

18. П. С. Чествование памяти Святого равноапостольного князя Владимира в Древней Руси, в южном и западном славянстве // Прибавление к церковным ведомостям. – 1888. – № 29. – С. 766-772.
19. Петров, Н. И. Древние изображения Святого Владимира / Н. И. Петров // Труды Киевской духовной академии. – 1888. – Т. 2. – № 7. – С. 443-462.
20. Поппэ, А. В. Становление почитания Владимира Великого / А. В. Поппэ // Спорные вопросы отечественной истории XI – XVIII вв. Тезисы докладов и сообщений Первых чтений, посвященных памяти А. А. Зимины. – М., 1990. – Ч. 2. – 1990. – С. 228-231.
21. Похвала и мучение Святых мученик Бориса и Глеба // Жития святых мучеников Бориса и Глеба и службы им / [Приготовил к печати Д. И. Абрамович] // Памятники древнерусской литературы. – Петроград, 1916. – Вып. 2. – С. 127-132.
22. Ричка, В. М. Володимир Святий в історичній пам'яті / В. М. Ричка. – К., 2012.
23. Серебрянский, Н. И. Древнерусские княжеские жития. Обзор редакций и тексты / Н. И. Серебрянский // Чтения в Обществе истории и древностей российских. – 1915. – Кн. 3.
24. Славнитский, М. Канонизация Святого князя Владимира и службы ему по памятникам XIII – XVII вв. / М. Славнитский // Странник. – 1888. – Т. 2. – № 7. – С. 197-237.
25. Словарь старославянского языка: в 4-х тт. / [Отв. А. А. Алексеев, А. С. Герд; гл. ред. З. Гауптова]. Репр. изд. – СПб, 2006. – Т. 1. – 2006.
26. Соболевский, А. И. «Память и похвала» князю Владимиру и «Сказание» о свв. Борисе и Глебе / А. И. Соболевский // Христианское чтение. – 1890. – № 5-6. – С. 791-804.
27. Толочко, П. П. Хрещення і канонізація Володимира (до 1020-ліття Хрещення Русі) / П. П. Толочко // Київська старовина. – 2008. – № 1. – С. 9 – 21.
28. Турилов, А. А. Две забытые даты болгарской церковно-политической истории IX в. (К вопросу формирования болгарского варианта церковного месяцеслова в эпоху Первого царства) / А. А. Турилов // Palaeobulgarica (Старобългаристика). – 1999. – Година 23. – № 1. – С. 14-34.
29. Успенский, Б. А. Когда был канонизирован князь Владимир Святославич? / Б. А. Успенский // Palaeoslavica. – 2002. – Т. 10. – № 2. – С. 271-281.
30. Федотов, Г. П. Канонизация Святого Владимира / Г. П. Федотов // Владимирский сборник. В память 950-летия крещения Руси. 988 – 1938. – Белград, 1938. – С. 188-196.
31. Федотов, Г. П. Святые Древней Руси / Г. П. Федотов; [предисл. Д. С. Лихачева и А. В. Меня, коммент. С. В. Бычкова]. – М., 1990.
32. Филипповский, Г. Ю. Мотив движения христианских реликвий в динамике средневековой литературы и культуры Руси / Г. Ю. Филипповский // Древняя Русь: вопросы медиевистики. – 2003. – № 4. – С. 74-76.
33. Хорошев, А. С. Политическая история русской канонизации (XI–XVI вв.) / А. С. Хорошев. – М., 1986.
34. Чтение о Святых мучениках Борисе и Глебе // Жития святых мучеников Бориса и Глеба и службы им / [Приготовил к печати Д. И. Абрамович] // Памятники древнерусской литературы. – Петроград, 1916. – Вып. 2. – С. 1-26.
35. Vodoff, V. Pourquoі le prince Volodimer Svjatoslavic n'a-t-il pas ete canonise? / V. Vodoff // Harvard Ukrainian Studies. – Vol. 12/13. – 1988/1989. – P. 446-466.

