожара, заедно с покривната конструкция, скрива всякакви следи от значително помалките дървени мебели. Бяха доловени единствено кръгове от жълтеникава пръст с диам 0,07 м, разположени във формата на правоъгълник на подовото ниво в северозападния ъгъл на помещението – както

и в другаде по западния и северния ограден зид интерпретираме тази форма като подпори за нар. Разположението на тази находка – до топлия през зимата северен зид на килията (от страната на игуменарната в същия зид е разположено отоплително съоръжение, чието дъно отстои на 0,12 м от южното лице на зида), според нас, изключва друга интерпретация (на-пример като основа на маса) на кръговете жълтеникава пръст.

Хранителни остатъци не бяха открити.

В игуменарната на манастира, успоредно на кирпичения преграден зид между двата и дяла, на 2,00 м. от каменния подиум под преградния зид, между дебелия пласт от опожарената покривна конструкция и овъгления дървен под, се откри тясно лентовидно овъгляване, което можа да се забележи главно поради разположените от двете му страни полоси от натрошени мидени черупки, с дължина под 4,00 м., чиито белезникав цвят рязко се открояваше във въгленово-черната среда. Както и в трапезарията, находката интерпретираме като подвижна дървена маса. Разстоянието между полосите от черупки бе 0,6-0,8 м, което определя ширината на масата в тези граници. В отоплителното съоръжение се откри талус (ашик) от агне, без да се забелязват никакви следи от използването на съоръжението, което е нормално за лятото. Несъмнено тук имаме трета група пируващи, чиято допълнителна функция е охраната на тясната потерна в северния дял на игуменарната. Разпределението на съдовете по функция е равномерно.

ХРАНИТЕ в пира ще разделим в три групи. (*табл. 2*)

В група А ще поставим употребените храни, за които имаме сигурни данни – останките от агнешки скелет в трапезарията и в игуменарната, както и многобройните черупки от миди и охлюви.

група А	група Б	група В
агне	риба	каша
миди	хляб	подправки
	вино	ракия
	вода	

Табл. 2

Писмените извори³² за развитието на овцевъдството по българските земи са особено многобройни през периода XV-XIX в. Овцевъдството е основен отрасъл на животновъдството и в Запорожката Сеч³³. Някои от казациите притежават огромни стада от по 4000 и даже по 5000 овце. При тези обстоятелства, ако има нещо, което да ни впечатли в поднасянето на агне на казашкия пир на о. Свети Иван, това е единствено, изглежда, поднасянето на цяло, несъмнено изпечено животно.

Х. Дершвам специално отбелязва, че при неговото пътуване е било много трудно да се намери дори цял бут – месото, което се употребява е нарязано на дребни късове. Това категорично не се отнася единствено за агнешкото – отново Дершвам отбелязва, че по пътищата е било възможно да се купи живо, несъмнено цяло, агне³⁴. Във всички случаи поднасянето на цяло животно става при тържествени поводи и на големи празници при християнското население, за което съществуват и чисто религиозни основания³⁵. На 24 травен 1576 г., третия ден на Великден, Ст. Герлах³⁶ гостува у протосингела на цариградския патриарх, където главно ястие е цяло изпечено великденско агне, пълнено с яйца – несъмнено тържествеността на случая е подчертана и от тържествената храна.

Широко разпространение има пълненото агне като тържествена храна и сред арменското население на Османската империя. В едно от сатиричните стихотворения на арменския пътешественик – виден църковен и книжовен деец – Мартирос

Кримеци, посветено на някои си Симеон, арменски свещеник от Варна, се споменава и “агне с напълнен корем”, от което този чревоугодник “без да дъвче гълта – две, три, четири, пет оки”³⁷. Сведението трябва да отнесем към 1673 г.³⁸

Във Византия овнешкото, а и агнешкото, месо се цени, понеже е “тлъсто, и приятно, и полезно за стомаха”³⁹. На войниците го раздават осолено, предварително подготвено като запас във вид на бутове⁴⁰.

Английски (1634 г.)⁴¹, немски (1740 г.)⁴² и арменски (1778 г.)⁴³ пътешественици описват огромни стада овце в Странджа и в бургаските села. Колкото и да е пресилено сведението на Евлия⁴⁴, който в Рила наброил 700 кошари по 100 000 овце, все пак трябва да признаем, че данните за овцевъдството през XVII в. са особено многобройни и подробни. За сравнение ще отбележим, че през 1873 г. в Добруджа се наброявали 1 177 200 глави добитък въобще, а през 1732 –1733 г. в Анхиалска каза са установени 51 561 глави дребен рогат добитък⁴⁵.

Изпичането на цялото агне ни се струва най-вероятно по няколко причини. Първо – изглежда, че това е най-разпространения начин за приготвяне на цяло едро животно по това време, както сред мюсюлманското, така и сред християнското население на империята – Х. Дершвам и Ст. Герлах са ни оставили свидетелства за това. В Законника на Селим I изрично е записано изискването “То (агнешкото – б. пр.) да се пече цяло”⁴⁶. В тази връзка, пак там може да се срещне и категоричната

забрана ястието “бирян”, явно много разпространено по това време, да се приготвя с агнешко месо.

Рецептата за това ястие включва раздробяване на месото, овнешко или агнешко, на дребни късове, което е в противоречие с изискването агнето да се пече само цяло – изглежда, че това изискване е във връзка с пресичане на практиката готвачите да злоупотребяват, продавайки скъпо ястия, приготвени с по-евтино месо, вместо с агнешко, което раздробено на ситно трудно се отличава по вкус. Изглежда също, че това изискване се е спазвало и по-късно, поне до значителните промени в храненето в края на XVIII в.

Второ – не открихме нито едно сведение за сваряване на цяло едро животно сред християнското население на Османската империя за периода XV-XIX в.

Сваряване на цяло животно (овца, овен или агне) е особено характерно за севернокавказката кухня⁴⁷, с чийто носители донските казаци са в съседство, и с която има някои близки черти и кухнята на запорожките казаци (срв. “паста” (пІастэ)⁴⁸ и “саломеха”⁴⁹).

Тъй като смятаме за безспорен факта, че храната за казашкия пир е приготвена от монасите на манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител”, така както това е характерно за манастирските братства въобще⁵⁰, и като имаме предвид откритата при археологическите разкопки огромна пещ, трябва да приемем изпичането на агнето като най-вероятния начин за неговото приготвяне.

Отсъствието на голямата част от скелета на животното можем да обясним с присъствието на кучета – манастирът едва ли е оставал без охраната на големи песовете. По-голямата част от костите на агне не са проблем за кучетата – при археологическото проучване се откриха само най-твърдите кости от черепа на животното. Откриването на костите непосредствено

върху подовото ниво е допълнително указание, че са хвърляни на кучета. За това, къде казаците хвърлят костите от изядените животни не разполагаме с писмен извор, но знаем, че турците ги оставят на масата⁵¹. Участието на кучета при угощения дори е документирано за XIV в. в една миниатюра на Мануил Цикандила⁵².

Изпичането на голямо животно в пещ, както разказват пътешественици в Османската империя, става в тава, вероятно медна, като имаме предвид известните ни съдове за приготвяне на храна от това време. Приготвянето на агнето става въщи, а за изпичането тавата се носи в гостилниците – поне такава практика е описал в Цариград Х. Дершвам⁵³. Овцете се пекат по половин, за което свидетелствува С. Герлах⁵⁴, което подсказва известна стандартизация при пещите и тавите за изпичане, тъй като половин овца се събира в тава, която е достатъчна за цяло агне. Разбира се, че количеството печиво зависи и от конкретните нужди.

При археологическото проучване на пещника⁵⁵, не се откри тава или части от нея. В помещенията по западния ограден зид на манастира попаднахме на части от медни съдове⁵⁶, но нито една от тях не може да се интерпретира като част от тава. Наистина, при разкриването на манастирската костница⁵⁷ в църквата “Св. Богородица” открихме тава, преупотребена като капак на съд за съхраняване на вода. Малките и размери и грижливо връзаната богата растителна украса не ни дават възможност да припознаем в нея търсеният кухненски съд. Това отсъствие, според нас, може да намери своето обяснение, когато припомним, че става въпрос за един от големите, и скъпи, съдове в манастирската кухня. Макар и опожарен, манастира, или това което е останало от него, е бил обходен от братята преди преместването им на о. Халки и всичко по-голямо и по-ценно е изнесено преди окончателното му

разрушаване от турците. Голяма вещ като тава за изпичане на агне, сигурно се е забелязвала сред опожарените части от покривната конструкция – в стратиграфията на обекта дебелината на този слой не надвишава 0,5 м в по-малките и едноетажни помещения и сгради като монашеските килии, трапезарията и пешника. Косвено указание за това е въобще отсъствието на големи цели предмети при археологическото проучване на манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител”. Разбира се, причина за отсъствието на сравнително скъпа вещ като голяма тава за изпичане на агне може да бъде и непрекъснатото ограбване на манастира при пиратски набези от 1623 г. насетне.

Съществува и възможността, агнето да е било изпечено в подница⁵⁸. Необходимата за изработката ѝ жълта пръст ёловица се среща на острова и дори на територията на манастира. От нея са изработени кирпичите, които разделят монашеските килии по западния и по северния ограден зид. По етнографски данни, т. е. след средата на XIX в., подниците не се изпичат, а само се сушат продължително време на сянка – процес, аналогичен на изработката на кирпичите. Ако агнето е било изпечено в подница и ако тя е била само сушена, което е по-вероятно, напълно обяснимо е защо нито един от чирепите, намерени при разкопките не може да се отъждестви с част от подница. Като имаме предвид стратиграфските си наблюдения при разкриването на монашеските килии, трябва да очакваме нашия крехък хипотетичен съд да се е пръснал на поне няколко чирепа, по-голямата част от които, или всички, са били разпрашени под тежестта на рушевините. Както се е случило с всички кирпичи от преградните зидове на килиите, които не бяха откривани на мястото си в зида. Тъй като чирепите биха били пренебрежимо малки и разпрашени, бе-

лезникавите им петна не биха се забелязали при археологическото разкриване на обекта.

За съжаление, не можем да дадем категорично разрешение на проблема за съда, в който е изпечено агнето. Тази липса на категоричност, основаваща се всъщност на липса на достатъчно емпирични данни, приравнява разсъжденията ни за начина на приготвяне на агнето с хипотеза, въпреки многобройните опосредствени сведения.

Откриването на кости от агнето и в игуменарната не ни пречи да твърдим, че агнето е приготвено и поднесено цяло – вероятно всички сектори на пира са получили своя дял. Наистина, теоретично е възможно животните да са били повече от едно, но това ни се струва много малко вероятно. В такъв случай отсъствието на повече кости няма да може да бъде обяснено.

При археологическите разкопки все още не са разкрити стопанските помещения на манастира. Това не ни дава възможност да твърдим категорично, че произхода на агнето е от манастирските кошари, тъй като все още не знаем практически нищо за стопанската дейност на монасите. През XVI в. созополчани имат ниви на о. Свети Иван, които жънат⁵⁹.

След събитията от 1623 – 1629 г., когато манастирът е разоряван поне двукратно (през 1623⁶⁰ и през 1626 г.⁶¹), трябва да предположим силно обедняване на братството, и вероятно, неговото намаляване. Наистина за това време знаем някои от манастирските имоти, включително далечния манастир “Св. Никола” до град Яси в Молдова, заедно с две села към него, превърнат в метох на “Св. Иван Предтеча и Кръстител” от молдовския владетел Аарон с грамота от 1595 г.⁶² Въпреки това трябва да отбележим, че относителното обедняване на манастира е факт, съдейки по строи-

телните материали, с които се извършва възстановяването⁶³ на монашеските килии – разделителни стени между килиите се изграждат от кирпичи, настилката на пода на килиите е от раздробени късноантични и средновековни тухли и е само там, където няма мебели. Под нарочето, чийто подпори забити в пода се различаваха лесно, подовото ниво е от трамбована глина. В същото време знаем, че монасите вероятно още са заети предимно с работа в скриптория на манастира, което е основното им занимание поне от XI в.⁶⁴ насам. Всичко това ни кара да предположим една стопанска дейност, която изисква минимална работна ръка и време. Такава дейност може да бъде овцевъдството – и днес стопанското значение на о. Свети Иван се изчерпва практически само с отглеждането на стадо овце и кози. Почвените условия са подходящи⁶⁵ за паша.

Ето защо смятаме, че агнето е отгледано на острова, в манастирска кошара извън основния манастирски комплекс.

Данните за използване на морски продукти за храна през XV – XVIIIв. са наистина малобройни и донякъде противоречиви. За улов на стриди в Черно море разполагаме само с едно сведение от втората половина на XVIв.⁶⁶ – в Закона за пристанището Месември и за пазарния бач⁶⁷, където налога върху стридите, рибите и, очевидно, другите морски продукти е изравнен – “От уловените в морето риби, стриди и ... се взема десятък”. За съжаление част от този текст е останал неизяснен при превода, но е очевидно, че липсващите думи могат да бъдат възстановени само като “други подобни” – същата формула е използвана в Закона за капудана на Селеник [Солун – б. пр.]⁶⁸ – “... риба, стриди или други подобни.” Още едно сведение, от 1578 г., е възможно да се свърже с черноморския район. Ст.

