

FOODS CONSUMED BY THE METROPOLITAN ARISTOCRACY DURING THE 9TH TO 14TH CENTURIES

Mirko Robov

*National Archaeological Institute with Museum at the Bulgarian Academy of Sciences,
Sofia, Bulgaria*

Abstract: *Information about the food and nutrition of the Bulgarian population is of a different nature – local and foreign written sources, travelogues, endowment documents, passionaries, images in miniature and monumental paintings, archaeological finds and others. Given the raw material for its preparation, it falls into several groups – plant, animal (from domestic animals and hunting), fish, etc.*

The written records and the data from the archaeological excavations reveal a clear distinction in quality and variety of the foods consumed by the mass population in the capital districts of Tsarevets and Trapezitsa, the district at the western foot of Momina fortress, etc., and those consumed by the elite in the Royal Palace and the Patriarchate, in the elite closed complexes of Trapezitsa, and some of the most significant metropolitan monasteries.

Our data on the food practices of the metropolitan elite is based on findings and artefacts such as extensive dining rooms, luxurious plates of sgraffito dishes, bone remains of pike, large specimens of wild carp, lambs, young large domestic animals, hunting trophies, etc.

Keywords: *Bread, Wheat, Millet, Rye, Barley, Dining Room, Fishing Rod, Harpoon, Deer*

ДАНИ ЗА ХРАНАТА НА СТОЛИЧНАТА АРИСТОКРАЦИЯ XIII-XIV ВЕК

Мирко Робов

Национален археологически институт с музей при Българска академия на науките, София, България

Резюме: *Сведенията за храната и храненето на българското население са от различен характер – местни и чужди писмени извори, пътеписи, грамоти, житийна литература, изображения в миниатюри и в монументалната живопис, археологически находки и др. Храната, с оглед суровината за нейното приготвяне попада в няколко групи –растителна, животинска /съответно от домашни животни и от лов/, риба и др.*

Писмените сведения и данните от археологическите разкопки ясно отделят качеството и разнообразието на храната, употребявана съответно от масовото население /проучвания в столичните квартали на Царевец и Трапезица, кварталът в Западното подножие на Момина крепост и др./, от една страна, и от друга – данните от разкопките на Царския дворец и Патриаршията, от елитните затворени комплекси на Трапезица, някои от най-значимите столични манастири.

Сред данните за храната и културата на хранене на столичния елит са обширните трапезарии, луксозните блюда от серафито съдове, костни останки от щуки, големи екземпляри див шаран, агнета, млади едри домашни животни, ловни трофеи и др.

Ключови думи: хляб, пшеница, просо, ръж, ечемик, трапезария, въдица, харпун, елен

Храната е един от най-важните елементи в бита на всяко население. Тя неизменно носи своята специфика, предвид наличните възможности за непосредствен добив или производство, а те неизменно произхождат от почвено-климатичните условия в конкретната географската среда, дори в отделен регион на държавата, от богатството на флората и фауната, възможностите за доставяне, набавяне, обработка и съхранение. Битовата култура, а също до голяма степен и традицията неизменно влияят върху храната и храненето. Въпрос на определени възможности, които, разбира се не всеки е можел да притежава, е снабвяне с определени специфични храни, включително и като резултат от привилегията за практикуване на някои определено аристократични дейности, като примерно ловът, но също и съществуващите тогава търговски връзки и обмен, които без съмнение са оставили дълбок отпечатък във възможностите за хранене и културата на хранене.

Храната не е основен белег на етноса, но е важна част от неговите ежедневие и специфична особеност, обусловена, както от типа му (земяделски, скотовъден), така също и от местните географски особености.

В този смисъл, немалко са данните от писмените извори достигнали до нас. Така например, Григорий Антиохийски нарича България „земя на блажени“ (Tsankova and Tivchev, 1964). Той дава ценни сведения за отглежданите у нас култури, за многообразието от плодове като ябълки, круши, смокини, грозде, за изобилието от мляко и сирене, за консумирането на прясна и солена риба, за различни варива, месо, вино и пр.

Богатството от храни не е убягнало от вниманието и на хронистите на Третия кръстоносен поход и те пишат, след като минали през страната ни за „всички необходими за живота неща много храна, ечемик, брашно, вино, волове, овце и др.“ (Vojnov et al. eds., 1965: p. 88, 95, 158, 163), (Zlatarski, 1940: p. 56).