УДК 94(100)«03/14»:[392.8:664.5]

О специях как элементе повседневной ромейской кухни

Сорочан Екатерина

Сорочан Екатерина. О специях как элементе повседневной ромейской кухни. В статье рассмотрены пряности и некоторые приправы, которые использовались в Византии при приготовлении блюд и напитков, уточнен их перечень и оригинальная греческая терминология. Установлен исключительно торговый характер специальности продавца специй (ароматопрата, мирепса), что объясняло практическое отсутствие специализации в этой области. Уточнены территории торгового импорта.
Ключевые слова: Византия, пряности, приправы, консерванты, ароматопрат, мирепс.

Сорочан Катерина. Про спеції як елемент повсякденної ромейської кухні. У статті розглянуті прянощі та деякі приправи, які використовувалися у Візантії при приготуванні страв та напоїв, був конкретизований їх перелік і оригінальна грецька терминологія. Встановлений виключно торговий характер спеціальності продавця спецій (ароматопрата, мірепса), що пояснювало практичну відсутність спеціалізації в цій області. Уточнені території торговельного імпорту.
Ключові слова: Візантія, прянощі, приправи, консерванти, ароматопрат, мірепс.

Sorochan Katerina. About spices as an element of everyday Roman (Byzantine) cuisine. The article is devoted to some spices and seasonings which were used in the Byzantine Empire in preparation of meals and drinks, also it was refined the list of spices in original Greek terminology. It was found the exclusively commercial character of spices seller speciality (aromatopratos, myrepsos), that explains the virtual absence of specialization in this field. The trade import areas were defined more exactly.
Key words: Byzantium, spices, flavorings, conservatives, aromatopratai, myrepsos.

Пряности, консерванты и приправы широко использовались в повседневной кухне Византийской империи, наследовавшей традиции Древней Греции и Рима. Однако в следствии изменения территориальных границ, контакта с новыми народами, развития межконтинентальных торговых сообщений ассортимент

© Сорочан Екатерина, 2012

ромейских *aromata* (греч.), а также формы их использования несколько изменялись. Следовательно необходимо уточнить номенклатуру товара этого рода, а также направления и конечные пункты его импорта и экспорта, выяснить вопрос о профессиональной специализации в торговле специями, которые и ценились высоко, и стоили дорого. При всем том популярность пряностей не уменьшалась, ведь они пользовались также спросом как консерванты за свою особую способность подавлять бактерии (бактерицидность), главным образом бактерии гниения, и тем самым способствовать более длительному сохранению пищи.

Историография вопроса предельно узка. Авторы рассматривают его либо в контексте византийской кухни или парфюмерии (Ф. Кукулес, Э. Долби, М. Грюнбарт, Э.-М. Тальбот), либо – ромейской торговли (И. Ирмшер, А. Лайу, Н. Икономидес, С. Морриссон). Работ, посвященных исключительно византийским пряностям, пока нет. К источникам, наиболее полно освещающим вопрос о пряностях в Византии, относятся византийская сельскохозяйственная энциклопедия, свод древнейших сочинений – Геопоники (X в.), и официальный свод уставов константинопольских ремесленных и торговых корпораций – Книга эпарха (X в.), дающий сведения о профессиях, связанных с торговлей пряностями. Отдельные эпизоды, касающиеся специй, встречаются в византийских хрониках (Феофилакт Симокатта, Феофан, Продолжатель Феофана) и некоторых других нарративных источниках (Ибн Хордадбех «Книга путей и стран», Константин Багрянородный «Об управлении империей», сочинениях Феодора Птохопродрома, письмах Иоанна Цеца и др.).