Герлах видял на рибния пазар в Цариград огромни количества стриди. Обяснява ни, че е “вид вкусна морска мида”, и че “гърците [т. е. православните – б. м.] ги ядат по време на пости”⁶⁹. Дали тези стриди са набрани в Черно или в Мраморно море не може да се каже. Всички останали сведения се отнасят за района на Силиврия⁷⁰ (1718 г.) – много и разнообразни видове миди, и на Солун. Евлия описва с. Яйджилар⁷¹ като разположено на брега на едноименното езеро. Населението му е наполовина българско, наполовина турско, а “неверниците ядат много миди, стриди и други морски буболечки, които се въдят в езерото...”⁷². Един век по-рано обаче Х. Дершвам твърди, че “мидите и охлювите турците ядат сурови”⁷³. Той изглежда не е съвсем наясно с морската флора и фауна, защото ни е разказал една прелюбопитна история за стриди – убийци⁷⁴.

Във всеки случай “ако в Солунското море се лови риба, стриди или други подобни взема се минимално магерие”⁷⁵. В сравнение със значително по-високите такси за рибата по Дунав, по черноморските пристанища, в Одрин и Цариград, достигащи до 10 и дори до 25%, това съобщение буди удивление. Наистина, ако стоката се предлага от местни жители, бача може да отсъства или да е минимален⁷⁶. Вероятно израза “минимално магерие” трябва да се тълкува като равно на 1 акче, като имаме предвид стойностите на магериято въобще в този период, което е повече в натура. За рибата това лесно се осъществява (една риба, например), но за стридите и другите морски продукти вероятно трябва да приемем, че ако магериято е в натура, то трябва да е с равностойността на 1 акче. И тук, както и в Несебър, се забелязва изравняване на налога за всички морски продукти.

“Основна цел на всички разпоредби [на османската власт – б. м.] е да не остане нито една търговска операция, нито един

артикул, предназначен за продажба, необхванат от системата на пазарните такси и мита⁷⁷. Въпреки това данните за Несебър и за Солун са единствените ни известни османски правни документи, в които се споменават стриди. Изглежда, че морските продукти трябва да се подразбират, тогава когато в документите става въпрос за риба. Вероятно трябва да предположим също, че често мидите, уловени в морето не са се превръщали в стока, т. е. оставали са за лична употреба, или са били в незначителни количества (кошница, торба, десаги). И в двата случая не се дължи бач⁷⁸, а следователно не е необходимо специално това да се уточнява в правните документи. Тревата, детелината и зеления ечемик, растящи в пределите на града и предлагани за продан на пазара също не се облагат с бач⁷⁹ и вероятно мидите са били приравнени към тях – малостойностни продукти, добивани от общи площи в чертите на града или в морето от брега. Иначе трудно можем да обясним такова пренебрежение към един морски продукт, от който Герлах видял значителни количества за продажба.

Мидите не са обект на транспортиране и консервиране, поне не в значителни количества – в противен случай щяха да бъдат споменати като облагаеми с останалите такси и мита. Едва от втората половина на XIX в. добивът на миди се увеличил и започнал износ за вътрешността на страната⁸⁰.

Във всеки случай, според данните от писмените и археологическите изворите, в балканските провинции на Османската империя поне до XVII в. добива на миди изглежда е, в по-голямата си част, за лична употреба и е ограничен по крайбрежието, предимно сред християнското население и особено сред духовенството, най-вече по време на пости, и няма характер на деликатесна храна. Възможно е, както и днес, мидите да са събирани предимно от

децата и юношите, с което те подпомагат прехраната на семейството.

Данните за употреба за храна на други морски продукти са още по-малко. Употребявани са морски раци – Синан бей гощава с тях и с риба Ст. Герлах⁸¹. В самото начало на XIX в. английският пътешественик Уилям Лийк⁸² и неговият френски готвач нагостили на обяд митрополита на Корча в собствения му дом с октоподи или морски звезди. В правните документи отсъстват данни за появата на раци и октоподи по пазарите (освен като “други подобни”, може би) и за тях също трябва да приемем един сравнително ограничен добив предимно за лична употреба, без те да се превръщат често в стока.

През Второто българско царство черупки от миди и охлюви с неясен произход са открити в Двореца на българските царе⁸³ в столицата Гърново. При разкопките не е установено със сигурност дали са използвани за ядене. Това не би било сигурно и за черупките от миди и охлюви от манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” на о. Свети Иван, ако те не бяха открити в сигурната среда на затворени археологически комплекси, в помещението на казакия пир, като следите от тях повтарят формата на масите за хранене.

По археологически данни се установява, че стриди, добити по беломорското крайбрежие, ядат монасите от манастира “Св. Иван Предтеча”⁸⁴ в днешния кв. Веселчани на Кърджали.

Във Византия, а вероятно и на Балканите въобще, миди и морски раци, се ядат във всекидневния живот, и редовно в манастирите, при това изглежда далеч не само по време на пости⁸⁵.

От три обекта около южната порта във Велики Преслав са открити значителни количества костен материал, носещ белезите на “кухненски отпадъци”⁸⁶. Сред този материал се срещат и

значителни количества черупки от стриди (*Ostrea taurica*) с произход Черно море. Несъмнено по Симеоново време, дори войската (кой друг обитава кулата?) е задоволена с храна, донасяна от поне двеста километра и по този начин притежаваща качествата на деликатес. Особено интересни за нас са данните⁸⁷ от насипа до северозападното помещение на портата, интерпретирано като “кухня”. При отсъствието на кости от свиня и при наличието на кости от пуйка (появила се по нашите земи вероятно не преди втората половина на XVI в.) се прави извода, че това е най-ранната възможна дата за тези костни остатъци. За нас е особено важно, че тук изцяло липсват черупки от миди, което още веднъж потвърждава направения извод, че изглежда през XV-XVIII в. консервирането и транспортирането, а следователно и употребата за храна, на миди във вътрешността на страната е непознато, или във всички случаи – крайно ограничено.

Две други възможности за използване на миди и охлюви ни представят византийския лечебник от XI-XIV в. (*cod. phil. VII, 19* от Библиотеката “Лоренцо Медичи” във Флоренция)⁸⁸ и античният автор Диоскорид Педаний.

Използването на миди и охлюви в медицината през Античността е широко разпространена. Част от тези знания се предават и във Византия – погрешните медицински схващания на Гален, например, са господстващи през цялото Средновековие. Във флорентинския препис на византийски лечебник употребата на морски продукти не може да се нарече широка. Изгорени и стрити черупки от охлюви (понякога и със самия охлюв) са част от лечението на главоболие и мигрена, на лунички по лицето и пр. При ухапване на скорпион се препоръчва намазване на раната с жив охлюв. Болните от артрит, наред с много други ограничения,

трябва да се въздържат от молюски и ракообразни, от риба. Несъмнено медицинските знания се съхраняват грижливо в манастирите, но данните от археологическите проучвания на манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” явно не дават възможност за разсъждения в тази посока.

Диоскорид Педаний⁸⁹ пък ни предлага една друга употреба на миди и охлюви – освен за храна⁹⁰, с тях в Античността се смазват втвърдените от солената морска вода и слънцето корабни въжета – рецептата включва сваряване на мидите и охлювите заедно с мед. Ако тук не бяхме сигурни в употребата им за храна, бихме могли да допуснем, без да имаме сведения близки по време до разглежданите събития, че тази практика се е запазила чак до Средновековието. Това сведение, поради доказаната устойчивост на специализираните технически умения и знания през Античността и Средновековието, според нас, трябва винаги да се има предвид, при откриване на черупки от миди и охлюви при археологически проучвания в близост до големи водни басейни.

До данни за употреба на миди и охлюви сред казашкото население в Подонието и Запорожието до XVIII в. не можахме да стигнем, макар да не подлежи на съмнение, че особено при далечните казашки походи, моряците са познавали и използвали като прясна храна⁹¹ миди и морски продукти. Едва през 1759 г. в Глухов се обсъжда внос на стриди от приморските места в Турция, но само “на употребление к столу в доме... гетмана”⁹², като на пратеничеството е дадена за яснота черупка от стрида. У днешните наследници на запорожките казаци, преселени през втората половина на XVII в.⁹³ в с. Татарница, Силистренско⁹⁴, и в с. Казашко, Варненско⁹⁵, които са известни със своята консервативност както в храненето, така и в начина

си на живот въобще, не е запазен спомен за употреба на ястия с миди и охлюви.

В западните краища на Европа⁹⁶ употребата на миди е ограничена, а цената им – изглежда, ниска.

Откритите два фрагмента от черупки на морски охлюви *Patella tarentina* вероятно са попаднали случайно при брането на мидите. Не разполагаме с данни за употреба на охлюви в храненето, освен цитираното общо сведение на Евлия за “морски буболечки” и сведението на Х. Дершвам, че турците ги ядат сурови. Вероятно преди средата на XIX в. те нямат самостоятелно кулинарно значение. При бране на миди много често в желязото попадат и охлюви. Така употребата им за храна трябва да се определи, изглежда, като случайна.

През ранните векове на турското робство черупки от охлюви от неядивни видове се използват за украса, нанизани на огърлици⁹⁷, така както това се прави в почти всички предходни исторически периоди, а особено в праисторията и ранното средновековие.

Двата фрагмента сухоземни охлюви *Nellix romatia* вероятно са попаднали случайно сред хранителните остатъци и не са свързани с хранителния модел на пира, така както това изглежда се е случило и в манастира “Св. Иван Предтеча” в Кърджали⁹⁸.

Не можем да пропуснем една друга възможност за наличните части от черупки на охлюви. Във византийските лечебни трактати те често се посочват като използвани за мерителна лъжичка⁹⁹, изглежда поради приблизително еднаквите им размери, при приготвяне на лечебните средства. В реконструирания пир черупките както на водните, така и на сухоземните охлюви биха могли да се използват като мерителни лъжички за подправки.

Начините на приготвяне на мидите, поднесени на казашкия пир могат да бъдат само предполагагани. Все пак разпола-

гаме със сигурно указание – по черупките липсват каквито и да било следи от нагар. Това означава, първо, че мидите са почиствени много добре преди приготвянето им, което издава познания и увереност в употребата им като хранителен продукт. Второ, че са приготвени без пряк досег с открит огън, което пък е указание за висока хранителна култура. Приготвянето на мидите е могло да стане чрез варене или чрез изпичане в пещта. Разбира се, могат да са употребени и сурови. Ако приемем версията за изпичането на агнето цяло, и като имаме предвид, че изпичането на хляба във вечерта на пира също изисква време, то се оказва, че изпичането на мидите е малко вероятно. Освен ако не приемем едновременност на приготвянето на агнето и мидите. Такава едновременност съществува при приготвянето на едно деликатесно ястие – печено овнешко, пълнено със стриди¹⁰⁰, поднасяно в Лондон през XVIII в.

Начинът на приготвяне на овнешкото пълнено със стриди не се споменава, но може лесно да се предположи. Веднага възниква въпросът за типа на ястието. Вече изтъкнахме, че изглежда цената на стридите (точно в Лондон) е ниска, и те, сами по себе си, не представляват деликатесна храна. Още по-малко такава храна представлява овнешкото. Тогава какво превръща едно ястие в деликатес, след като двете му основни съставки не притежават тази характеристика? Само две неща: начина му на приготвяне или етимологично-функционалната му натопареност.

В начина на приготвяне едва ли има някаква особеност. Мидите за пълнене е достатъчно да се залаят с вряща вода и да се очистят от черупките, за да се използват като пълнка.

В търсене на произхода на ястието трябва да отбележим веднага, че хранителната култура на Изтока влияе реши-

телно върху храните и начина им на поднасяне в западните покрайнини на Европа дори до XVIII в., въпреки че известно изравняване на стопанските възможности на континента настъпва още през XI в. Раннохристиянската кухня от Палестина и Близкия изток, както и византийската кухня, оказват решаваща роля за формиране на средновековната кухня на Запада. Този процес продължава и след като Византия и балканските държави престават да съществуват.

Ето защо трябва да предположим особен, т.е. чуждоземен, произход на разглежданото ястие. Колкото и екстравагантна да е такава хипотеза, нека припомним едно угощение, за което стана вече дума – великденското агне, пълнено с яйца, изядено у протосингела на цариградския патриарх на 24 травен 1576 г. Лондонското “овнешко пълнено със стриди” изглежда е профанирано “агне пълнено със стриди” на православното духовенство, където е празнична тържествена храна.

За да подчертаем източното влияние в западната кухня ще припомним решаващото въздействие на руската кухня от XVIII в. върху формирането на френската кухня от втората половина от XVIII насетне. Обратния процес е по-късен – реформираната френска кухня има значителна роля във формирането на “новата” руска кухня след началото на XIX в.

Ако би могла да е вярна хипотезата ни за пълненото агне, то тогава черупките от мидите биха се оказали не в сектора на пира, а в готварницата, където е несъмнено мястото за приготвяне на храната, с изключение на хляба. В проучената част от готварницата, която включва огнището и околното пространство, черупки от миди не са открити. Големи количества от тях обаче се намериха в трапезарията и игуменарницата, следователно част – или

всички – миди са изчистени от черупките си там.

