

Степанченко Анастасия Павловна

dom-hors@mail.ru

## НЕКОТОРЫЕ ТРАДИЦИИ ВИНОПИТИЯ ДРЕВНИХ ГРЕКОВ НА АЗИАТСКОМ БОСПОРЕ В АНТИЧНЫЙ ПЕРИОД

### Аннотация:

*В статье рассмотрены вопросы традиции винопития греческого населения Азиатского Боспора в античную эпоху. Показано, что вино было необходимым продуктом питания и входило в ежедневный рацион. Особое внимание обращается на использование греческим населением вина как стратегического продукта для алколонизации варваров. Также в работе раскрываются некоторые технологические аспекты античного виноделия в указанный период.*

### Ключевые слова:

*греческие колонии, Азиатский Боспор, традиции винопития, виноделие.*

Stepanchenko Anastasia Pavlovna

dom-hors@mail.ru

## SOME WINE CULTURE TRADITIONS OF THE ANCIENT GREEKS IN THE ASIAN BOSPORUS DURING CLASSICAL ANTIQUITY

### Summary:

*The article is concerned with wine culture traditions of the Greek population of the Asian Bosphorus during antiquity. It is pointed out that the wine was an essential food product and a part of the daily ration. Special attention is paid to the fact, that the Greeks used the wine as a strategic product for alcohol colonization of the barbarians. The author also recounts some technological aspects of the antique wine-making during the mentioned period.*

### Keywords:

*Greek colonies, Asian Bosphorus, tradition of wine drinking, wine-making.*

В настоящее время в связи с возрождением виноградарских и винодельческих традиций в Краснодарском крае много внимания уделяется вопросам истории этой отрасли в нашем регионе.

Ни для кого не секрет, что вино в небольших дозах полезно для организма человека и используется как лекарство достаточно давно. Но и о том, что оно может оказывать пагубное воздействие, говорится в трактатах античных писателей. Мы не будем останавливаться на рассмотрении вопросов, касающихся технологии и объемов производства, данная статья – попытка ответить на вопросы: каковы же были традиции винопития у древнегреческого социума Боспорского государства и как они боролись с излишествами его употребления?

Греки, переселяясь на новые территории, переносили из метрополии в основанные колонии: язык, искусство, обычаи и традиции, религию, государственное устройство, ремесло, торговлю, принципы обработки земли, промыслы, а также систему питания.

Существование собственного виноградарства и виноделия в античный период на Азиатском Боспоре и области Синдика сейчас подтверждено раскопками многих виноделен. Открытые винодельческие комплексы Горгиппии, Фанагории, Гермонассы и др. свидетельствуют о существенном влиянии производства вина на экономику региона [1, с. 32, 112, 364].

Интересны пищевые традиции древних греков. Обычно они питались трижды в день: это были *акратисма* (завтрак состоял из куска хлеба, замоченного в вине.), *аристон* (собственно завтрак из холодных, а иногда и горячих блюд), *дейпнон* (обед, который проходил обычно вечером). Вторая часть дейпнона называлась *симпосион* (собственно попойка). Так же питалась в дальнейшем значительная часть населения Древнего Рима [2, с. 299–303].

Анализируя этот рацион питания, можно сделать вывод о большой потребности греческого социума в вине. Наиболее вероятно, что такие традиции питания были и у греческого населения Азиатского Боспора. Резонно возникает вопрос, как при такой высокой потребляемости вина Боспорское государство просуществовало около тысячи лет?

Греки относились к винопитию терпимо, допускались даже излишества, но только во время праздников в честь Диониса.

По традиции вино обязательно разбавляли водой в сосуде под названием "kratiras" (от греческого слова *krasis*, то есть смесь вина и воды в пропорции 1:1, 1:2, 1:3; использовали холодную или горячую воду). Пить неразбавленное вино считалось варварским обычаем [3, с. 10].

О том, что вино необходимо разбавлять водой, упоминают все без исключения древние авторы, от Гомера до Анакреонта:

«Наливай мне, мальчик резвый,  
только пьяное вино  
Раствори водою трезвой.

Мы не скифы, не люблю,  
други пьянствовать бесчинно...» [4, с. 245].

Обратимся к традициям винопития местного населения Таманского полуострова в догреческий период.