В Средние века монополистом в торговле с Востоком стала Византия, и ее столица Константинополь оспаривала у Александрии звание всемирного центра по торговле пряностями. Посредниками в этой торговле успешно выступали арабы. При этом преимущество находилось у Великого Шелкового пути, связывавшего Восточную Азию со Средиземноморьем. Ибн Хордадбех отмечал, что еврейские торговцы, прозванные ар-Разани, то есть «знающие путь», во время своих транзитных поездок через Китай и Средиземноморье доставляли на продажу в Константинополь мускус, дерево алоэ, камфары, корицу-кинамон и другие экзотические продукты восточных стран [2, с. 124, §72 б; 31, р. 32, doc. 6]. Не исключено, что основным центром сосредоточения этих купцов была Сирия и космополитами их делала профессия, но не отсутствие родины.

По давней традиции все благовонные товары, привозившиеся с Ближнего и Дальнего Востока, византийцы считали индийскими [Ср. 14, с. 196; 3, с. 66-71]. Дигесты упоминали в их числе «ароматы» (*aroma Indicum*), опиум (*opia Indica*) [18, XXXIX. 4. 16. 7]. Георгий Кедрин сообщал, что Лев V (813 – 820) послал монаху Филомилию в благодарность за сбывшееся предсказание «...ароматы, такие же, какие прибывают к нам (ромеям – Е. С.) из Индии» [24, р. 54]. «Благовония индийских дерев, коих никто не видывал и не слыхивал», ежегодно раздавали синклитикам поздней осенью во время озорного праздника

брумалий [10, с. 189, гл. 35]. На самом деле далеко не все эти товары поступали из Индии. Их давним, традиционным экспортером были Сирия и Палестина, чьи благовония, мази и парфюмерия достигали через посредников самых отдаленных рынков.

Откуда-то с Востока, возможно, через северные ответвления Шелкового пути поступали в ромейскую Халдию и Трапезунд «товары, относящиеся к разряду благовоний и красящих, чтобы оттуда быть перепроданными в другие центры империи» [1, X. 2]. Следовательно, лишь Италия утратила к концу поздней античности свое прежнее значение одного из основных центров производства и поставок благовоний, но запад Малой Азии и Сирия оставались в их числе [Ср. 5, с. 103; 12, с. 283-284].

Как видно, пряности обозначались ромеями также, как и благовония – *aromata*, за основу, видимо, брался ароматический компонент и тех и других. Византийский книжник и поэт XII в. Иоанн Цец в своем послании василевсу Алексею Комнину благодарит его за дары, в числе которых наравне с живыми куропатками и некими диковинными птицами упоминаются и пряности (*aromata*) [28, 7.20-22; 26, р. 46]. Как указано выше, их ценность определялась также бактерицидностью (наличием у растений фитонцидов – биологически активных веществ, подавляющих развитие бактерий, грибов и простейших), а следовательно, способностью к более длительному хранению пищи. Поэтому они издавна используются как консерванты. В Византии среди таковых наиболее популярным, ходовым после соли был винный уксус (*oxos*, *oxeidion*, *oxidion*), иногда смешиваемый с рыбным соусом гарумом, отчего получался острый *rodinon* [30, col. 1740 В; 4, с. 281; 7, с. 581]. Собственно, гарум или гарон не утратил своей популярности, завоеванной в римское время [22, с. 27-55], продолжая оставаться в числе предметов не только местной провинциальной торговли, но и статьей византийского экспорта. К примеру, его везли коммакийцы по р. По до Пьяченцы, продавая в Лангобардию, согласно торговому договору 715 г. [27, с. 123]. Часть продававшихся благовонных растений и масел – алоэ (*xylaloe*), нард (*stachos*), ладан (*libanon*), мирра (*smyrnan*) – душистая смола миррового дерева (*Commiphora abyssinica*), росшего в южной Аравии, Абиссинии, Сомали, тропической Африке [1, X. 1; 32, с. 226-227], использовалась для консервации вина и предохранения его от порчи [23, VII. 13]. Из дерева алоэ (*xylaloe*), привозимого из Аравии, Африки, северо-западной Индии, Шри-Ланки, Явы или Суматры [1, X. 1; 32, с. 228-229] готовили лекарственное вино (*aminnaios oinos*) [23, VI. 6. 2, VI. 8. 1, VII. 13. 1, VII. 24. 4, VIII. 22. 1 f.]. Наконец, смешивая вино с гарумом, получали еще один вид приправы (*oinogaron*) [39, р. 797].