Вече предположихме варенето като най-вероятен начин за приготвянето им. Един факт противоречи донякъде (или поне не изключва и други начини) на тази хипотеза – желязото¹⁰¹ (обр. 2) за събиране на миди се откри в игуменарницата, на 1, 15 м. северно от отоплителното съоръжение, за което ще припомним, че не е било използвано в деня на пира, т. е. практически непосредствено до тясното лентовидно овъгляване, което вече интерпретирахме като маса. Поради местонамирането на желязото сме длъжни да предположим, че известна част от мидите (или всички, чийто черупки се откриха в помещението) са изядени сурови¹⁰². Иначе не можем да обясним присъствието на уреда в помещението, лишено от функции за приготвяне на храна. Желязото притежава отвори за прикрепване към него на мрежа или кожена торба, в която се събират набраните миди. Обикновено, така е и днес, последният улов не се прехвърля в друг съд, а се пренася в торбата на желязото. Ако всички миди бяха приготвяни по някакъв начин, щеше да е логично уреда да открием някъде в хранителния блок.

Може би в подкрепа на тази теза са и откритите сред мидените черупки в североизточния ъгъл на трапезарията две ножчета¹⁰³, с които лесно биха се отваряли суровите миди.

Група Б ще формират храните, за чието присъствие в хранителния образец на казашкия пир има опосредствени данни. Откритите в наоса на църквата “Св. Богородица” 21 тежести за рибарска мрежа “серкме”¹⁰⁴, оловна конусовидна тежест¹⁰⁵ от килията на монаха-вратник, част от керамична тежест за рибарска мрежа¹⁰⁶ от югоизточния ъгъл на трапезарията, шиш¹⁰⁷ за ловене на риба в плитки крайбрежни води и тризъбец (остие¹⁰⁸)(обр.

3) от монашеската килия, съседна на игуменарната¹⁰⁹ подсказват наличие на риба в казашкия пир. Откритите тежести са от поне три вида мрежи. Тризъбецът служи или за улов на придънни риби – извитият под 90⁰ шип на вероятно дървената дръжка е достатъчна опора при пронизването на рибата в близост до морското дъно, практически без откат, а тройният харпун захваща сигурно широкото и плоско тяло, или за улов на всякакви видове риби, скрити в подмолите – както при морски, така и при езерен или речен риболов.

През XVI в. Ст. Герлах ни осведомява, че рибата се суши на пръти, по покривите и се осолява в каци¹¹⁰. Таляните са разпространени масово и се облагат с данък¹¹¹. През първата половина на XIX в. риболовът е вече основен поминък за населението по южното българско черноморско крайбрежие¹¹², като при това определящо място има Созопол¹¹³.

Половината от летния улов се съхранява чрез сушене на слънце, а зимният улов се осолява. Значителна част от добития и консервиран улов се изнася – в Галац и Одрин голяма част от продаваната риба е от района между Созопол и Ахтопол¹¹⁴. През XVII в. най-значителни количества сладководна риба се изнасят от района на Охридското езеро¹¹⁵.

Рибата, както и месото, още се вари или пече¹¹⁶, а едно любопитно сведение от 1634 г. известява, че “турците... не обичат риба...”¹¹⁷.

От териториите, населени с казаци се изнасят значителни количества сушена и солена риба.

Тя е основен експортен продукт и през XIII-XV в. През генуезката и венецианската търговски колонии в Азак (Азов)¹¹⁸ се изнасят огромни количества хайвер, сушена и осолена риба, чак до разрушаването на града от войските на емира Тимур през 1395 г., но и след това от възстановената венецианска търговска

колония до завладяването ѝ от турците (1475 г.). Консервирана риба казаците изнасят по-късно за Русия и Полша¹¹⁹.

За донските казаци през XVII в. рибата е “втори хляб”. Уловът се обменя предимно за хлябно зърно¹²⁰. В Запорожието “риболовът е основен поминък за низшето казачество ...от риболов казаците се обличат, и обуват, и снабдяват с оръжие.”¹²¹ За ловенето на риба запорожците имат специално понятие “добуватись, їти на здобич”¹²². В селата Татарица и Казашко риболовът е основен поминък¹²³ и до днес.

Основна храна на моряците е консервираната и прясна риба¹²⁴.

Рибата е неотменна част от хранителните образци на православното монашество. Светогорските манастири притежават таляни, лодки и мрежи¹²⁵. В средно- и късноримския период¹²⁶ по крайбрежието се яде предимно риба, а във вътрешността – предимно месо. Предимно сладководна, но и морска риба ядат запорожците и донските казаци, възползвайки се от неизчерпаемото рибно богатство на големите руски реки. Видовете риби на нашето крайбрежие и в Северното Черноморие са идентични¹²⁷

В Средновековна България “рибата е една от най-достъпните храни”¹²⁸, яде се повсеместно, по време на пост, при болест и просто за насита. Риба се яде и в западните и северните покрайнини на Европа¹²⁹, като потреблението нараства с увеличаване на дните на постите.

Вече изказахме предположението, че доставянето на прясна храна станало преди залез слънце в деня на пира. Улавянето на рибата и събирането на мидите е от особена важност за моряците, въпреки, че поради неголемите разстояния в Черно море, те едва ли се е налагало да остават дълго без прясна храна. Като преценим натовареността на готварските съоръжения в манастира и известните ни начини

за приготвянето ѝ през тази епоха, за рибата можем да предположим изпичане на жар – пещта е непрекъснато заета с изпичането на хляба и на агнето. Вероятно за варене на мидите е използвано огнището в готварницата. За приготвянето на рибата остават крайните части на огнището, чийто размери – 1,20/1,65 м – позволяват извършването едновременно и на двете дейности. Изпичането на риба, нанизана на дървен шиш, върху жар е много стар начин за приготвянето ѝ.

Глаголът *peržis* (обл.) е една от многото славянски заемки в албанския език и поне до средата на миналия век пази старото си славянско значение ‘пека на горещи въглени хляб, риба’, както и несъмнено по-късното ‘пека, пържа в тиган’¹³⁰. Пърженето като готварски процес навлиза масово след края на XVIII в. Ето защо заемането на глагола трябва да отнесем вероятно към първите българо-албански етнически връзки. Този глагол е доказателство за най-ранните форми за приготвяне на риба.

Много по-сложен е въпросът за вида на рибата. Нека припомним известните ни данни – ще предположим риби, които се ловят със серкме или в таяни, придънни риби, но също и риби, които са типични за Созополското крайбрежие през юли. Островните манастири в Созополския залив, включително и по-големият от тях – манастирът “Св. Иван Предтеча и Кръстител” – притежават несъмнено различни, вероятно и многобройни, уреди за риболов. Според един акт от 1391 г., например, монахът Теофилакт завеждал цялото си имущество на манастира “Св. Св. Кирик и Юлита” на о. Свети Кирил включително “и лодката..., заедно с мрежите...” (“καὶ τὸ σαρδάλιον ... μετὰ τῶν δικτύων ...”)¹³¹. Като предположим, че за период от 350 години едва ли са настъпили съществени промени във видовото разнообразие и поведението на черноморската

рибна популация и като отчетем изброените по-горе изисквания, можем, разбира се съвсем хипотетично при отсъствието на рибни остатъци, да предположим няколко вида риба. Скумрия, кефал, илария, и попчета¹³² са най-вероятните резултати от казашкия улов. Калканът е изключително ценена риба за варене¹³³ по това време и присъствието ѝ на пира се обуславя от наличието на тризъбец. Тризъбецът изглежда е служил, както и шиша, за ловене на риби в плитките крайбрежни води, в подмолите и между подводните скали, а и за придънни риби. По-слаба е вероятността за паламуд, тъй като през юли по западното черноморско крайбрежие той е нулевогодишен, следователно твърде малък за ядене, и за лефер, който може да попадне в крайбрежните уреди, заедно с други мигриращи риби, които преследва. Най-вероятните видове риби – черноморската скумрия, кефал, илария, попчетата и калкан – са подходящи за изпичане на жар и за варене, което не противоречи на предположението ни за начина им на приготвяне. Първите три вида са бързи риби и улавянето им чрез серкме е невероятно трудно. Попчета биха могли да се ловят в плитчините по крайбрежието на острова именно със серкмето, а с тризъбеца и шиша, включително и чрез гмуркане, могат да се ловят риби в крайбрежните плитчини и в подмолите, и на придънни риби. Ето защо сме длъжни да предположим наличие на манастирски таяни между о. Свети Иван и п-в Столец¹³⁴ (Стария Созопол), може би даже там, където те са разположени и днес. Тъй като единият край на таяна се залавя за брега, бъдещи археологически проучвания биха дали точен отговор на въпроса за местоположението му, освен ако ерозията на бреговия склон не е скрила тези следи. Риболовът с големи мрежи от лодки изисква много повече време, по-

ради което, вероятно, не може да бъде включен в подготовката на пира.

Въпреки липсата на преки данни за риба в хранителния образец на казашкия пир, вероятно нейния дял е най-значителен поради лекотата за добиването ѝ и поради хранителните навици на пируващите.

Сред храните в **група Б** ще разположим и хляба. Неговата редовна употреба не е особено сигурна за казаците в Сечта – изглежда през първата половина на XVII в. те все още вместо хляб предпочитат различни видове каши. Казаците по крайбрежието, както и през следващите векове, особено след присъединяването на казашките територии към Русия през втората половина на XVII в., сигурно заменят саломата с хляб. Още две са основните причини да предположим употребата на хляб – далечните казашки походи все пак се извършват предимно от опитни моряци, които често обитават главно крайбрежните райони и са приели в някаква степен хранителните навици на населението по западните и южните крайбрежни райони на Черно море – употребата на хляб, предимно във вид на сухари, е значително по-удобно по време на пътуване отколкото честото приготвяне на каши. Вече предположихме, че в основни линии храната за казашкия пир е приготвяна от монасите – според техните умения, а вероятно и вкусове. Разполагаме с важно сведение по този въпрос от 1725 г. – руски пътешественик¹³⁵ описва приготвянето на хляб в светогорските манастири. Монасите винаги сами го месят и опичат. Хлябовете са малки, защото са индивидуални – пред всеки на трапезата отделно се слага по един хляб, малка чиния с ядене и чаша с вино.

Пешникът и пещта в манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” представляват типичен затворен археологически комплекс. Нито една нехарактерна за такава

съоръжение находка не бе открита тук, никакво нарушаване на стратиграфията. Успоредно на северния и на южния зид се откриха две лентовидни овъглявания. По-масивното от тях, покрай северния зид интерпретирахме като маса – сред овъгляването се откриха две паници¹³⁶ – необходими съдове в един пещник. Още една цяла паница се откри свлечена в мивката, разположена в североизточния ъгъл на помещението, непосредствено до североизточния ъгъл на масата. Южното лентовидно овъгляване бе по-тъсно, по-късо, неравно и нахъсано. В него се откриха две огрибки, което помогна в интерпретацията му като ношви. В много късо и неравно овъгляване пред входа на пещта открихме малки панти – несъмнено от вратичките на пещта. По всичко изглежда, че непосредствено преди опожаряването на помещението, то е изпълнявало основното си предназначение.

*Използвайки данни от писмените извори за периода XV-XVIII в. и етнографски сведения извършихме експеримент¹³⁷, замесвайки хлябове с тегло половин ока (642 г)¹³⁸. Използвахме закваски, получени от китка босилек (*Ocimum basilicum*) и от смлени зърна сланутък, които ни се сториха най-уместни¹³⁹. Описаните начини за приготвянето им бяха спазени точно, което доведе до създаването на два хляба със сходни качества.*

Преобладаващата част от изворите ни уверяват, че хляба през този период се пече само от брашно и вода¹⁴⁰ – погачи без квас, и то само непосредствено преди ядене¹⁴¹. Посочените данни се отнасят до българското селско население. Предположихме, че в манастирите приготвеният хляб е с по-високо качество. Освен това, огромната пещ в манастира едва ли се е палила всеки ден, а приготвянето на хляб през няколко дни поставя изисквания към неговата трайност. Поради това експериментът извършихме с хляб

със закваска, който запазва качествата си по-дълго време.

Като използвахме етнографски данни¹⁴² замесихме хлябовете с морска вода¹⁴³. Като резултат – хлябовете бяха съвсем точно дозирани на сол. Изпичането на хляб без добавка на сол изглежда е много стара практика – Х. Дершвам¹⁴⁴ свидетелства за това през 1553 г. в с. Клокотница, Хасковско. По крайбрежието замесването с морска вода прави хляба много по-вкусен.