Сходни сведения остават и от участниците в Четвъртия кръстоносен поход. Хенрих дьо Валансиен съобщава, че е намерил в България „много храна и изобилие от всички блага“ (Vojnov et al. eds., 1965: p. 248). От тук, според неговите описания, кръстоносците откарали „доста стада волове, крави, биволи и голямо количество други животни“.

В този смисъл са и данните в дневника на Антониус Барбериус, който отбелязва, че в Месемврия е имало големи складове за хранителни стоки, като пшеница, ечемик, овес, просо, ориз, сол, мед, вино и др. (Gorina, 1970: p. 6, 64).

Добрата и качествена храна, включително трудно достъпни деликатеси, били естествена привилегия на аристокрацията. Както пише Теофилакг Охридски

„сиренето му се търкаляло по улиците, а в горите му течало масло” (Met. Simeon, 1931: p. 127).

Никита Хониат отбелязва, че аристокрацията се хранела с „най-добър пшеничен хляб” (Zlatarski, 1940: p. 110).

В Житието на Св. Сава, неговият ученик Доментиан пише, че след като Иван Асен II предал на сръбския крал Владислав останките на светеца, той поканил гостите на богата трапеза (Zlatarski, 1940: p. 412).

Това доволство от богатата и качествена храна е било видимо недостижимо за широките маси. Сам Теофилакт Охридски пише, че „българският народ се намирал в лошо положение и се задушавал от глад” (Met. Simeon, 1931: p. 260).

Извън естествената разлика в качеството, растителната храна е била сравнително достъпна за по-широките обществени слоеве.

Основната храна на българите е бил хлябът. Неговото качество било в зависимост от вида на зърнената култура, от която е брашното и главно от количеството и качеството на глутена, но също така и финеса на самото брашно.

Григорий Антиохийски съобщава, че хлябът, който яли българите, бил долнокачествен и лош. Според него, той бил приготвен от трици или просо, бил покрит със сажди и пепел, а вътре бил полусуров, тъй като не се изпичал достатъчно добре (Tsankova and Tivchev, 1964: p. 42).

Затова, че масово употребявани от българите хляб бил долнокачествен пише и Никифор Григора (Tsankova and Tivchev, 1964: p. 42).

Лабораторните изследвания на овъглени зърнени храни, открити при разкопките на крепостта Царевец, показват, че всъщност става въпрос за зърна от пшеница, ръж, просо, ечемик и овес, които тогава се отглеждали като основни култури. По външни белези те не се различават от днешните видове зърнени храни, но сортовият им състав остава непознат.

Пшеницата била отглеждана като основно растение, тъй като по хранителна стойност и по смилаемост пшеничния хляб превъзхождал съществено хляба от другите житни растения. Според лабораторните изследвания, за разлика от пшеницата, масово употребявана от населението, то овъглените пшенични зърна от разкопките на царския дворец на Царевец принадлежат към твърдата пшеница /загария/ (Popov et al., 1957: p. 56). Именно от този сорт били приготвени най-доброкачествените тестени изделия. Поради своите очевидни предимства, твърдата пшеница използвана за финни брашна, от които именно се приготвял хлябът за царската трапеза, а също така и нафора в дворцовата църква.

Ръжта е второто важно житно растение, от което също се приготвял хляб. В изследванията по растениевъдство не е посочено кога точно започва отглеждането ѝ у нас. Намерената овъглена ръж при разкопките в столично Търново дава приблизително точна датировка за началото на отглеждането на тази култура – XIII-XIV век. Ръста може да се отглежда и на по-бедни откъм хранителни вещества почви

и при по-студен климат в сравнение с пшеницата и това е една от причините тя да се отглежда дълго време у нас като основна хлебна култура.

Значително по количество е и намереното при проучванията овъглено просо. В столично Търново останки от тази култура са открити в двореца на Царевец, а също и в западния склон на хълма Момина крепост. По това време просото е отглеждано изключително като хлебно растение. Приема се, че в Европа и в частност на Балканския полуостров е пренесено от Азия още преди Новата ера (Popov et al., 1957: p. 227).

Овъглено просо, заедно с пшеница са открити при разкопки у нас в редица славянски и славянобългарски селища. Ана Комнина съобщава, че много просо се е сеело в района на Преслав (Angelov, 1951: pp. 4-5, 428). В някои райони от северна България и досега царевичния хляб се нарича „просеник”. Това, естествено е останало от времето, преди употребата на царевичката, когато народът е приготвял хляба за своята трапеза предимно от просо.

Заедно с просото, съставна част на хляба, употребявана от масовия българин е била и ръжта. Сведения за това дава Григорий Антиохийски (Darrouzès, 1962).