В домах знати пищу приправляли всевозможными изысканными, пряными, обычно довольно густыми соусами, в состав которых, помимо соли, перца и уксуса, входили виноградный сок, мед, грибы, корица, гвоздика, сельдерей, укроп, дикая мята и прочие ароматические травы и специи [11, с. 291]. Успешно готовились напитки из смеси тмина,

фенхеля, меда или виноградного сиропа. Тминный напиток назывался evkaton и мог быть также приправлен перцем или анисом [40, р. 116].

Говоря о еде в монастырях, византийский писатель и монах XIII в. Никифор Влеммид, утверждал, что тмин и фенхель (т. е. укроп) хорошо помогают предотвратить вздутие и тяжесть в желудке, которая, вероятно, была вполне распространенной проблемой для клириков: их рацион строился прежде всего на большом количестве бобовых. Он же отмечал интересную способность фенхеля поддерживать бодрость, быть бдительным, аналогичную современным кофеиносодержащим напиткам [40, р. 116].

Но самой ходовой и наиболее широко потребляемой пряностью служил перец (греч. *pereri*), поступавший из Индии, Бирмы, Цейлона, причем он был нескольких сортов (“длинный”, “белый” – лат. *pipere longum*, *pipere album*) и пользовался наибольшим спросом для приготовления мясных, рыбных блюд, сыра и для приправы вина (*oinos piperas*), а также как средство, улучшавшее пищеварение [18, XXXIX. 4. 16. 7; 23, VII. 36; 31, 35, 39; XVIII. 19; XX. 15; 1, X. 1, с. 203; 38, s. 89, 162-165; 33, s. 26; 3, с. 67; 32, s. 223-224]. Ромеи, пользуясь своим выгодным транзитным положением между Азией и Европой, в свою очередь реэкспортировали его [14, с. 196 VII. 13. 6]. Во всяком случае, перец входил в состав лангобардского импорта из византийских областей восточной Италии в VII-VIII вв. [27, s. 123]. В IX-X вв. херсониты платили им кочевникам за выполнение для них тех или иных поручений, в том числе торгового характера [6, гл. 6. 8, с. 40].

Из Индии поступали также такие пряности как кардамон и так называемое “индийское дерево” (*xyla Indika*) или корица (*kasia*, *cinnamomum*, *kinnamomum*) – кора дерева рода *Cinnamomum* (в свою очередь она поступала сюда из Шри-Ланки и Китая) [21, р. 46]. Дигесты называют два ее вида (*cassia turiana*, *xylocassia*) в списке товаров, подлежащих таможенному обложению, а Книга эпарха – уже три вида (*alethinon*, *xylocinnamomum*, *gripsidin*) [18, XXXIX. 4. 16. 7; 41, р. 457; 33, s. 104; 3, с. 67]. Вероятно, уже тогда различали корицу *Cinnamomum verum*, более сильную и острую пряность, и кассию *Cinnamomum aromaticum* – китайскую корицу более низкого качества. Возможно, что ее же имел в виду Филосторгий (V в.), называя такую разновидность специй как *kassamon* [36, col. 488 B]. Яркий коричневый аромат придавал ромейским блюдам также хорошо известный “индийский лист” (*thyllon Indon*, *thyllon Indikon*), о котором упоминали Феофилакт Симокатта и Феофан Исповедник [14, с. 196. VII. 13. 6]. Современное название – *тейпатт* (*tej patta* или *malabathrum*, *malabar leaf*) означает листья растения *Cinnamomum tamala*, произрастающего в Индии. Но кора дерева сильно уступает по своим ароматическим свойствам классической корице *Cinnamomum verum*, и, видимо, поэтому в кулинарии Византии она не использовалась.