При експеримента се установи, че хляб с тегло половин ока (642 г.) и кръгла форма, която е типична за периода преди XIX в., има диаметър 18 см и средна дебелина 7-8 см. Въпреки отсъствието на подробно изследване върху формата на хляба през този период, наблюденията ни показват, че формата може по-скоро да се определи като куполообразна, с повече или по-малко приближение към шайбовидна в някои случаи (например едно изображение на хлябове от 1577 г. – ЧПБ, 3, с. 255). Тук трябва да уточним, че при формоването на хляба избрахме дебелина, която да позволи изпичането му с най-малък разход на енергия при максимална запълненост на пецита. Като имаме предвид размерите на пецита в манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” – 2,70/3,09 м. можем да изчислим, че пецита събира точно 120 оки, ако хлябовете имат кръгла форма и са наредени един до друг. Трябва обаче да имаме предвид, че един до друг хлябовете се нареждат при поставянето им в пецита. Когато се изпекат, те са с леко скосени крайища, там където са се допирали до съседните хлябове, поради бухването на тестото при изпичане, особено когато е използван квас. Бе установен, също чрез експеримент максималния брой монаси в манастира¹⁴⁵ – според вместимостта на градените в *opus incertum* маса и пейки в трапезарията (18 възрастни). Към тази

бройка трябва да прибавим още толкова седящи на подвижната дървена маса в западната половина на помещението. С тези уговорки вече можем да сметнем, че пецита изпича хляб, необходим за 36 души, колкото е пълният капацитет на манастирската трапезария, за 3,5 дни. Т. е. при строителството на пецита, която е елипсовидна в план и вероятно кошеровидна като форма¹⁴⁶, тя е оразмерена да изпича хляб веднъж седмично по време на пости и два пъти седмично в останалото време.

Теглото от половин ока определяме според данните в изворите. Макар и разпръснати етнически и времево, тези данни, според нас, са достатъчни за установяване на средно тегло на хляба. Изглежда, че тегло от половин ока е типично за хора, които се хранят заедно – например, войската и монашеските братства, поради необходимостта от индивидуални хлябове. Данните за еничарския корпус и за преминаваща турска войска напр. определят дневна дажба от два такива хляба – “двойка хлябове”¹⁴⁷ или приблизително по една ока (1284 г) дневно. Почти толкова, но сухари, ядат турските моряци през XVI в. – 1167 г.¹⁴⁸, което е малко под една ока.

Само за 1789 г.¹⁴⁹ разполагаме със сведение, че тези хлябове тежат по половин ока. Всеки един от двата хляба, които еничарите в Цариград, според руски източник¹⁵⁰, получават дневно през 1703 г. е “от по 3 аспри [= акчета¹⁵¹]” или 0, 54 г сребро (по Н. Пере и Л. Беров¹⁵²).

Както е известно през Средните векове, хлябът се приготвя и продава не по своето тегло, а за определена цена. В неблагоприятни години се намалява теглото на хляба¹⁵³, а не се увеличава цената му. Ето защо теглото на хляба е променливо.

В манастирите във Византия през XI – XII в.¹⁵⁴ се полагат по 600 до 1000 г хляб дневно – по време на пости се яде веднъж, а в останалото време – два пъти.

Въпреки силното колебание на цените на пшеницата, смятаме, че в манастирите, които пекаат хляб, но той не е стока, дневната дажба запазва относителна стабилност, или във всеки случай нейните колебания далеч не следват колебанията на цените на пшеницата. Освен, може би, в особени случаи – особено неурожайна година, природни бедствия и пр.

Едноседмичен период за съхраняване на хляб при условията, съществуващи през XVII в. може да изглежда дълъг, но при спазване на определени хигиенни условия – възможен. Ако е вярно предположението ни, че помещението южно от пещника – ЮОЗ П 6 (по полевата номерация) – е сюгестница, то трябва да отбележим високите хигиенни стандарти, съществували в манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител”. От помещението са разкрити само няколко квадратни метра – голямата част от него се е свлякла надолу по бреговия склон, а друга, много малка част е под рампа за изхвърляне на пръстта от археологическите разкопки. Въпреки това можем да отбележим, че квадратни късноантични тухли покриваха подовото ниво, а по непечените тухли, които се откриха раздробени и разпрашени до северния зид на помещението, и които са несъмнено от преградна стена (преградни стени?), се забелязваха парченца тънка фина мазилка, каквато на територията на манастира има още само в южната половина на двуделната игуменарна. Наличието на лесна за почистване твърда подова настилка, измазани стени, чиито повърхност предполага ежегодна дезинфекция с варов разтвор и на предграден зид (преградни зидове?), може би, отделящи видовете съхранявани там продукти – всички това са белези за много висока хигиенна и хранителна култура в манастира.

За разбиране на хигиенните условия по това време трябва да припомним и важното сведение на Х. Дершвам, който

през 1553 г. видял в Харманли да “тъкват от предени влакна на стан... мрежи против мухи”¹⁵⁵.

При всички тези условия смятаме, че по-рядкото използване на пещта е напълно възможно, тъй като приготвеният хляб може да се съхранява достатъчно дълго.

Въпреки това, някои извори подсказват, че се цени мекият пресен хляб. “Бог да прости калугерицата от грях, защото ми донесе мек хляб и яйца да се наситя”, четем в приписка от XIII в. във Врачанското евангелие¹⁵⁶.

Пристигането на казациите в манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” е неочаквано и трябва да предполагаме, че цялата храна за пира е била приготвяна след това пристигане. Според нашата възстановка на късните следобедни и вечерни часове в деня на пира не би останало време за повече от две зареждания на огромната манастирска пещ – веднъж за изпичането на агнето и веднъж за изпичането на хляба. Вече установихме, че максималната вместимост на пещта е 126 оки хляб, което е и максимално допустимото число на броя на казациите – участници в пира. Толкова биха се събрали и в съборната църква “Св. Иван Предтеча”, където обсадените изглежда прекарват още седем дни¹⁵⁷. Тази цифра, обаче трябва да намалим почти наполовина, ако отчетем броя на седящите места¹⁵⁸ в трите сектора на пира. Така, изглежда, ще трябва да поправим посланиците Кологривов и Дуров и да приемем 70 като максимално число за укрилите се в манастира казаци. Тези пресмятания ще използваме и по-нататък.

Засега можем да обобщим – участниците в казашкия пир са имали вероятно на разположение по един хляб от половин ока за всеки. Остатъкът, по-малко от половината вместимост на пещта, е използван през останалите дни на обсадата. Най-малко двама души са убити при оттегляне

нето на казаците в църквата¹⁵⁹. Така обсадените за период от седем дни са имали вероятно по около 250 г хляб (около 625 ккал) на човек дневно. Това количество, ако в църквата не е била пренесена и друга храна, е крайно недостатъчно¹⁶⁰ за пълноценно хранене, но оцеляването на обсадените не е под въпрос.

Неразделна част от разглеждания хранителен образец са напитките. Въпреки че не винаги се споменават, длъжни сме да предполагаме винаги тяхната наличност. Най-често в писмените извори се споменава виното. Когато е в хранителен образец, то най-често е в съчетание с хляб, така както е и във Византия.

Отдавна е забелязана неравномерност в качеството на виното на Балканите. Виното от Созопол обаче е винаги добро, при това в големи количества – английски пътешественик видял складове с вино¹⁶¹ през 1582 г. Знаем дори някои от местностите, засадени с лозя – “новозасадено лозе в Ставарота¹⁶²” (ἀμπέλιον νεόφυτον εἰς τὴν Σταβάρωτήν) (1391 г.); “още едно старо лозе близо до манастира [“Св. Св. Кирик и Юлита” – б. м.]” (ἕτερον εἰς τὸ ὑπράμπυλον τοῦ μοναστηρίου πλησίον)¹⁶³, вероятно на самия о. Свети Кирил¹⁶⁴ (1391 г.); Баглар лиман¹⁶⁵ (Залива с лозята)¹⁶⁶ (1667 г.).

Въпреки това не можем да предположим наличие на лозя на о. Свети Иван. Първо, със сигурност знаем, че в края на XVI в. една част от него (или целия?) е засят с пшеница – созополчанки под предлог, че отиват да жънат, преспивали в манастира, което предизвиква негодуванието на цариградската патриаршия¹⁶⁷. Второ, при неполивни условия, почвата на острова е неподходяща за лозя, а силните ветрове биха унищожили лозите. Изследване¹⁶⁸ показва, че лозята около Созопол, а въобще по южното българско черноморско крайбрежие (макар и в по-късно време), се засаждат предимно на склонове с

източно изложение – югоизточно, североизточно, точен изток, което всъщност за нашите географски ширини препоръчва още Колумела¹⁶⁹. На о. Свети Иван тези тераси са непригодни за засаждане именно поради засилената ерозия на почвите в резултат на често ураганните, особено през зимата, ветрове.

Въпреки обедняването на манастира, което по-горе предположихме, братството със сигурност не е оставало без вино – дали от манастирски лозя на континента или от дарения – присъствието на достатъчни количества вино в манастира е безспорно. Разглеждайки част от съдовете, използвани в казашкия пир, не може да не обърнем внимание на значителното количество трапезни съдове за напитки – кани, стомни, голямо количество части от стъкленици, стъклени чаши, халба. Ако в кани и стомни се поднася и вода, то стъклениците имат еднозначно предназначение – в писмените извори¹⁷⁰ от епохата те се свързват преди всичко с виното. При това същите извори подсказват масова употреба, включително и в селата. Тази масова употреба трябва да отнесем изглежда след началото на XVII в. и особено след втората му половина. За това благоприятства увеличаването на стъklarското производство по българските земи – например, през 1576 г. започва да работи стъklarска работилница в Пловдив¹⁷¹. Единствено в споменатото вече угощение на третия ден на Великден у протосингела на цариградския патриарх срещаме стъкленици, напълнени с вода в описанието на изискания начин за разреждане на виното – младеж, поднасящ виното, налива в чаши от две стъкленици – една с вино, а друга с вода.

Стомните също се използват за вино – Х. Дершвам описва големи стомни с мискетово вино¹⁷².

Предназначението на големите съдове – делви и предполагаемите ведра, от които бе открит обков, е, може би, също

да съдържат вино – в писмените извори се срещат указания за това. Всъщност за дълготрайно съхранение на виното в изворите от началото на XV в. до края на XVII в. се срещат само глинени делви, от които източването става с “дълга извита тръба”¹⁷³, а загребването – с “черпащи от изчистени кратуни”¹⁷⁴, дървени съдове¹⁷⁵, които в Средновековна България се наричат чебри (**ЧЪБРЪ**)¹⁷⁶, тъй като вместимостта им била четири ведра; и много рядко, и то само през по-ранния период, мехове от кожа – “големи торби от еленова кожа с козината навътре”¹⁷⁷. Изглежда, че през XVI и особено през XVII в. съхраняването на виното в мехове е напълно изоставено, което е съвсем логично – освен неприятния дъх на кожа, виното не може да получи никакви предимства от този начин на съхраняване. Може би малко по-дълго се запазва употребата на кожени мехове при пренасяне на виното за кратко време и в малки количества, например при пътуване. Неравномерното качество на виното по българските земи през XV – XVI в., въпреки чудесните природни условия, се дължи на неподходящия начин на съхранение. Въпреки това, арменски пътешественик през XVIII в. ни уверява, че “българите са майстори на хубавото, пенливо вино.”¹⁷⁸. Но дори и непосредствено преди Освобождението, през 1868 г., “не във всички градове се намира отлежало, т. е. миналогодишно вино ... обикновено с такова вино се запасяхме от манастирите”¹⁷⁹. Последното сведение дава отговор на въпроса какво вино пият на казашкия пир. В манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” вероятно са умеели да съхраняват виното поне до следващата реколта. Манастирските традиции в отглеждане на лозя и производство на вино намираме отразени запазените до днес манастирски устави¹⁸⁰. Поне едногодишното съхраняване на виното изисква задължително използване на глинени съдове, каквито се

откриха при разкопките на манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител”, или дървени съдове – каци и бъчви, каквито трудно е да бъдат открити, тъй като обръчите до края на XIX и даже до първата четвърт на XX в. се правят от дърво.

Разреждането на виното е нормалният начин за употребата му още от Античността. Смята се, че основна причина за това е гъстото и тежко вино, което се получава от сортовете грозде¹⁸¹, разпространени на Балканския полуостров преди 1884 г. и унищожаването на по-голямата част от лозовите насаждения от филлоксера. Налице са обаче и други причини – във Византия употребата на неразредено вино се смята за разципничество, а оттам и за неморално. В писмото си до Никифор Влемид от началото на 1255 г., никейския император Теодор II Ласкарис, оправдавайки разходите, направени за издръжка на държавата, уверява, че златото се изразходва разумно, а не за ловни занимания, пищии и скъпи угощения или “за несмесени питиета” (“πρὸς πότους ἀκ[ρατεῖς]”)¹⁸².

Въпреки значителната употреба на спиртни напитки, за своите морски походи казаците не вземат водка¹⁸³, а изглежда и всякакъв друг алкохол – изворите за това са многобройни и всички автори са единодушни. Трезвостта се смята за залог за успех във всяко важно дело. Ако в чайката има пиян казак, чайковият атаман го изхвърля веднага през борда¹⁸⁴.

Въпреки това сме уверени в употребата на вино в хранителния модел на казашкия пир. Изглежда е получено разрешение за това поради изключителните обстоятелства, в които попадат казаците, обсадени в манастира. Още повече, че вината от Османската империя, вероятно от европейската ѝ част, са познати в Сечта и са предмет на внос¹⁸⁵.

Независимо дали в писмените извори като част от хранителния образец е упоменат или не, винаги трябва да се има предвид една друга негова част – водата. Тя често не се споменава, но при отсъствието на друга напитка винаги трябва да се предполага.

В манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” е изградена великолепно водоснабдителна и отводнителна система, в по-голямата си част през XIV в. Огромното манастирско водохранилище е разположено южно от съборната църква “Св. Иван Предтеча”. При археологическите разкопки бе разкрита малка част от водопровод от къси керамични тръби, споени с хоросан, преминаващ покрай северозападния ъгъл на църквата “Св. Богородица”. Имайки предвид посоката на водопровода, предполагахме, че той захранва манастирското водохранилище.

На о. Свети Иван са известни два извора. Единият, в тракийското светилище северозападно от манастира, е пресъхнал през 1976 г., а другият, до северния бряг на острова, днес е почти пресъхнал, при това водата му е солена. Северният край на водопровода сочи в посока към втория извор.

Несъмнено част от съдовете за течности на казашкия пир са пълни с вода.

Във Византия¹⁸⁶ прясна и студена вода се поднася на масата. Понякога поднасяната вода е гореща, с добавен кимион или пипер. Водата за разреждане на виното е с умерена температура.

В група В ще включим храни и напитки, за които отсъстват както непосредствени, така и опосредствени данни за участие в казашкия пир на о. Свети Иван. Основавайки се на други източници тези храни и напитки могат само да бъдат предполагани. Поради много високия процент несигурност, те не се включват в хранителния образец. Храните и напитките в трета група трябва да се възприемат само

като опит да бъдат запълнени очевидните празнини в хранителния модел на казашкия пир, такъв какъвто той се очертава до този етап. Когато говорим за празнини, трябва да имаме предвид храни и напитки, които не оставят диря и не се откриват при археологическо проучване, или поради нетрайност на остатъците от тях, или поради липса на остатъци.

Поне първоначално само няколко души охраняват главния вход на манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител”. Тази непрестижна задача е поверена изглежда на казаци, стоящи най-ниско¹⁸⁷ в йерархията на казашкото общество. Това ни подсказва откриването на чирепи от кухненско гърне (*табл. 2*) – единствено в досегашните проучвания на манастира – при това в крайно непривична среда. Такъв съд в затворен археологически комплекс може да се очаква в близост до огнище или до място за хранене, но не и до входа на голям манастир. Единственото ни обяснение за такава находка тук може да бъде само използването му за хранене от охраняващите входа – така както стъкленница и стъклена чаша се откриха на градената пейка, фланкираща от север входния проход.

Несъмнено с непрестижната задача по охраната е натоварен някой от младите казаци или някой от доброволците, събирани от вътрешността на Украйна за далечните нападателни походи¹⁸⁸, участващи за първи път или отскоро в казашките плавания и държачи на хранителните си навици. Тези навици включват, за казачеството в Сечта и във вътрешните райони на Украйна, кашита саломаша, тетеря, щерба, братко. Едва след присъединяването на района към Русия, употребата на хляб, вместо каша става повсеместна. Въпреки че старите участници в походите и крайбрежното казачество заменят рано саломашата с хляб, при подготовката на храна за далечните плавания винаги се вземат и продукти за приготвяне на каша¹⁸⁹. Ран-

ното заменяне на каша с хляб, особено за далечните плавания, е напълно обяснимо – хлябът е много по траен¹⁹⁰, а приготвянето му не изисква съдове, които в тази епоха са неудобни при пътуване, тъй като лесно се чупят.

Колкото и рискове да носи такова предположение за откритото кухненско гърне във входния проход до главния манастирски вход, то ни изглежда логично.

Още една малка находка предизвиква интерес – откритите в килията на монаха-вратник части от фаянсова халба за пиво (*табл. 2*). Разбира се, това е просто един много скъп съд, който може да е плячка. Но, според нас, си струва накратко да разгледаме вероятността на казашкия пир да е поднесено и пиво.

В северната половина на Европа климатичните условия не позволяват отглеждането на лозя, а следователно и производството на вино. Точно тези райони радушно приемат познатото отдавна пиво. То е евтиният и достъпен заместител на скъпите вносни вина. За жителите на “винената” половина на Европа употребата на пиво се възприема с отвращение. Така един испански войник, опитал пиво, твърдял, че все едно е изпил “съдържанието на нощно гърне” (“*potes de purga*”¹⁹¹). Точно същата реакция има и в новоосвободена България в края на XIX в., когато модната напитка започва да се предлага в питейните заведения. Вероятно това е времето, когато пивото започва да се употребява по-широко в България, въпреки някой отдавнашни уверения¹⁹² за широко разпространение на пиво в Средновековна България.

Запорожката Сеч¹⁹³ е на северната граница на виреенето на лозата. Съседните ѝ райони – Крим, Молдова и Южна Украйна произвеждат и изнасят великолепни вина още в Античността и Средновековието¹⁹⁴. Вино се купува срещу износ на риба¹⁹⁵ и от южните райони на Украйна и даже от Унгария¹⁹⁶.

Въпреки това употребата на пиво в Сечта и при донските казаци е, изглежда, ранна и доста масова¹⁹⁷. Описвайки причудливи случки с донското население Евлия видял как казаците изпиват съдържанието на огромни чаши с вместимост “две оки” (*sic!*) (= 2568 г)¹⁹⁸ с “боза”, напивайки се. Поради честото смесване на пиво и боза, трябва да признаем, че това сведение се отнася изглежда именно за пиво.

Сравняването на двете напитки са чести. Немски пътешественик, минал през българските земи през 1683 г., опитал “едно питие, подобно на пиво, и наречено боза”¹⁹⁹. Малко по-късно, през 1702 г., друг пътешественик описва бозата като “белезникаво пиво от просени зърна”²⁰⁰.

Запорожката Сеч също познава пивото. В правни документи от 1620 г. наметне се споменават пивоварни в районите в близост с Полша²⁰¹, а също и пиво в кръчмите.

Въпреки сведението на пътешественик, видял пиво в изобилие за продан на пристанището на Рени през 1582 г.²⁰² (дали не е пак объркване?), ще отдадем предпочитание на друга иронична забележка от 1669 г., че пътуващите от запад на изток “казват сбогом на пивото след Будапеща”²⁰³.

Халбата за бира от килията на монаха-вратник в манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” трябва да се възприема по-скоро като скъпа вещ, плячка, но не и като използвана по предназначение.

Не е невъзможно част от стъкленниците да са съдържали ракия. Ако вярваме на Ст. Герлах за 1578 г. “гърците [т. е. православните – б. м.], турците и селяните имат обичай сутрин рано да пият ракия”²⁰⁴, като производството ѝ в населеното само с българи с. Михалци, Търновско, например, пак за средата на XVI в., се облага с 25%-тен данък²⁰⁵. През XIX в. данните са изключително изобилни, като значителни количества се произвеждат за пазара и за износ²⁰⁶.

Липсват категорични данни за началото на производството на високоалкохолни напитки. Процесът на дестилация обаче е познат в Средновековна България, ако съдим по увеличаващите се находки от дестилационни съдове²⁰⁷. Тяхното приложение остава засега не докрай изяснено поради липсата на писмени извори. Малките им все още размери трябва да обясним с факта, че високоалкохолните напитки са били познати през Първото българско царство, ако съдим по чирепите от Нови пазар, повече като лекарство. Масовото превръщане на лекарството в напитка, поне за средновековна България, трябва изглежда да отнесем към XIII–XIV в. Известното от това време цели и раздробени шест съда имат вместимост в границите 1000–1200 м³ (изчислени по обнародваните размери). Въпреки малките им размери, при сравнително широкото им разпространение и при максимално натоварване, всеки от тези съдове годишно би произвел количества дескилат, които не можем да определим като лечебни.

В Южна Италия, където византийското влияние е все още силно, спирт е получен около 1100 г.²⁰⁸ През следващите няколко века и в най-изостаналите западни и северозападни части на Европа получаването на зърнен спирт чрез дестилация е вече познато – след превземането на Ирландия от английският крал Хенри II през 1172 г.²⁰⁹ започва дестилация на зърнен спирт. С отстъпването на правото за дестилиране на ракия от сдружението на оцетарите през 1514 г. Луи

XII превръща лекарството в напитка и за западните покрайнини на Европа.

В заключение можем да определим вероятността за използване на високоалкохолни напитки на казашкия пир като много висока.

Само с две думи ще отбележим вероятността подправки да са ползвани в казашкия пир. Тъй като вече предположихме, че храната на пира е приготвена от монасите и понеже манастирите са пазители на византийското наследство и традиции, ще отбележим, че византийската кухня е мазна и тежка, с използване на много подправки²¹⁰. Кухнята на запорожието и на Подонието е мазна поради употребата на овча лой.

Сол, все още модния черен пипер, чесън и оцет, който задължително се поднася с мазна храна, трябва да представляват подправките, които допълват храната в казашкия пир.

В края на XI V – първата половина на XV в. в манастира “Св. Апостоли” на п-в Столец изглежда е действаща грънчарска работилница, част от производството на която са особени трапезни съдчета, които определихме като “оцетници”²¹¹.

Производството на оцет е несъмнено привилегия на винопроизводителните райони, поради което трябва да предположим качествен и ароматен оцет на казашкия пир.

КАЗАШКИЯТ ПИР на о. Свети Иван е от малкото възможности при едно археологическо изследване за допълване и поправка на данните от писмените извори за значимо историческо събитие. Археологическите методи, а и археологическото знание въобще, обикновено нямат тази способност. Наличието на много висок про-

БЕЛЕЖКИ

1. В статията са използвани българските названия на месеците: *сърпен* ‘седмия месец на годината, юли’; *травен* ‘четвъртия месец на годината, април’
2. Вж: Ив, Петрински, Манастирът “Св. Иван Предтеча и Кръстител” на о. Свети Иван (1467/71 – 1629 г.), Известия на Народния музей – Бургас, 3, 2000, с. 177-189 и пос. там лит.

3. Благодаря на В. Димова, Б. Димитров и Кр. Капелкова за част от данните, които са използвани по-долу.
4. Вж: Ив. Петрински, Последните дни на манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител” (под печат)
5. Основен извор за разглежданото събитие е докладът на руските посланици в Крим Л. Кологривов и А. Дуров – Вж: Воссоединение Украины с Россией, т. 1, М., 1953, с. 95
6. Списъкът на храните, ястията и напитките за едно хранене, и реда на тяхното поднасяне, времето, мястото и участниците в него, а също количеството, енергийната стойност и цената на поднесеното в минал исторически период, определихме като “хранителен образец” – Вж: Ив. Петрински, Основни понятия, класификации и съкратен запис в историческото хранене (под печат). Достигналите до наши дни такива данни са толкова малко в сравнение със случилото се в действителност, че всяка такава група данни, възстановими по исторически извори, има стойността на образец.
7. Прилагането на понятието “затворен археологически комплекс” към архитектурен паметник, обект на археологическо проучване, е достатъчно сложен въпрос, който тук не може да се разгледа цялостно.
8. Вж: В. Димова, Църквата “Св. Иван Предтеча” на манастира при Созопол, Известия на Националния исторически музей, IX, 1992, с. 53-65
9. Разкопки на В. Димова и Б. Димитров през 1987 г.
10. L. Kamperidis, The Greek Monasteries of Sozopolis, XIV-XVII Centuries, Thessaloniki, 1993, p. 38
11. Ив. Петрински, Манастирът, с. 185
12. Общо за казашките военни походи по море – Вж: В. Д. Сухоруков, Историческое описание земли войска Донского, Новочеркасск, 1903, с. 138 сл.; В. Тонев, Запорожские казаки и их потомки в болгарских землях (XVII-XIX вв.), Bulgarian Historical Review, 1992, 4, p. 86-89; Д. І. Яворницький, Історія запорозьких козаків, Київ, 1990, т. 1, с. 384-395 и т. 2, с. 155 сл.; Ю. Тушин, Русское мореплавание в Каспийском, Азовском и Черном морях (XVII в.), М., 1978, с. 105 сл.; Казачий Дон. Очерки истории, Ростов-на-Дону, т. 1, 1995, с. 140-145
13. В. А. Голубуцкий, Запорожское казачество, Киев, 1957, с. 114-115
14. По думите на княз М. В. Белосельский – Вж: Д. І. Яворницький, Історія, т. 1, с. 428
15. Гюлетата от археологическите разкопки на о. Свети Иван не са проучвани металографски. Появилите се наскоро такива данни – В: Н. Марков, Бележки за чугунолеенето в Европейска Турция през XVI –XIX в., Известия на Националния исторически музей, XIII, с. 105 – не се отнасят до находки от манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител”. През 1992 г. при археологическите разкопки не са откривани гюлета.
16. Подробно – Вж: Ив. Петрински, Последните дни
17. Поради незавършеното проучване не можем със сигурност да твърдим, че тясното пространство между трапезарията и представителната сграда с настилка от плоски камъни и с оформен в средата отводнителен канал води до потерна в южния ограден зид на манастира, използвана за изхвърляне на хранителните отпадъци. Дори и при наличие на потерна този извод не би се променил, тъй като в тази си част бреговият склон е много стръмен, от почти отвесни скали, и с височина над 30 м.
18. За разделянето по пол и ранг на трапезата особено показателни са миниатюрите от руски ръкописи, синхронни на разглежданото събитие, представящи сватбените угощения на Иван Младия (р. 1457 -1490), син на великия княз на Москва и цяла Русия Иван III (1462-1505) с Елена, дъщеря на молдовския княз Стефан III; и на цар Михаил I Романов (1613-1645) с Евдокия, дъщеря на дворянина Лукьян Стрешньов – Вж: Кл. Керчева, Стр. Каваленов, Европейските династии, С., 2004, с. 263 и 284; Л. Васильева, Жены русской короны, т. 1, М., 2002. Сред народите в Закавказието и в закаспийските райони това делене е особено отчетливо и в наши дни – Вж: М. С. Бердыев, Традиционная система питания туркмен (этнокультурный аспект), Ашхабат, 1992, с. 89-96. В българската народна култура деленето по