Ечемикът бил отглеждан най-вече в планинските райони на страната, главно като хлебно растение. Едва по-късно започва да се използва и като фураж. Разбира се, чисто ечемичено брашно не било употребявано за приготвянето на хляба. Най-често то се примесвало с пшенично или ръжено брашно. От ечемика се приготвял и булгур.

Използването на овесено зърно директно за нуждите на храненето било сравнително много рядко. Овесено брашно в малки количества било употребявано като храна на малките деца.

Хлябовете на българската трапеза били сравнително големи. За тях Теофилакт Охридски пише, че „българите имали обичай да правят големи хлябове”. В едно от писмата си, той отбелязва, че „един хляб стига за десет мъже или случайно и за повече да се нахранят до насита”, а в друго писмо споменава, че „един човек може да се нахрани до насита от една шестнадесета част от хляба и накрая една част да му остане” (Met. Simeon, 1931: p. 58).

В Житието на Иван Рилски също е посочено, че хлябовете, които употребявали българите били с такива размери, щото с „половин хляб могли да се нахранят до насита девет мъже” (Dujchev, 1944: p. 203).

Освен хляб, домакините умеели да приготвят и други тестени изделия. Така например, Теофилакт Охридски съобщава в писмото си до Анкириеца, че майките давали на децата си сладкиши (Met. Simeon, 1931: p. 64). През тази епоха били употребявани и сухари. В дневника на Антониус Барбериус е отбелязано, че на хлебопекарите в Месемврия било възложено изпичането на определено количество сухари (Gorina, 1973: pp. 238-239), като в последното му съобщение се откриват

данни и за наличие на хлебопекари. За хлебопекарството в България съобщават Георги Акрополит и Никифор Григора (Angelov, 1951: p. 437).

В западния склон на Царевец е разкрита фурна, обслужвала с хляб определен столичен район (Pisarev, 1979: p. 12).

Хляб са приготвяли и домакините, за което свидетелстват намерените многобройни железни огрибки, а също и глинени подници.

В храненето бил използван и оризът. Данни за това има примерно в дневника на А. Барбериус, което от друга страна показва, че през XIV век той вече е влизал в състава на храните (Georgiev, 1929: p. 4, 72).

Сред масово употребяваните животински храни е рибата. Счита се, че основните средства за риболов били въдиците и рибарските мрежи. За това свидетелстват многобройни открити при разкопките куки, с различен размер, но също и глинени тежести за рибарски мрежи. Изображение на улов с мрежа виждаме в една от миниатюрите на Лондонското евангелие.

Ловене на риба с плетена мрежа или сак описва Григорий Доброписец в Житието на Ромил Видински (Krastanov and Dujchev, n. d.: p. 954, 215). Изображение на риболов с мрежи е отразено и в една от миниатюрите на Лондонското четвроевангелие (Фигура 1). Глинени тежести за рибарски мрежи не са рядкост сред находките от столично Търново и близката околност. Тази храна е използвана и с чисто здравословни мотиви – като основна храна за възрастни и за болни от стомашни заболявания (Krastanov and Dujchev, n. d.: p. 215).