Из Индии доставлялся также известный со времен античности кестон (*keston*, *koston*) [14, с. 196. VII. 13. 6]. Его современное название – костус

(*costus*) или сассурея – азиатская специя со жгучим вкусом. Это корень высокого травянистого растения *Saussurea lappa*, которое и ныне растет в горах Кашмира и на местном языке называется *putchuk*. Феофилакт Симокатта говорит, что во время военного противостояния авар и ромеев в VI в. у города Томиса каган взамен предложенного им продовольствия просил у византийцев индийских пряностей. Стратиг удовлетворил просьбу грозного варвара. В перечне отправленных даров значились: перец, индийский лист, кассия и тот самый костус. Каган был настолько доволен пряностями, что, как утверждает источник, решил не вести никаких военных действий, пока у ромеев не окончится важнейший для них праздник Воскресения Христова [14, с. 196. VII. 13. 5-7].

Наряду с достаточно привычными для византийцев специями, такими как гвоздика (*karuothyllon*) [19, col. 445 D; 8, с. 82-83], кориандр (*koliandron*, *korion*) [25, col. 312 D; 23, XII. 1] и тмин (*karnabadion*) [23, IX. 28], в ассортименте приправ встречались достаточно экзотичные, например, *argellion*, вероятно, кокосы, по крайней мере, известные в Византии времен Косьмы Индикоплова (VI в.) [19, col. 444 D]. Кроме того, в его «Христианской топографии» есть указание на сандал (*tzandana*, *santalum*, *sandalum*) – дерево рода *Santalum*, масло и древесина которого использовали в медицине и парфюмерии [19, col. 159; 20, р. 56]. Э. Долби полагает, что в кулинарии как пищевой краситель мог использоваться так называемый красный сандал рода *Pterocarpus santalinus*, по сути, не истинный сандал (белый и черный), но он фигурировал в текстах под названием обычного *santalum* [20, р. 56]. Редкой приправой при выпечке хлеба и некоторых мучных изделий являлись семена сезама (кунжут), о которых сообщает зубоскал Птохопродом, но, похоже, кунжут не был особо распространен [37, р. 399-401; 40, р. 119].

Следует также назвать местные ромейские приправы – цикорий и пахучую дикую мяту [7, с. 581]. Но вот розмарин, несмотря на распространенность в Средиземноморье, в кулинарии византийцами использовался редко, они отдавали ему предпочтение только при украшении улиц и помещений для императорских церемоний, шествий [21, р. 39]. Наконец, самой доступной приправой служила огородная зелень – капуста, чечевица, нут, сельдерей, кресс-салат, шпинат, фрукты – яблоки, гранаты, орехи, миндаль [9, с. 132]. Геопоники указывают в таком же качестве некоторые виды грибов, разновидности артишоков (*bolites*, *kaulokipara*), которые добавляли, например, к рыбе [23, XII. 22, XX. 31; 7, с. 581]. Исходя из поэмы вечно голодного Феодора Птохопродома (XII в.) можно заключить, что ромеи успешно готовили различные сорта рыбы, включая кефаль, красного люциана, полосатого окуня и камбалу, приправляя их экзотическими специями – гвоздикой, корицей, тмином и шафраном [37, IV. 172-88; 40, р. 119]. Шафран при том не был пряностью ежедневного рациона ромеев, возможно, из-за его выраженного тонизирующего действия и даже наркотического эффекта при применении в большом количестве [21, р. 44]. Местным продуктом была

и горчица. Именно ею вместе с перцем, кощунствуя, наполнила священные золоченые сосуды компания (“дионосово сборище”) Михаила III Пьяницы (842-867) [34, col. 528; 41, p. 200. 15 sq.; 243. 3 sq.; 10, с. 87 (IV. 38)]. Немецкий исследователь Михаэль Грюнбарт, говоря о сохранении византийцами пищи, использует ретроспективный метод и обращается к более поздним сведениям Агапия Ланда (Критянина) – афонского инока, упоминавшего в своем сочинении хранение высохшего на солнце винограда вместе с горчицей или в подсоленной воде в пифосах [26, p. 40].