- пол, ранг и възраст при хранене е ясно изразено – Вж: А. Лулева, Трапезата – вещ-знак в традиционната българска къща – В: Хлябът в славянската култура, С., 1997, с. 216
19. За структурата на казашкото общество – Вж: Д. И. Яворницкий, История, т. 1, с. 389; Казачий Дон, т. 1, с. 55 сл, 141
 20. Намерените при разкопките животински кости и черупки от миди и охлюви са определени от д-р Л. Нинов, на когото тук благодаря.
 21. Византийски медицински трактат XI-XIV вв. (Перевод с древнегреческого, вступительная статья, комментарий, указатели Г. Г. Литаврина), СПб, 1997, с. 52
 22. Народы Кавказа, т. 1, М., 1960, с. 176
 23. Д. И. Яворницкий, История, т. 1, с. 244. Данните са за глава на риба, а обичаят е повсеместен.
 24. Б. Цветкова, Проучвания на градското стопанство през XV-XVI век, С., 1972, с. 140-149
 25. Пак там, с. 13
 26. Разкопки на В. Димова и Б. Димитров през 1987 – 1988 г. Вж. и Ив. Петрински, Манастирът, с. 183
 27. *Жижинка* ‘късче, парче счупено стъкло’ (с. Плевня, Драмско – Вж: СбНУ, VIII, 1892, с. 280)
 28. Вж. подробно Ив. Петрински, Последните дни
 29. Консултация с д-р Л. Нинов; Вж и Р. Балеvsка, Ал. Петров, Номенклатура и систематика на дивите и история на домашните животни в нашите земи, С., 1968, с. 82-93
 30. *Ostrea edulis* (преобладаващи), *Pecten ponticus* и *Mytilus galloprovincialis*
 31. *Patella tarentina* и *Helix pomatia*
 32. В настоящата работа бяха използвани по-голямата част от известните ни публикации на писмени извори от периода XV – края на XVIII в., които по-долу цитираме съкратено – Френски пътеписи за Балканите (XV-XVIII в.), С., 1975 [ЧПБ 1]; Маджарски пътеписи за Балканите (XVI-XIX в.), С., 1976 [ЧПБ 2]; Немски и австрийски пътеписи за Балканите (XV-XVI в.), С., 1979 [ЧПБ 3]; Френски пътеписи за Балканите (XIX в.), С., 1981 [ЧПБ 4]; Арменски пътеписи за Балканите (XVII-XIX в.), С., 1984 [ЧПБ 5]; Немски и австрийски пътеписи за Балканите (XVII-средата на XVIII в.), С., 1986 [ЧПБ 6]; Английски пътеписи за Балканите (края на XVI – 30-те години на XIX в.), С., 1987 [ЧПБ 7]; Руски пътеписи за българските земи (XVII-XIX в.), С., 1986 [ЧПБ 8]; Еврейски извори за обществено-икономическото развитие на балканските земи, т. 1, С., 1958 [ЕИБЗ 1]; т. 2, С., 1960 [ЕИБЗ 2]; Б. Димитров, Венециански документи за българската история през XVI-XVIII в., С., 1994 [ВДБИ]; Б. Димитров, Документи за корабостроене и корабоплаване по Българското Черноморие през XVI-XVII в., С., 1996 [ДККБЧ]; П. Петров, Търговски връзки между Пловдивския край и Дубровник през XVIII век, Известия на Националния исторически музей, т. X, 1994, с. 117-129 [ПП]; Берtrandот де ла Брокьер, Задморско пътешествие, С., 1968 [ББ]; Дневникът на Ханс Дершвам за пътуването му до Цариград през 1553-1555 г., С., 1970 [ХД]; Руджер Йосип Бошкович, Дневник на едно пътуване, С., 1975 [РЙБ]; Стефан Герлах, Дневник на едно пътуване до Османската порта в Цариград, С., 1976 [СГ]; Пол Рико, Сегашното състояние на Османската империя и на гръцката църква (XVII в.), С., 1988 [ПР]; България през погледа на чешки пътешественици, С., [БЧП]; Румънски пътеписи от XIX в. за българските земи, С., 1982 [РП]; а също и Извори за българската история [ИБИ], т. X, т. XIII, т. XVI, т. XXII; Документи за българската история, т. III, С., 1940 [ДБИ]; Османски извори за историята на Добруджа и Североизточна България, С., 1981 [ОИДСБ]; Б. Цветкова, пос съч. [БЦ]; Евлия Челеби, Пътепис, С., 1972 [ЕЧ]; Евлия Челеби, Книга пътешествия, т. 1, М., 1961 [ЭЧ 1]; т. 2, М., 1979 [ЭЧ 2]; В. Гюзелев, А. Маргос, Нови извори за историята на град София – В: Сердика, Средец, София, с. 165-205 [НИ]
 33. Д. И. Яворницкий, История, т. 1, с. 72-73, 403
 34. “Агнешко месо (т. е. транжирано – бел. м.) не се намира, може да се купи живо” – ЧПБ 3, с. 232

35. Вж. полемичното съчинение срещу босненските богомили (патарени) – В: Д. Ангелов, Б. Примов, Г. Багаклиев, Богомилството в България, Византия и Западна Европа в извори, С., 1967, с. 204 – 205
36. СГ, с. 118
37. НИ, с. 186
38. Пак там, с. 173
39. В. С. Шандровская, Византийская басня “Разказ о четвероногих” (XIV в.), Византийский временник, IX, 1956, с. 231
40. М. А. Поляковская, А. А. Чекалова, Византия: быт и нравы, Свердловск, 1989, с. 202
41. ЧПБ 7, с. 123
42. ЧПБ 6, с. 371
43. ЧПБ 5, с. 54
44. ЕЧ, с. 32-33
45. В. Тонев, Българското Черноморие през Възраждането, С., 1995, с. 78; Вж. и изключително подробната работа на Сл. Драганова, Количествен анализ на овцевъдството в българските земи под османска власт от средата на XIX в. до Освобождението, С., 1993
46. БЦ, с. 152
47. Очерки истории Карачаево-Черкесии, т. 1, Ставрополь, 1967, с. 380; Народы Кавказа, с. 175. Общо за севернокавказката кухня – Вж: В. Похлебкин, Национальные кухни наших народов, М., 1978, с. 275
48. Гъста, сварена без сол, пшеничена или просена (много по-късно – царевична) каша в адигската кухня, която от своя страна е родствена с абхазката абиста и мингрелската гоми. Пшеничният вариант на тези каши е значително по-ранен от царевичния, който днес преобладава например за гоми. За разглеждания период царевичният им вариант е изглежда все още непознат. До Октомврийската революция *пшастэ* замества хляба – Вж: ЭЧ 2, с. 60; Народы Кавказа, с. 175; Очерки истории Карачаево-Черкесии, т. 1, с. 380; А. И. Титюник, Ю. М. Новоженев, Советская национальная и зарубежная кухня, М., 1981, с. 95
49. Гъста пшеничена или ръжена каша, един от видовете каши (също тетеря, братко, шерба) у запорожките казаци. Употребява се вместо хляб в най-изолираните вътрешни райони на Запорожката Сеч до XVII в. Макар и силно ограничена, употребата на саломаха продължава дори и през XX в., но само като самостоятелно ястие и често с коренно променен състав – Вж: Д. И. Яворницкий, История, т. 1, с. 244. Под сходни названия такова ястие е известно на огромна територия от Сибир до най-северните райони на Русия, на юг – до Беларус. В различни исторически периоди в различни райони под тези сходни названия се крият на практика различни ястия. Тук имаме предвид само ястието, разпространено в Запорожката Сеч и не след средата на XIX в.
50. За Атонските манастири например – Вж: ЧПБ 8, с. 48
51. Данни от 1669 г. – Вж: ЧПБ 7, с. 162
52. A. Guillou, La civilization byzantine, P., 1974, ill. 120
53. ХД, с. 56
54. СГ, с. 226
55. Разкопки на автора и на Кр. Капелкова през 1992 г.
56. Непубликуван материал.
57. Разкопки на автора и на Кр. Капелкова през 1992 г.
58. Вж: Странджа, с. 198
59. Н. Джемеренов, Б. Димитров, Документи за манастира “Св. Иван Предтеча” край Созопол, Известия на Националния исторически музей, т. X, 1994, с. 113
60. Приписка на йеромонах Калиник Вагопедски от манастира “Св. Анастасия” – В: К. Ίωαννίδης, Ἱστορία τῆς ἐν Πόντῳ Ἀπολλωνίας □ Σοζωπόλεως, Θεσσαλονίκη, 1933, σ. 53; Ю. Тушин, Русское мореплавание, с. 110-111; ЭЧ 1, с. 258-259, бел. 3
61. Ю. Тушин, Русское мореплавание, с. 118-119; L. Kamperidis, The Greek Monasteries, p. 38

62. L. Kamperidis, *The Greek Monasteries*, pp. 37-38
63. Кр. Капелкова, Ив. Петрински, Г. Филиповска-Лазаровска, А. Георгиевска, Извештај от археоложките истражувања на манастирскиот комплекс “Св. Иван Претеча” кај Созопол, Зборник на трудови, т. 12-14, Битола, 1995, с. 202
64. Б. Димитров, *Созополските средновековни манастири*, Векове, 1980, 1, с. 79
65. Почвите на о. Свети Иван са определени за осма категорија – плитски, песъчливо-глинести, слабо и средно ерозирани, и са подходящи за пасища при неполивни условия – Вж: Почвена карта на България в мащаб 1:25000 на Изпълнителната агенция по почвени ресурси. Дълга тук специална благодарност на Д. Михалев, директор на агенцията, за възможността да я ползвам и за любезната консултација.
66. БЦ, с. 15-16
67. Пак там, с. 200
68. ИБИ XVI, с. 377
69. СГ, с. 235
70. ЧПБ 6, с. 271
71. Дн. с. Ксилокерата на брега на Горчивото езеро, Кукушко – Вж: Ив. Петрински, Къде се намират селото Яйджилар и едноименното езеро от пътеписа на Евлия? – В: Известия на Регионален исторически музей-Кюстендил, X (под печат)
72. ЕЧ, с. 172; Поради надморското равнище на Южна Македонија, солените езера тук не са рядкост. Солената вода е подпочвена или навлиза од морето. Како са на пример езерата Лагадинско и Бешикско, источно од Солун. Бешикското езеро се намира даже на 50 м под морското равнище. Солена вода навлиза во езерото и през блатата, които на изток го сврзват до средата на XX в. с Бяло море – Вж: ’Ελευθερουδάκη ’Εγκυκλοπαιδικόν λεξικόν, ’Αθήναι, т. 8, 1930, σ. 55; т. 3, 1928, σ. 372; Π. Δρανδάκη, Μεγάλη ’Ελληνική ’Εγκυκλοπαιδεία, ’Αθήναι, т. 7, σ. 471
73. ХД, с. 56
74. ХД, с. 179
75. ИБИ XVI, с. 377; За маџерије вж. по-подробно БЦ, с. 51-52
76. БЦ, с. 43
77. БЦ, с. 44
78. БЦ, с. 42
79. Пак там
80. Ц. Щерионов, Южното Черноморие през Възраждането, С., 1999, с. 138; Н. Михов, Принос към историјата на трговијата на Турција и България, С., 1971, с. 165
81. СГ, с. 137
82. ЧПБ 7, с. 47
83. Я. Николова, Домашниот бит и вљоржението во двореца на Царевец според археолошкиот материјал – В: Царевград Търнов, т. II, С., 1974, с. 212
84. Л. Нинев, Храната на обитателите на манастира во Кърджали – В: Разкопки и проучувања, XXIV, С., 1992, с. 108-113
85. М. А. Поляковская, А. А. Чекалова, Византија, с. 200
86. Ст. Иванов, Храната од животински производ на обитателите на јужната порта во Преслав, Известия на Археолошкиот институт, кн. XXII, 1959, с. 209-219
87. Пак там, с. 215, табл. 2
88. Византијскиот медицински трактат, с. 82, 89, 118, 123, 125
89. Dioscorides Pedanius, *Euporista vel de simplicibus medicinis*, TLG, I, 73
90. Данните за употреба на миди и охлови во Античноста са исклучително многобројни и не е възможно да бидат разгледани тук целосно. Вж. напр. E. Bilabel, *Antike Küche*, S. P., 1927, p. 40
91. За различните видови миди во Черно море, за тјхната хранителна стойност и за начините на бране вж. А. Апостолов, Марикултурите во България, Бургас, 1996, с. 43сл; Странджа,