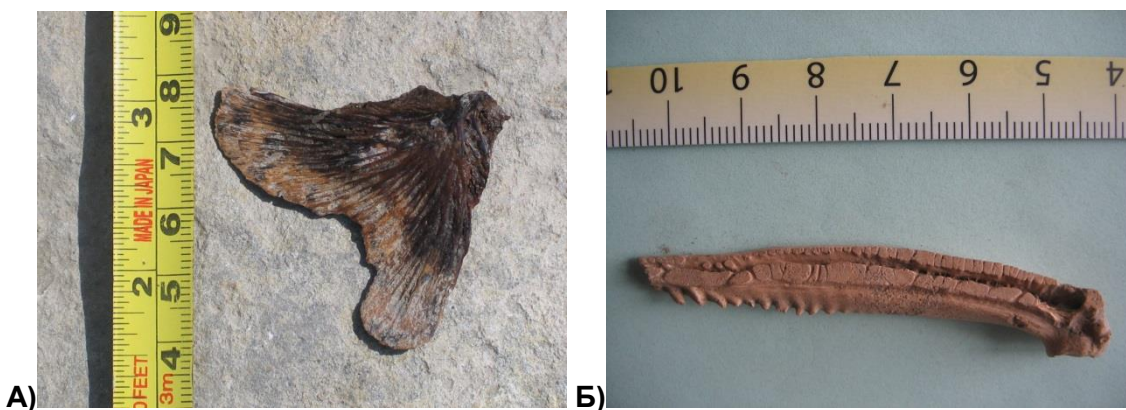


Фигура 1. Миниатюра на Лондонското четвроевангелие

Интересна и на този етап уникална находка бе открита в комплекса при църква №4 на Трапезица. Тя представлява връх на железен харпун, който наподобява връх от стрела, но е с много различни пропорции (Фигура 2). Несъмнено, харпунът е предназначен за улов за големи екземпляри, каквито несъмнено е имало във водите на Янтра, а също и на близки ловища. Елитът е консумирал риби с такава големина. Това показват запазени останки от щуки (Фигура 3А) и диви шарани (Фигура 3Б). Екземплярите са били с тегло над 3,5 кг, видно от ихтиоложките изследвания на материали от отпадъчните ями пред трапезарията на манастира „Св.40 мъченици“. Куки за подобни екземпляри се откриват и в представителния комплекс при църква №4 на Трапезица, обитаван от високопоставено църковно лице (Фигури 4А и 4Б).



Фигура 2. Връх на железен харпун



Фигури 3. Останки от А) щуки и Б) диви шарани



Фигури 4. Куки за риболов

Настоящото съобщение представя предимно данни от проучванията на този ансамбъл, като илюстрация на употребяваната храна и културата на хранене на представители на столичния църковен и светски елит.



Фигура 5. Агнешки костен материал

Освен продуктите от риболов, в този комплекс се е консумирало значително количество агнешко. Това е видно от многобройния костен материал от всички части на животното, като най-разпознаваеми са тези от неговия череп (Фигура 5).

Многобройни са костите от едри домашни животни, примерно телета. Това, както и възрастта на животното, е видно от откритите многобройни кости, но също останки от рога, предимно на млади телета (Фигура 6).



Фигура 6. Останки от рога

Сравнително по-малко са костните останки от домашни птици, също предимно едри екземпляри.

Открити са и няколко рога от благороден елен, чийто лов и консумация е несъмнена привилегия на столичния елит (Фигури 7А и 7Б).

Многобройни са зъбите от глигани, безспорно също набавяни чрез ловуване екземпляри.

Данни за ловуване се съдържат във Виргинската грамота на цар Константин Асен. Там се говори за ловища, за ловни кучета, както и за ловни соколи.

Малко след Богоявление през 1235 г., в столицата Търново починал сръбският светец Сава, точно когато Иван Асен II е бил ангажиран със зимен царски лов.

В комплекса при църква №4 на Трапезица е открит един единствен хромел, т.е. ръчна каменна мелница за брашно. Не са установени и ями за съхранение на зърното. Това показва, че брашното е било доставяно в готов вид, без съмнение и с качество, подходящо за нивото на обитателите на комплекса.

Счита се, че производството на мед е било предназначено за по-широките социални слоеве. Данните, обаче, свързват това производство именно с нуждите на столичния елит. За наличие на пчелно стопанство, обслужвано от пчеларя Димитър от село Мусина се посочва в приписка в миней от XIV век. Той собствено именува себе си като „пчелар царев”.



Фигури 7. Останки от рога на благороден елен

Дали топлата супа е сред предпочитаното меню в трапезата на столичния елит няма конкретни данни. Единствената лъжица, изцяло изработена от кост е намерена в трапезарията на манастира „Св. 40 мъченици“.

Прави впечатление и използваната в трапезарията на комплекса в югоизточната част на Трапезица посуда, която е доста различна от тази, откривана в масовото столично жилище. Става въпрос за дебелостенни, разлети съдове, т.е. големи плата, изработени в сграфито техника. Именно по този начин са били сервираны отбраните блюда, при това не в празничното, а по-скоро в ежедневно меню на притежателя на представителния комплекс и неговия близък антураж.

Трапезариите са неизменна съставна част изключително на големите представителни затворени комплекси, както светски /царски дворец, болярски

резиденции/, така и религиозни /монастири и резиденции на високопоставени църковни лица/.

Северно крило на комплекса при църква №4 на Трапезица е заето от трапезария. Предвид спецификата във функционалното предназначение на комплекса и съответстващата на това в определена степен центрична планова схема, функцията на трапезарията, а съответно и местоположението ѝ в комплекса са доста сходни с тези в един столичен манастир. Така, съвместното хранене е част от церемониалната продължителност на литургията. Това от своя страна поставя трапезарията като втора по значимост сграда в подобен комплекс. Предвид конкретната си функция, трапезарията обикновено се разполага в близост до църквата, обикновено западно от нея, дори на същата ос, или като странична постройка, понякога и включена в крило от комплекса. По правило трапезарията се разполага в приземния етаж и достъпът до нея от вътрешния двор на комплекса е бил пряк.