При выпечке хлеба и изготовлении тортов и вина в Византии использовали еще одну пряность – мастику (*mastiha*), которая традиционно производилась на греческом острове Хиос [21, p. 44]. Это смола мастичного дерева *Pistacia lentiscus* придает блюду горьковатый, немного сосновый или кедровый оттенок, а ее естественная «резиновая» текстура позволяет служить стабилизатором или основой формы.

Важно учесть, что при всей многочисленности видов приправ и пряностей, используемых византийцами, они не были предметом торговли узкоспециализированных торговцев, таких как артимататы, известных по египетским папирусам III в. [16, с. 127, прим. 203]. Очевидно, в Византии их реализацией занимались те же профессионалы, что продавали благовония, красители, лекарства, то есть ароматопраты (*aromatopratai*) и мирепсы (*myrpsos*) [1, X. 1], а в ранневизантийском Египте также мирополы (*myropoles*), торговавшие в специализированных эргастриях – мирополиях преимущественно привозными товарами [35, p. 16 (№1829-2063), №2054. 4 (579 г.); 29, p. 125-129, 145-151; 15, с. 32; 16, с. 128, прим. 208; с. 129]. Хотя не исключено привлечение к этой торговле и салдамариев – бакалейщиков [Ср.: 1, X. 6, XIII. 1]. В особую специальность выделялись лишь изготовители гарумов, маринадов (*garapson*) [17, p. 251 (IV. 2. 22)], которые, как правило, были одновременно предпринимателями-промышленниками и торговцами.

Таким образом, комплексный анализ материалов предоставил возможность впервые максимально полно собрать терминологию основных ромейских пряностей и приправ (*peperi*, *kasia*, *karyothyllon*, *koliandron*, *karnabadiion*, *bolites* и др.), относившихся к предметам первой необходимости – продовольственным товарам и профессиональной специализации с ней связанной. При этом нами установлено, что специальность продавца всех специй носила исключительно торговый характер. Это обстоятельство объясняет практическое отсутствие специализации в этой области. В Византии реализацией пряностей занимались те же профессионалы, что продавали благовония, красители, лекарства, то есть ароматопраты и мирепсы, и мирополы в ранневизантийском Египте. Не исключено привлечение к этой торговле и салдамариев – бакалейщиков. В особую специальность выделялись только изготовители гарумов, маринадов. Что же касается торгового ареала этой торговли, то можно утверждать, что Малая Азия, Сирия и

Палестина оставались в раннее средневековье в числе изготовителей и поставщиков благовоний, парфюмерии, лекарств и красителей, а отсутствие аналогичной продукции Италии компенсировалось устойчивым и широчайшим экспортом соответствующих ингредиентов растительного и животного происхождения с Востока (Ирана, Аравии, Средней Азии, Тибета, Китая, Индии, Шри-Ланки, Африки). Все это еще раз подтверждает высокие коммуникативные способности ромеев организовывать межконтинентальные контакты, в которых не последнюю роль много столетий играл Великий шелковый путь.