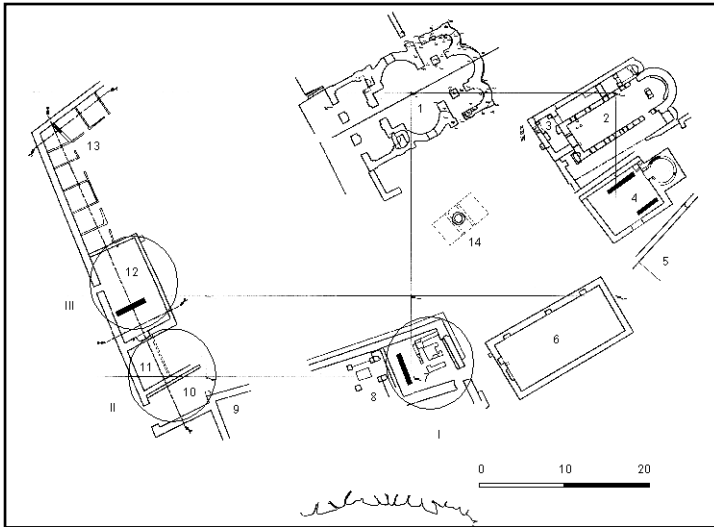
- С., 1998, с. 79-80; Дары моря, М., 1968, с. 30, 38-40, 133-149, 163-175; K. Devedjian, *Pêche et pêcheries en Turquie*, Constantinople, 1926, pp. 273-275. Поне за българското черноморско крайбрежие данните показват известни различия във видовия състав през X-XVII в. и днес.
92. Д. І. Яворницький, *Історія*, т. 1, с. 415
 93. А. Андреев, *Очерк за историята на старообрядците в Добруджа – В: Българите в Северното Причерноморие*, 6, В. Търново, 1997, с. 181
 94. По сведение на отец Василий, свещеник в селото.
 95. Вж: Цв. Романска, Някои етнографски особености на с. Казашко и на русите–некрасовци, които го населяват – В: *Езиковедско-етнографски изследвания в памет на акад. Стоян Романски*, С., 1960, с. 578 сл. Днес населението на селото е неподходящо вече за изследване поради позагубената етническа чистота и поради близостта с морето, което несъмнено налага съвременен отпечатък върху хранителните навици тук.
 96. Ф. Бродел, *Структурите на всекидневието: възможното и невъзможното*, С., [1999], с. 177
 97. ХД, с. 35
 98. Л. Нинов, *Храната*, с. 111
 99. Вж. напр. *Византийский медицинский трактат*, с. 129, бел. 419; също и E. Jeanselme, *Sur un aide-mémoire de thérapeutique byzantin contenu dans un manuscrit de la Bibliothèque Nationale de Paris (Suppl. Gr. 764), Mélanges Charles Diehl, I*, Paris, 1930, p. 158
 100. Ф. Бродел, *Структури на всекидневието*, с. 150. За приготвянето на агне, пълнено с миди биха били достатъчни около 2 кг. месо от миди, в случай, че няма други добавки към пълнежа, или 700-800 бр. Такова изчисление е условно, но все пак близо до вероятното – средно една мидена ядка тежи между 2 и 3 г
 101. НИМ инв. N 34433. Вж. и *Странджа*, с. 79-80
 102. Употребата на миди в сурово състояние за храна не е рядкост днес по бреговете на Черно море, а вероятно и в миналото. Като масова практика се прилага напр. в Приморския край на Русия (*Дары моря*, с. 40), т. е. у наследниците на далекоизточното казачество (вж. О. Сергеев, *Казачество на русском Дальнем Востоке в XVII-XIX вв.*, М., 1983)
 103. пол. NN 37 и 38 / 1988 г.; Малки части от дръжките и връхчетата на ножчетата липсват. Запазени дължини: съответно 18, 5 см и 9, 2 см.
 104. пол. N 8/ 1989 г. Към този полеви номер трябва да прибавим и няколко оловни стопилки, явно от тежести, разтопени при пожара. Всички изброени тук находки се откриха върху подовите нива.
 105. пол. N 28/ 1988 г.
 106. пол. N 34/ 1988 г.
 107. пол. N 18/ 1988 г. Шишът бе открит от външната страна на западния ограден зид на манастира близо до главния вход.
 108. Вж: Р. Змеев, *Риболовът в българската традиционна култура – В: Риболовът в българската традиционна култура*, Силистра, 1985, с. 10-11
 109. Триъбецът бе открит върху подовото ниво в ЗОЗ П 3 (по полевата номерация). НИМ инв. N 46 678.
 110. `СГ, с. 193
 111. Вж. напр. ИБИ XIII, с. 391; ИБИ XVI, с. 376, 455; Щ. Щерионов, *Южното черноморие*, с. 133-134
 112. ЧПБ 8, с. 133
 113. Щ. Щерионов, *Южното черноморие*, с. 132
 114. ЧПБ 8, с. 135
 115. ЕЧ, с. 24
 116. ЧПБ 3, с. 412
 117. ЧПБ 7, с. 121

118. В. Л. Егоров, Историческая география Золотой орды в XIII-XIV вв., М., 1985, с. 90, 92-93; F. Pegolotti, La pratica della mercatura, Cambridge (Mass.), 1936, p. 25
119. Казачий Дон, т. 2, с. 14; Д. И. Яворницкий, История, т. 1, с. 418
120. Пак там, с. 11
121. Д. И. Яворницкий, История, т. 1, с. 403.
122. Пак там, с. 404-405 подробно за риболовството у запорожките казаки.
123. Вж. бел. 94 и 95
124. Ив. Петрински, Военни моряшки хранителни образци в Черно море (1475–1782 г.), Извещения на Народния музей – Бургас, 6, 2004 (под печат)
125. Данните са многобройни, но вж. напр. ЧПБ 8, с. 45
126. М. А. Поляковская, А. А. Чекалова, Византия, с. 127, 200
127. Гр. Грозев, Кратък преглед на риболовството в Европейска Русия и как да се уреди то у нас, С., 1915, с. 11 сл.
128. М. Робов, Археологически данни и писмени сведения за храната на българския народ през Средновековието (XI-XIV в.), с. 227
129. Ф. Бродел, Структури на всекидневието, с. 175-180
130. А. М. Селищев, Славянское население в Албании, С., 1931, с. 155
131. В. Гюзелев, Извори за средновековната история на България (VII-XV в.) в австрийските ръкописни сборки и архиви, т. I, С., 1994, с. 219-220
132. Вж: М. Карапеткова, Черноморски риболовен календар, С., 1961, с. 9-11
133. НИ, с. 186
134. “Скамния”, както нарича полуострова изселеното се гръцко население тук през XIX в. и първата четвърт на XX в., е точен превод на българското название. Полуостровът, без насибите за уширяване и заздравяване на провлака от втората половина на XX в., има бъбрековидната форма на трикрако столче.
135. ЧПБ 8, с. 48; За готвачите в манастирите през VI – VII в. според житията на светците – Вж: Н. J. Magoulias, Trades and Crafts in the Sixth and Seventh Centuries as Viewed in the Lives of the Saints, Byzantinoslavica, 37, 1976, p. 29 – 32.
136. За подземния материал от пещника – Вж: подробно Ив. Петрински, Последните дни
137. Съвременното изпълнение на известни от писмени извори рецепти за хляб и ястия са изключително рисково занимание. Откриваните при археологически разкопки зърна и семена са от непознати или неизползвани днес сортове, понякога с неизвестни за нас качества. Изследването на семена от зърнени култури от хълма Царевец, например, показва, че са от отдавна изчезнали сортове – М. Робов, Храната на населението от Търново през XIII-XIV в. – В: Царстващият град Търнов, С., 1985, с. 193; вж. непременно П. М. Жуковский, Культурные растения и их сородичи, Ленинград, 1971, с. 92-129. Това прави много спорни резултатите от експерименти със съвременни брашна, получавани от създавани интензивно през XX в. нови сортове зърнени култури. Наистина, основна цел на тези нови сортове е повишаване на добивите, удобството при обработка и устойчивост на вредители, но подобряване на вкусовите качества на произведенията от тези нови сортове е също цел при тяхното създаване. При експеримента не беше възможно намиране на подходящ сорт пшеница. Не бяха ползвани готови брашна – необходимото бе получено от смилането на цели зърна пшеница от района на Странджа. Цел на експеримента ни бе единствено изчисляване на вместимостта на пещта в манастира “Св. Иван Предтеча и Кръстител”, чрез установяване на размерите на хляба. Тази цел бе постигната, според нас. Осъществяването на експеримента стана възможно благодарение на В. Симеонова – майстор-пекар.
138. При експеримента бяха получени два хляба с тегло 640 г. и 629 г., съответно със закваска от босилек и от сланутьк. Получените отклонения в теглото са в границите на допустимото по БДС.
139. За начините за получаване на нова закваска – вж. Странджа, с. 198; В. Ковачева-Костадинова, Занаяти в югозападните български земи (XV-XIX в.), С., 1991, с. 128-129. Царевичната

- и хмеловата закваска бяха изключени веднага, поради употребата им в по-ново време. Старинността на закваските с босилек и сланутък не подлежи на съмнение, което не означава, при липсата на преки данни, че точно такава закваска е ползвана при разглежданото събитие. За нуждите на експеримента те бяха достатъчни.
140. Вж напр. ЧПБ 1, с. 127, 171
 141. ЧПБ 1, с. 171; ЧПБ 7, с. 78
 142. Странджа, с. 198
 143. От района на н. Червенка (1, 5 морски мили източно от о. Свети Иван).
 144. ХД, с. 39
 145. Вж: Ив, Петрински, Манастирът, с. 183
 146. Пак там
 147. ЧПБ 8, с. 34-35, ОИДСБ, с. 93, 228, 335; съответно за 1703, 1740, 1788, 1789 г.
 148. Ив. Петрински, Моряшки хранителни образци
 149. ОИДСБ, с. 335
 150. ЧПБ 8, с. 34-35
 151. Л. Беров, Движението на цените на Балканите през XVI – XIX в. и европейската революция на цените, С., 1976, с. 38, бел. 4
 152. Пак там, табл. 1, с. 184
 153. Ф. Бродел, Структури на всекидневието, с. 110
 154. M. Dembinska, Diet: A comparison of Food Consumption between Some Eastern and Western Monasteries in the 4th – 12th Centuries, Byzantion, 55, 1985, p. 452
 155. ХД, с. 40
 156. Б. Цонев, История на българския език, I, С., 1919, с. 181
 157. Ако отделим по един квадратен метър на всеки от казаците – толкова, колкото е необходимо за легнал човек, но само в пределите на църквата, без да се смятат северната, южната и западните галерии, които са неподходящи за отбрана. – Ив. Петрински, Последните дни
 158. Сигурен е броят на местата в трапезарията – 36, и в игуменарната – 18, т. е. там където знаем формата и размерите на масите. Тези числа се получиха чрез експеримент и чрез пресмятане по 0, 5 м, необходими за седнал възрастен човек. Разбира се, това са максимални стойности. Ако предположим същият вид маса, както в западния край на трапезарията и в игуменарната, и в трема на килията на монаха-вратник, то общия брой пируващи не надвишава 70 души.
 159. В ЗОЗ П 6 и в притвора на църквата “Св. Иван Предтеча”.
 160. Приемането на по-малко от 600 ккал дневно се определя като гладуване.
 161. ЧПБ 7, с. 32
 162. Несъмнено местност около Созопол. Опитът ни за по-точна идентификация не беше успешен.
 163. В. Гюзелев, Извори, с. 219-220
 164. В радиус най-малко 2 км от о. Свети Кирил не може да се намери обработваема земя. Въпреки абсолютно различните представи за “близо” и “далече” в Средновековието и днес, трябва да предположим разполагането на това старо лозе на о. Свети Кирил, на склона под самия манастир, което е единственото защитено от ветровете и морските вълни място на острова.
 165. ЕЧ, с. 41
 166. Пак там, бел. 84, с. 67; Ако броим само големите заливи между Приморско и Созопол, то трябва да предположим, че “Залива с лозята” е някой от заливите Кавациите или Харманите, които са удобни за отглеждане на лозя и където това се прави и днес.
 167. Н. Джемеренов, Б. Димитров, Документи за манастира “Св. Иван Предтеча”, Известия на Националния исторически музей, X, с. 113
 168. М. Чуклева, Етнографско изследване на традиционното лозарство и винарство в селищата по българското черноморско крайбрежие южно от Стара планина, дисертация, С., 1970, с. 67-69