Как установлено, к началу Греческой колонизации Причерноморья местное население уже занималось виноградарством в винодельческих целях, но сортимент лоз здесь был уже. Тем не менее можно говорить о наличии сохранившихся в настоящее время аборигенных сортов, лучшими из которых являются Напи-кичмайский и Сантах (в переводе “шершавый”), которые используются для селекционных работ [5, с. 112, 213].

В догреческий период население Азиатского Боспора и области Синдика собирало виноград менее сахаристый, чем в Греции. Это не позволяло получать туземному населению вина, равные греческим по крепости, вкусовым и ароматическим качествам. При сбраживании такого винограда получались склонные к скисанию слабоградусные вина без оставшегося несброженным сахара. То есть такие вина не нуждались в разбавлении. Именно этими условиями М.А. Пелях объясняет высокий спрос у варваров греческих вин [6, с. 213].

Греки в свою очередь, оценив возможность рынков сбыта вина через Северное Причерноморье вглубь материка, активно торговали им. Производство вина и его продажа представляли собой обыкновенную войну за территории, в которой оружием выступал алкоголь – колониализм [7, с. 153]. Такая торговля приравнивалась к колонизации, а стоимость вина – к стоимости монеты из драгметалла.

По словам Геродота, могущество скифов, которые в VII в. до н.э. несколько десятилетий приводили в трепет народы Азии, пришло в упадок после того, как мидийский царь Киаксар пригласил в гости скифских военачальников, напоил их вином, а затем перебил их, пьяных и беспомощных [8, с. 164].

Воспитание у противника привычки к потреблению спиртного всегда и повсеместно срабатывало гораздо эффективнее любых военных действий, что было неоднократно продемонстрировано не только в античные времена, но и всем последующим ходом истории – от завоевания индейских территорий в Северной Америке до покорения народов Сибири [9, с. 122].

Нельзя упускать из рассмотрения и вопрос о полезности древнегреческих вин. Если мы обратимся к греческим и римским письменным свидетельствам, касающимся античной технологии приготовления вина то, узнаем, что при брожении к суслу примешивали алебастр, мел, толченный мрамор гипс и другие подобные вещества. Из чего можно сделать вывод о том, что эти вина далеко не всегда были благотворными для здоровья.

Так, о винах Левкады и Закинфа Афиной прямо говорит, что они для здоровья вредны, так как содержат гипс [10, с. 145]. Возможно этими же негативными свойствами греческого вина и объясняются, быть может, постановления некоторых греческих законодателей. Локридский законодатель Залевк (середины VII в до н.э.) запретил пить неразбавленное вино без приказаний на то врача, под страхом смертной казни [11, с. 146]. О Спартанском Ликурге передают, что он приказал уничтожить все виноградники. В Милете, городе являвшемся метрополией некоторых античных полисов нашего региона, женщинам употреблять вино было запрещено, то же самое и в Массалии [12, с. 146]. В древнем Риме мужчинам, не достигшим возраста тридцати лет, был наложен запрет на употребление вина [13, с. 145]. Все эти постановления, если они в жизни и не проводились, все же показательны как меры борьбы с алкоголизмом. И тот факт, что пить неразбавленное вино считалось у греков «скифством», тоже в этом отношении показателен.

Знаменитый химик Бертло проводил анализ вина, пролежавшего пятнадцать, или шестнадцать веков в запаянном сосуде, найденном в одном римском саркофаге. Состав этого вина оказался следующим:

спирта 45 см<sup>3</sup>  
кислот нелетучих 3,6 г  
двуvinнокалиевой соли 0,6 г  
уксусной кислоты 1,3 г.

И, кроме того, значительное, в сравнении с нашими винами, количество известковой соли и следы уксусного эфира [14, с. 146]. По мнению Бертло, уксусная кислота этого вина была в нем еще до поступления в сосуд, так как по малому содержанию спирта оно должно было быстро окисляться. Это обстоятельство, вероятно, и было причиной, почему к такому вину прибавляли ароматические вещества, предохраняющие вино от порчи [15, с. 146].

Следовательно, можно сказать, что запретов на добавки не существовало, и уже на стадии брожения греки вносили в сусло ароматические растения. Вот, например, что предлагал Катон для исправления вина: «Чтобы вино имело хороший запах, сделай так: возьми осмоленную черепицу, рассыпь по ней горячей смолы и подкури на ней донника, шпажника и той паль-

мы, которую держат у себя торговцы благовониями. Спусти ее в доли и закрой его, чтобы запах не вышел раньше, чем ты вошьешь вино...» [16, с. 57].