Литература

1. *Византийская книга Эпарха* / Вступ. ст., пер., коммент. М. Я. Сюзюмова. – М., 1962.
2. *Ибн Хордадбех*. Книга путей и стран / Пер. с араб., коммент. Н. Велихановой. – Баку, 1986.
3. *Ирмшер, И.* Византия и Индия / И. Ирмшер // *Византийский временник*. – 1984. – Т. 45. – С. 66-71.
4. *Истрин, В. М.* Хроника Георгия Амартола в древнем славянорусском переводе / В. М. Истрин. – Л., 1930. – Т. 3: Греческо-славянский и славянско-греческий словари.
5. *Кадеев, В. И.* Парфюмерия и косметика в античном Херсонесе / В. И. Кадеев // *Древности 1995*. – Харьков, 1995. – С. 98 – 110.
6. *Константиин Багрянородный*. Об управлении империей. / Под ред. Г. Г. Литаврина, А. П. Новосельцева. – М., 1989.
7. *Культура Византии вторая половина VII-XII вв.* / Отв. ред. З. В. Удальцова, Г. Г. Литаврин. – М., 1989.
8. *Пигулевская, Н. В.* Византия на путях в Индию. Из истории торговли Византии с Востоком в IV-V вв. – М.; Л., 1951.
9. *Поляковская, М. А., Чекалова, А. А.* Византия: быт и нравы / М. А. Поляковская, А. А. Чекалова. – Свердловск, 1989.
10. *Продолжатель Феофана*. Жизнеописание византийских царей / Изд. подг. Я. Н. Любарский. – СПб., 1992.
11. *Сорочан, С. Б.* Византия: парадигмы быта, сознания и культуры. – Харьков, 2011.
12. *Сорочан, С. Б.* Византийский Херсон (вторая половина VI – первая половина X вв.). Очерки истории и культуры / С. Б. Сорочан. – Харьков, 2005. – Ч. 1-2.
13. *Феофан Византиец* // Феофан Византиец. Летопись византийца Феофана от Диоклетиана до царей Михаила и сына его Феофилакта / Прииск Паннийский. Сказания Прииска Паннийского. – Рязань, 2005.
14. *Феофилакт Симокатта*. История. – М., 1996.
15. *Фихман, И. Ф.* Египет на рубеже двух эпох: Ремесленники и ремесленный труд в IV – середине VII вв / И. Ф. Фихман. – М., 1965.
16. *Фихман, И. Ф.* Оксиринх – город папирусов / И. Ф. Фихман. – М., 1976.
17. *Constantini Armenopoli Manuale legum sive Hexabiblos* / Ed. G. E. Heimbac. – Lipsiae: J. A. Barth, 1851. – XI
18. *Corpus juris civilis*. - Berolini, 1908. - Vol. 1: Digesta.
19. *Cosmas Topographia christiana* // *Patrologiae cursus completus. Patrologiae graeca* / Ed. J. -P. Migne. – 1860 – Т. 88. – Col. 3-630.

20. Dalby, A. Some Byzantine aromatics // *Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies.* – Great Britain, 2007. – P. 51-57.
21. Dalby, A. *Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire.* – London-New-York, 2010.
22. Drexhage, H. -J. *Garum und Garumhangel im römisch und spätantiken Ägypten // Münstersche Beiträge z. Antiken Handelsgeschichte.* – 1903. – Bd. 12. – №1.
23. *Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici De re rustica eclogae / Rec. H. Beckh.* – Lipsiae: B. G. Teubner, 1895.
24. *Georgius Cedrenus Ioannis Scylitzae ope ab I. Bekkero suppletus et emandatus.* – Bonnae, 1839. – T. 2.
25. *Gregorii episcopi Nysseni Opera quae reperiri potuerunt omnia, nunc denuo correctius et accuratius edita et multis aucta // Patrologiae cursus completus. Patrologiae graeca / Ed. J. -P. Migne.* – 1863. – T. 46.
26. Grünbart, M. *Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium // Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies.* – Great Britain, 2007.
27. Hartmann, L. M. *Comacchio und der Po-Handel / L. M. Hartmann // Hartmann L. M. Zur Wirtschaftsgeschichte Italiens im frühen Mittelalter. Analekten.* – Gotha, 1904. – S. 74-90, 123-124.
28. *Ioannes Tzetzes. Epistulae / Ed. A. M. Leone.* – Leipzig, 1972. – Ep. 4. 7.20–22.
29. Johnson, A. Ch., West, L. C. *Byzantine Egypt: Economic Studies.* – Princeton, 1949.
30. *Leontis Cyprorum, ep. Neapolitanus. Vita Sti Symeonis Sali // Patrologiae cursus completus. Patrologiae graeca / Ed. J. -P. Migne.* – 1864. – T. 93. – Col. 1669-1745.
31. Lopez, R. S., Raymond, I. W. *Medieval Trade in the Mediterranean World. Illustrative Documents Translated With Introduction and Notes.* – New York, 1955.
32. Koder, J. *Die Drogisten und ihre Waren im Eparchenbuch (EB 10.1) / J. Koder // Византия и средневековый Крым (АДСВ. - Вып.26).* – Барнаул, 1992. – S. 220 - 236.
33. *Koukoules, Ph. Byzantinon trophai kai pota / Ph. Koukoules // Epereteris Etaireias Byzantinon Spoudon.* – Athenai, 1941. – № 17. – S. 23-74
34. *Nicetae Davidae Paphlagonae Vita Sti Ignatii // Patrologiae cursus completus. Patrologiae graeca / Ed. J. -P. Migne.* – 1864. – T. 105. – Col. 488-574.
35. *The Oxyrhynchus Papyri.* – London, 1924. – P. 16.
36. *Philostorgii scripta quae supersunt // Patrologiae cursus completus. Patrologiae graeca / Ed. J. -P. Migne.* – 1858. – T. 65. – Col. 288-590.
37. *Ptochoprodromos. Einführung, kritische Ausgabe, deutsche Übersetzung, Glossar / Ed. H. Eideneier // Neograeca Medii Aevi.* – Cologne, 1991. – Bd. 5. – S. 399-401.
38. *Schaube, A. Handelsgeschichte der romaniscgen Völker / A. Schaube.* – München; Berlin, 1906.
39. *Sophocles, E. A. Greek Lexicon of the Roman and Byzantine Periods (From BC 146 to AD 1100) / E. A. Sophocles.* – New York, 1893. – Vol. 1-2.
40. Talbot, A. -M. *Mealtime in monasteries: the culture of the Byzantine refectory // Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies.* – Great Britain, 2007.
41. *Theophanes continuatus // Theophanes continuatus. Ioannes Cameniata. Symeon magister. Georgius monachos / Rec. Im. Bekkeri.* – Bonnae, 1838.