169. Colum., III, 12, 5-6
170. ЧПБ 2, с. 34, 45, 99; ЧПБ 6, с. 104; Съответно за 1665, 1705, 1868 г.; 1663 г.
171. ИБИ XVI, с. 43
172. ХД, с. 131
173. ЧПБ 6, с. 79 (за 1657 г.)
174. ЧПБ 6, с. 68 (за 1634 г.)
175. Вж. подробно В. Ковачева-Костадинова, Занаяти, с. 166-170 и пос. там лит.
176. Ив. Сакъзов, Средновековното манастирско стопанство в България, СпБИД, XXII, С., 1923, 4-5, с. 212
177. Например ЧПБ 7, с. 44; ЧПБ 6, с. 47. Съответно за 1589 и 1616 г.
178. ЧПБ 5, с. 145
179. ЧПБ 8, с. 327
180. Вж. напр. уставите на Бачковския манастир и на цариградския манастира “Вседържител” – В: ИБИ, XIV, С., 1968, с. 44 и 125-126
181. Вж. подробно Н. Неделчев, Връзката между българските и чуждите сортове лози, С., 1927, с. 4; М. Чуклева, Етнографско изследване, с. 63-65
182. В. Гюзелев, Извори, с. 71 и 74
183. Д. І. Яворницький, Історія, т. 1, с. 142
184. Пак там, с. 238-239
185. Пак там, с. 415
186. М. А. Поляковская, А. А. Чекалова, Византия, с. 201
187. От донските казаци в далечните морски кампании участва низшето казачество – Казачий Дон, 1, с. 140
188. Вж. подробно у Д. І. Яворницький, Історія, т. 1, с. 384-385
189. Пак там
190. Д. Тодоров, М. Шарланджиева, Храната на българите през вековете, С., 1999, с. 20
191. Ф. Бродел, Структури на всекидневието, с. 197
192. Ив. Сакъзов, пос. съч., с. 218
193. За нейната географска определеност – Вж: Ф. Б. Копылов, Археологическое изучение остатков Запорожских Сечей, КСИА АН Украинской ССР, вып. 4, 1955, с. 52-53
194. Вж. напр.: В. І. Кадеев, Про торгівлю Херсонеса з населенням південно-західного Криму в І-ІV вв. н. е., Питання історії народів ССРСР, вып. 9, Харків, 1970, с. 151 –155; Е. В. Веймарн, О виноградарстве и виноделии в древнем и средневековом Крыму, КСИА АН Украинской ССР, вып. 10, 1960, с. 109-117; П. П. Макаренко, Очерки истории виноградарства Бессарабии и левобережного Поднестровья, Кишинев, 1988, с. 8-15; за винопроизводството в планинските райони на Крим по археологически данни – Вж: В. Л. Мыц, Укрепления Таврики (X-XV вв.), Киев, 1991, с. 109-110, а за Южна Русия и Унгария през ранното средновековие – вж. Иштван Эрдели, Новейшие археологические данные для истории виноградарства в Раннем средневековье – В: Сборник в чест на акад. Димитър Ангелов, С., 1994, с. 190-191
195. Д. І. Яворницький, Історія, т. 1, с. 398 – 407
196. Пак там, с. 250
197. Пак там, с. 244
198. ЭЧ 2, с. 204
199. ЧПБ 6, с. 184
200. ЧПБ 7, с. 269
201. Восоединение Украины с Россией, I, с. 9-13, 20, 151, 152
202. ЧПБ 7, с. 34
203. Пак там, с. 181
204. СГ, с. 259
205. ИБИ XVI, с. 435
206. ЧПБ 7, с. 750

207. Й. Алексиев, Средновековни дестилационни съдове, Приноси към българската археология, С., 1992, с. 199 – 203 и пос. там лит.; Ст. Станчев, Ст. Иванов, Некрополът до Нови пазар, С., 1958, с. 68–71
208. Ф. Бродел, Структури на всекидневието., с. 198-199
209. D. Daiches, Scotch Whisky. Its past and present, Edinburgh, 1995, p. 9
210. М. А. Поляковская, А. А. Чекалова, Византия, с. 77 и 132
211. Ив. Петрински, Ив. Чокоев, За функционалното предназначение на един тип съдове от Созопол, Приноси към българската археология, 3, С., 2004 (под печат)
212. Освен храните, хранителния образец трябва да съдържа още редица данни – количество на храните и напитките, енергийна стойност, цена, качество на условията за хранене. Тези завършващи разглеждането на хранителния образец проблеми, както и съкратения запис са разгледани другаде – Ив. Петрински, Основни понятия



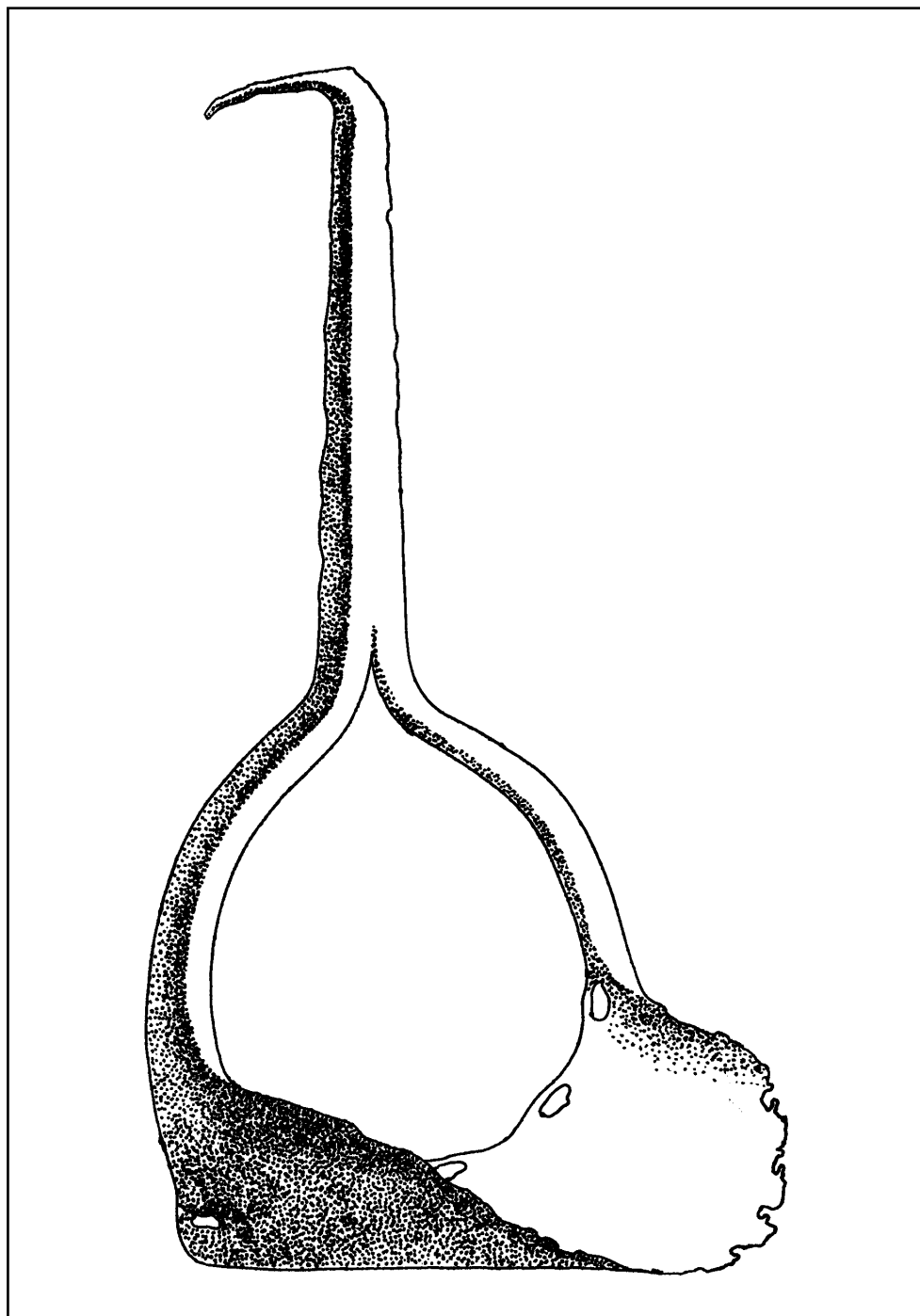
Обр. 1. План на манастир “Св. Иван Предтеча и Кръстител и секторите на пира

Условни знаци към обр. 1

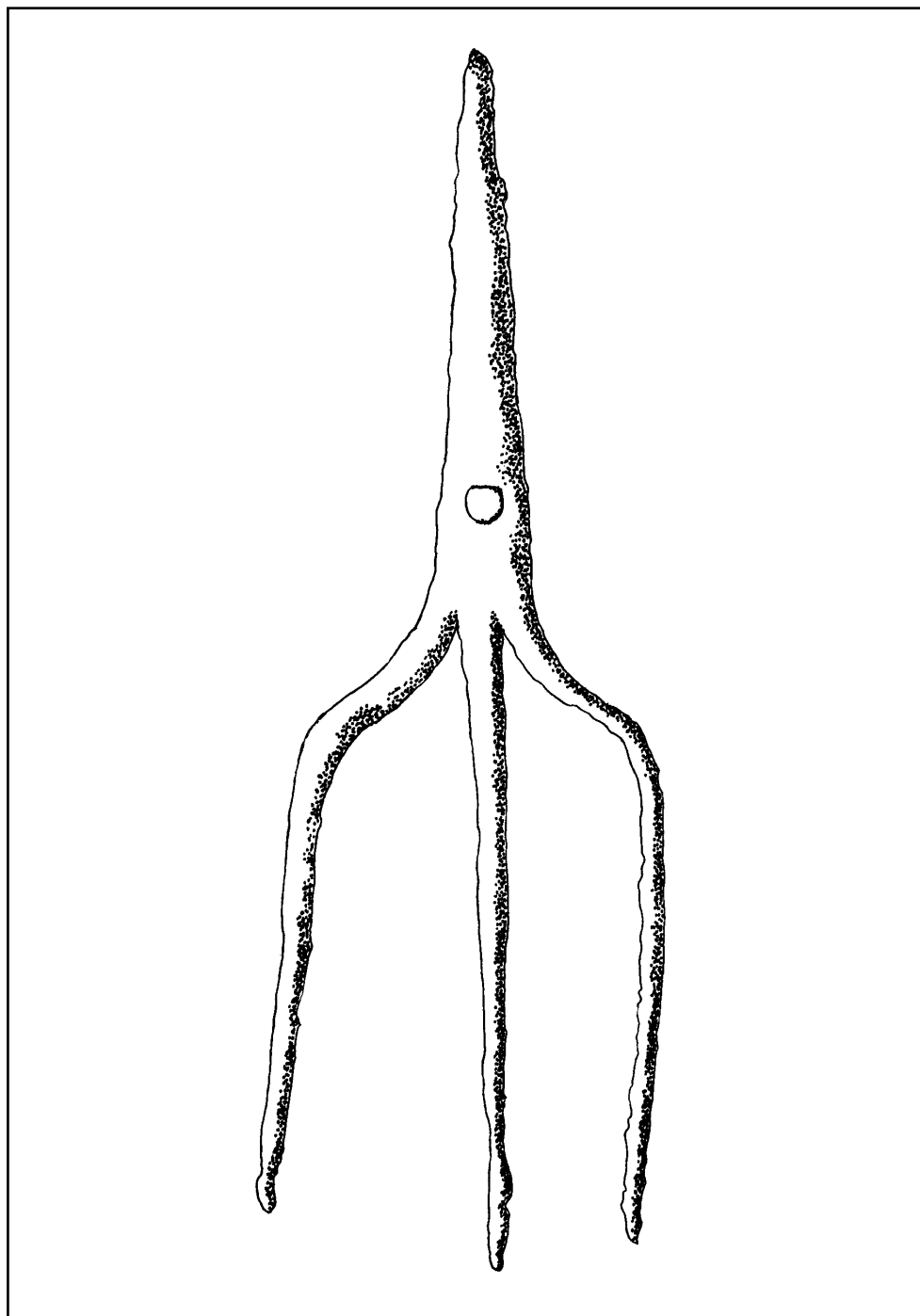
I, II и III – сектори на пира;

1 – Съборната църква “Св. Иван Предтеча”; 2 – Църквата “Св. Богородица”; 3 – Костницата; 4 – Пещникът; 5 – Сюгестницата (?); 6 – Представителна сграда; 7 – Трапезарията; 8 – Готварницата; 9 – Стражница (?); 10 – Входен проход; 11 – Килията на монаха-вратник; 12 – Игуменарницата; 13 – Монашески килии; 14 – Водохранилище;

■ – окупнено означение на лентовидните овъглявания в пещника, трапезарията и игуменарницата.



Обр. 2. Железо, XVII в.



Обр. 3. Тризъбец, XVII в.

SRPEN 1629, ISLAND SAINT IVAN: AN IDEA FOR RECONSTRUCTION OF
THE FOOD IN THE FOOD PATTERN OF ONE COSSACK FEAST

Ivan Petrinski

(Summary)

The archeological excavation of the cloister “St. Ivan the Precursor and the Baptist” on the island St. Ivan in the bay of Sozopol gave a considerable material, which allows a reconstruction of the food consumed here, immediately before the cloister had been ruined in July 1629. This is possible because most of the buildings in the cloister represent closed archeological compound.

The analysis of the archeological material from the excavation shows that it could be related to one historical event known from a couple of independent records – the Cossack march in Black sea in the summer of 1629. The found left-over, cookware and cutlery in the refectory, in the entrance of the cloister and in the cell of the porter monk showed simultaneousness, which allowed to set the number of the people in the feast to not more than 70 people.

Judging by the leftovers it is certain that they had a whole roast lamb and mussels – bones of the lamb and valves were found at the place of the feast. According to secondary evidences – cookware and devices – was set a second group of food and drinks, probably consumed at the feast - fish and bread, wine and water (water should never be forgotten while exploring the food models in the past). Gruel, seasoning and brandy were probably also consumed at the feast.

During the feast and the following 7 days the Zaporjki and Don Cossack were besieged in the cloister by the Turkish flotilla. The siege was broken after the arrival of the Cossack flotilla consisting of 80 ships.