Трапезарията в комплекса при църква № 4 е правоъгълно помещение, с издължен план по оста изток-запад (Фигура 8). Вътрешните размери на постройката са следните: дължина от 11 м (по оста изток-запад) и ширина 2,80 м. Дебелина на зидовете е до 0,80 м, което показва, че най-вероятно постройката е била оформена в два етажа.



Фигура 8. Трапезарията в комплекса при църква № 4

Приблизително в средата на южния зид на постройката е оформен вход, който отвежда към вътрешния двор на комплекса, а вероятно и с подход към църква № 4 от запад, през страничната галерия тук. Вътрешните стени са грижливо измазани с хоросан.

В подовата настилка на трапезарията, вложените тухли по форма са квадратни, с размери 0,29/0,29 м. Пасажите от настилка са подредени в редове по надлъжната ос на помещението (при трапезарията тази ос е изток-запад).

В североизточния ъгъл на помещението, в специално гнездо, оформено в тухления под е поставено керамично гърне, така че устието му равни с нивото на

тухления под. Дълбочината на самото гнездо, което съответства на височината на гърнето е 0,20 м.

Отоплението на трапезарията в студените дни от годината е решено чрез съоръжение с внушителни размери – 1,75 x 1,20 м. Сечението му е с елипсовидна форма. Подовото покритие е от тухлена глина, примесена с фрагменти от тухли. Откъм западната и северната страна на съоръжението са поставени вертикално тухли и каменни плочи. Те ограничават околоръстния тухлен венец, оформен с равномерна ширина от 0,55 м около съоръжението. Самият тухлен венец също е от фрагментирани тухли, идентични по дебелина с тези от подовата настилка. Толкова, т.е. 0,55 м, е отстоянието на отоплителното съоръжение от вътрешното лице на северния зид, като в този участък околоръстния тухлен венец липсва. Очевидно до външната линия на този тухлен венец съоръжението се е допирало до вътрешното лице на северния зид на трапезарията.

Храната се е приготвяла в пещ, с размери 1,30 x 0,90 м. Ситуирана е непосредствено до вътрешното лице на северния зид на трапезарията. Оттук очевидно е бил отвеждан и пушекът. Пещта е със запазена форма на полукръг.

Хигиената в комплекса като цяло, в частност и хигиената на хранене са индикация за високо ниво на битова култура. Не са установени никакви отпадъчни ями в рамките на комплекса, за разлика от традиционното устройство и уредба на в жилищните квартали на обикновеното население. Там изобилстват подобни съоръжения, при това в общото жилищно пространство, в непосредствена близост със самите жилищни постройки на обитателите. А освен храната, начина на хранене и това е задължителна индикация за социалния статус в многопластовото столично общество през XIII-XIV век.

References // Литература

- Angelov, D. (1951).** Po vaprosa za stopanskia oblik na balgarskite zemi prez XI-XIV vek (predimno po svedenia na pismenite izvori) (in Bulgarian). IPR, VII // [Ангелов, Д. По въпроса за стопанския облик на българските земи през XI-XIV век (предимно по сведения на писмените извори). ИПР, VII, 1951, 4-5, 428]
- Darrouzes, I. (1962).** Deux lettres de Gregoire Antiochos, ecrites en Bulgarie vers 1173. *Bizantinobulgarica*, XXIII, 1962, 2, 280; XXIV, 1963, 1, 63-65
- Dujchev, I. (1944).** Iz zhitiето na sv. Ivan Rilski (in Bulgarian). *Old Bulgarian literature*, II, Sofia // [Дуйчев, И. Из житието на св. Иван Рилски. Стара българска книжнина, II, С., 1944, 203]
- Georgiev, S. (1929).** Amadej VI Savojski. Zeleniyat graf i pohodite mu sreshtu Chernomorskoto ni krajbrezhie (in Bulgarian). *BIB*, II // [Георгиев, Св. Амадей VI Савойски. Зеленият граф и походите му срещу Черноморското ни крайбрежие. БИБ, II, 1929, 4, 72 и сл.]