Таким образом, резюмируя вышесказанное, можно прийти к следующим выводам:

- греки относились к вину как к необходимому продукту питания, оно входило в их дневной рацион;
- ввиду употребления вина в сильно разбавленном виде количество потребляемого при этом алкоголя нельзя назвать большим;
- следует учитывать, что, вероятно, для части населения греческих полисов Азиатского Боспора вино было запрещено к употреблению;
- кроме прочего, оно использовалось как стратегический продукт для алколонизации варваров.

#### Ссылки:

1. Блаватский В.Д. Земледелие в античных государствах Северного Причерноморья. М., 1953 ; Гайдукевич В.Ф. Боспорское царство. М.;Л., 1949 ; Алексеева Е.М. Греческая колонизация Северо-Западного Кавказа. М., 1991.
2. Andrews A.C. Oysters as a food in Greece and Rome // *Classical journal*. 1948. Vol. 43. P. 299–303.
3. Никитюк Е.В. Быт античного общества. СПб., 2005.
4. Геродот. История / пер. Г.А. Страновского. М., 2002.
5. Винокуров Н.И. Виноделие в государствах Северного Причерноморья. Киев. 2007 ; Данилевский Н. Кавказ и его горские жители. М., 1846.
6. Пелях М.А. Справочник виноградаря. М., 1982.
7. Винокуров Н.И. Указ. соч.
8. Геродот. Указ. соч.
9. Кнабе Г.С. Обед, социальные микрообщности и принцип стилизации. Очерки. М., 1986.
10. Альтман М.С. К технике виноделия в древней Греции // Из истории материального производства античного мира. М.; Л., 1935.
11. Там же.
12. Там же.
13. Там же.
14. Там же.
15. Там же.
16. Марк Порций Катон. О земледелии / перевод М.Е. Сергиенко. М.; Л., 1950.

#### References:

1. Blavatskiy, VD 1953, *Agriculture in the ancient states of the Northern Black Sea coast*, Moscow; Gajdukevich, VF 1949, *Bosporus*, Moscow, Leningrad; Alekseeva, EM 1991, *Greek colonization of the North-West Caucasus*, Moscow.
2. Andrews, AC 1948, 'Oysters as a food in Greece and Rome', *Classical journal*, vol. 43, pp. 299-303.
3. Nikitiuk, EV 2005, *Life of ancient society*, St. Petersburg.
4. Herodotus 2002, *History*, in GA Stranovskiy (transl.), Moscow.
5. Vinokourov, NI 2007, *Wine-making in the states of Northern Black Sea*, Kiev; Danilevsky, N 1846, *Caucasus mountain and its inhabitants*, Moscow.
6. Pelyakh, MA 1982, *Winegrower's Directory*, Moscow.
7. Vinokourov, NI 2007, *Wine-making in the states of Northern Black Sea*, Kiev; Danilevsky, N 1846, *Caucasus mountain and its inhabitants*, Moscow.
8. Herodotus 2002, *History*, in GA Stranovskiy (transl.), Moscow.
9. Knabe, GS 1986, *Lunch, social mikroobschnosti and the principle of stylization. Essays*, Moscow.
10. Altman, MS 1935, 'By the technique of winemaking in ancient Greece', *From the history of the ancient world of material production*, Moscow, Leningrad.
11. Altman, MS 1935, 'By the technique of winemaking in ancient Greece', *From the history of the ancient world of material production*, Moscow, Leningrad.
12. Altman, MS 1935, 'By the technique of winemaking in ancient Greece', *From the history of the ancient world of material production*, Moscow, Leningrad.
13. Altman, MS 1935, 'By the technique of winemaking in ancient Greece', *From the history of the ancient world of material production*, Moscow, Leningrad.
14. Altman, MS 1935, 'By the technique of winemaking in ancient Greece', *From the history of the ancient world of material production*, Moscow, Leningrad.
15. Altman, MS 1935, 'By the technique of winemaking in ancient Greece', *From the history of the ancient world of material production*, Moscow, Leningrad.
16. Cato, MP 1950, *About farming*, in ME Sergienko (transl.), Moscow, Leningrad.