УДК 94(100):730:27-9"01/07"

Фрагменти скульптурних образів «Доброго Пастиря» в ранньохристиянській традиції

Фомін Ілля

Фомін Ілля. *Фрагменти скульптурних образів «Доброго Пастиря» в ранньохристиянській традиції.* Стаття присвячена вивченню живописних та скульптурних зображень «Доброго Пастиря» в ранньохристиянському мистецтві. Застосовується герменевтичний підхід в історії культури. Проведена інтерпретація фрагментів мармурової кам'яної пластики з фондів «Національного заповідника «Херсонес Таврійський».

Ключові слова: християнство, герменевтика, іконографія, скульптура, мистецтво.

Фомин Илья. *Фрагменты скульптурных образов «Доброго Пастиря» в раннехристианской традиции.* Статья посвящена изучению живописных и скульптурных изображений «Доброго Пастиря» в раннехристианском искусстве. Применяется герменевтический подход в истории культуры. Проведена интерпретация фрагментов мраморной каменной пластики из фондов "Национального заповедника «Херсонес Таврический».

Ключевые слова: христианство, герменевтика, иконография, скульптура, искусство.

Fomin Ilya. *Fragments of the sculpted image of the "Good Shepherd" in the early Christian tradition.* The article is devoted to studying of paintings and sculptures of the "Good Shepherd" in early Christian art. Applies hermeneutic approach to cultural history. There is an interpretation of the fragments of marble stone sculpture from the collection of the National Preserve of Tauric Chersonesos.

Key words: Christianity, hermeneutics, iconography, sculpture, art.

Іконографічні пам'ятки посідають особливе місце в дослідженнях візантійської історії, зокрема ранньохристиянського Херсонесу – Херсону. Насправді, якщо кожна культура «іконологічна» [11, с. 7], то глибоке розуміння її історії можливо виключно через дослідження – розшифрування іконографічного тайнопису, що розкриває зміст і смисл витворів мистецтва, архітектури, ремесел як відзеркалення світогляду.

Слід зазначити, що з початком перегляду дослідницьких підходів у вітчизняній історіографії вчення про інтерпретацію – герменевтика звертає на себе особливу увагу як одна з провідних методологій, що

© Фомін Ілля, 2012