- Gorina, L.V. (1970).** Pohodat na graf Amadej VI Savojski protiv Balgaria prez 1366-1367 (in Bulgarian). *Historical Review*, XXVI // [Горина, Л.В. Походът на граф Амадей VI Савойски против България през 1366-1367 г. Исторически преглед, XXVI, 1970,6, 74]
- Gorina, L.V. (1973).** Materiali dnevnika Antona Barberi po istorii Bolgarii i Vizantii v XIV veka (in Russian). *Bizantinobulgarica*, IV // [Горина, Л.В. Материалы дневника Антона Барбери по истории Болгарии и Византии в XIV века. *Bizantinobulgarica*, IV 1973, 238-239]
- Krastanov, Tz.; Dujchev, I. (n. d.).** Estestvoznaniето v srednovekovna Balgaria (in Bulgarian). In *Collection of historical sources, Sofia* // [Кръстанов, Цв., Дуйчев, И. Естествознанието в средновековна България. В: Сборник от исторически извори. С., 1954, 215]
- Metropolitan Simeon of Varna and Preslav (1931).** Pismata na Teofilakt Ohridski, arhiepiskop balgarski (in Bulgarian). *Prosidings BAS XXVII, Historical-Philological and Philosophical-Social branch. Sofia* // [Митрополит Симеон Варненски и Преславски. Писмата на Теофилакт Охридски, архиепископ български. Сб.БАН, XXVII, клон Историко-филологичен и философско-обществен. С., 1931, 127]
- Pisarev, A. (1979).** Novootkrit zanayatchijski kvartal na Tzarevetz (in Bulgarian). "Veliko Tarnovo" newspaper // [Писарев, А. Новооткрит занаятчийски квартал на Царевец. В-к „Велико Търново“, март 1979, 12]
- Popov, A.; Pavlov, K.; Popov, P. (1957).** Rastenievadstvo (in Bulgarian). *Sofia* // [Попов, А., Павлов, К., Попов, П. Растениевъдство. С., 1957, 56]
- Tsankova, G.; Tivchev, P. (1964).** Novi dannii za bita i materialnata kultura na naseleniето v zapadnite balgarski zemi prez XII vek (in Bulgarian). *Archeology*, 2, pp. 42-45 // [Цанкова Г., Тивчев, П. Нови данни за бита и материалната култура на населението в западните български земи през XII век. *Археология*, 1964, 2, 42-45]
- Vojnov, M.; Dujchev, I.; Lishev, S.; Primov, B. eds. (1965).** FONTES LATINI HISTORIAE BULGARICAE. V. 3, Sofia, Bulgarian Academy of Sciences // [Латински извори за българската история, III, С., 1965, Съставили и редактирали Михаил Войнов, Иван Дуйчев, Страшимир Лишев, Борислав Примов]
- Zlatarski, V. (1940).** Istorija na balgarskata darzhava prez srednite vekove (in Bulgarian). Vol. 3, Sofia // [Васил Н. Златарски, История на българската държава през средните векове, III, София, 1940]

Мирко Робов

Национален археологически институт с музей
при Българска академия на науките, България

mrobov@gmail.com

AUTHOR'S DATA WERE PUBLISHED ACCORDING GDPR RULES AND PUBLICATION ETHICS OF THE JOURNAL (<http://www.math.bas.bg/vt/kin/>)

Received: *05 June 2023*

Accepted: *15 June 2023*

Published: *30 June 2023*

DOI: <https://doi.org/10.55630/KINJ.2023.090103>

KIN Journal, 2023, Volume 09, Issue 1

Science Series Cultural and Historical Heritage: Preservation, Presentation, Digitalization

Научна поредица Културно-историческо наследство: опазване, представяне, дигитализация

Научная серия Культурное и историческое наследие: сохранение, презентация, оцифровка

Editors

Prof. PhD. Petko St. Petkov

Prof. PhD. Galina Bogdanova

Редактори/съставители

проф. д-р Петко Ст. Петков

проф. д-р Галина Богданова

Copy editors

Assist. prof. PhD. Nikolay Noev

Assist. prof. PhD. Kalina Sotirova-Valkova

PhD. Paskal Piperkov

Технически редактори

гл. ас. д-р Николай Ноев

ас. д-р Калина Сотирова-Вълкова

д-р Паскал Пиперков

© Editors, Authors of Papers, 2023

© Редколегия, Авторски колектив, 2023

Published by

Institute of Mathematics and Informatics

at the Bulgarian Academy of Sciences,

Sofia, Bulgaria

Издание на

Институт по математика и

информатика при Българска академия на

науките, София, България

<http://www.math.bas.bg/vt/kin/>

ISSN: 2367-8038