

Н.И. Винокуров, С.М. Крыкин

К ВОПРОСУ О ФРАКИЙСКОМ ВИНОДЕЛИИ В ПЕРВЫЕ ВЕКА НАШЕЙ ЭРЫ*

В отечественной научной литературе несколько раз рассматривался вопрос о виноградарстве и виноделии на фракийских землях в первые века нашей эры¹. Находка нового памятника фракийского виноделия во время раскопок 1989–1990 гг. крепости² у с. Долна Граштица близ Кюстендила (Западная Болгария)³ позволила вновь вернуться к этой теме.

Авторы настоящей статьи не преследует цели показать всю историю развития фракийского виноделия, ограничиваясь публикацией нового материала и рассмотрением отдельных проблем, связанных с состоянием фракийского виноделия в первые века нашей эры.

Виноделен, датируемых первыми веками н.э., найдено во Фракии несколько: одна небольшая переносная каменная давилня у с. Обновы (Обн-1)⁴, другая – композитная, открытая на большой вилле I–IV вв. у с. Мадара (Мдр-1) (рис. 1)⁵, еще одна винодельня (Пш-1) обнаружена в Пештерице у Прилепа, на территории современной Республики Македонии⁶.

Монолитная давилня (Обн-1) ничем особенным не выделяется из всех известных винодельческих сооружений этого класса, она имела корытообразную форму и невысокие борты⁷. Небольшая площадь ее рабочей поверхности свидетельствует о ее подсобных функциях в винодельческом хозяйстве: она использовалась в качестве переносного основания прессы и служила для отжима мезги. Сусло, получаемое на давилне, собирали в керамический сосуд. В этом хозяйстве вряд ли производили вино в большом объеме и, скорее всего, использовали его для домашних нужд.

Композитная винодельня Мдр-1, датируемая началом II – серединой III вв. н.э.⁸, была сооружена внутри обширного прямоугольного здания с контрфорсами. Винодельня построена по обычной для подобных объектов строительной технологии, имеющей значительные параллели среди винодельческих памятников Северного Причерноморья. Единственное ее конструктивное отличие от последних – использование кирпича при сооружении стен и бортов резервуара, а также наличие примеси толченого кирпича в растворе, покрывающем в несколько слоев поверхности платформ и резервуара. Давильное отделение имело четкую планировку, состояло из двух больших давилных платформ, одной или двух цистерн и прессы. Площадь давилных платформ достигала 5,94 м², объем резервуара – около 1,18 м³. Вдоль резервуара проходила вспомогательная платформа. Пресс функционировал внутри винодельни, где найдены почти все его части, кроме, по всей видимости, площадки для гири размерами 1,10 × 1,40 м. Фрагменты прессы обнаружены и вне здания винодельни⁹. Рядом с ней находилось помещение бродильни, или винохранилища, площадью около 80 м² с остатками доливов (вместилищ для вина), на дне которых сохранились следы винного осадка. В данном случае емкостями служили пифосы, их было не менее 20–22 штук совокупной вместимостью до 13 тыс.л. Там же найдены виноградарские ножи и обломки каменной гири прессы, который располагался выше давилных площадок. Подобные винодельни функционировали еще в эпоху средневековья¹⁰.

* Статья написана по результатам раскопок 1989–1990-х годов, произведенных северо-восточнее г. Кюстендила на западе Болгарии российским отрядом под руководством С.М. Крыкина, являющимся частью совместной болгаро-российской экспедиции, организованной Историческим музеем г. Кюстендила во главе с И. Прокоповым. Авторы статьи выражают признательность болгарским коллегам за помощь в работе.

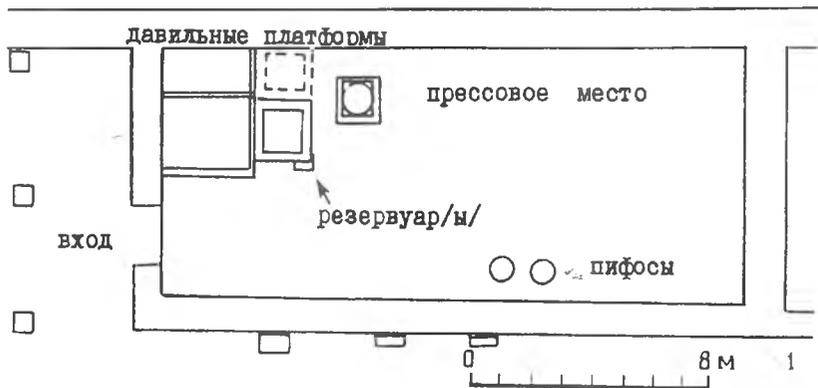


Рис. 1. План-схема винодельни I–IV вв. н.э. на вилле у с. Мадара. Из кн.: Дремсизова-Нелчинова Цв. Вилата край с. Мадара Шуменски окръг // Разкопки и проучвания. Кн. XI. 1984. С. 96. Рис. 9.

Этот комплекс отличает небольшая вместимость резервуара давяльного отделения, что служит показателем его малой производительности. Для сравнения укажем, что резервуары боспорских виноделен этого времени были способны одновременно вмещать в среднем в 6–10 раз больше суслу, чем резервуар винодельни Мдр-1. Характер производства вина на винодельне Мдр-1, несомненно, был, судя по тарной емкости ее склада, мелкотоварным. Производимого за сезон на этой винодельне вина должно было хватить, по нашим приблизительным подсчетам, на год для 50–60 чел.¹¹

Композитная винодельня Пшт-1 обнаружена в составе большой виллы¹². Она функционировала на первом этапе существования виллы – в конце III – начале IV вв. Винодельня состояла из единственной давяльной платформы площадью около 3 м² и лутерия для сбора суслу. В конструкции ее давяльной платформы использованы шесть римских черепиц – тегул (0,68 × 0,68 м), положенных на цементном растворе. Выдавленный на площадке виноградный сок тек через слив, прорезанный в борту давяльной платформы, и попадал в накопитель – глиняный сосуд в форме перевернутого конуса, вкопанный в землю. Размеры платформы и резервуара позволяют предполагать, что ее производительные возможности были невелики и значительно уступали таковым мадарской и граштицкой виноделен.

Винодельческий комплекс у с. Долна Граштица (ДГр-1) был обнаружен вне крепостных сооружений виллы (рис. 2). Он располагался на пространстве, образованном с северо-запада куртиной оборонительной стены и береговым откосом древнего Стримона (ныне Струма)¹³. Стены винодельческого комплекса примыкали в внешней стороны к крепостной стене, неподалеку от выступающей за ее линию полукруглой башни.

Комплекс был построен в системе укрепленной виллы, нумизматический и керамический материалы позволяют датировать его концом III – началом IV вв. н.э.¹⁴ Он, как, впрочем, и крепостные сооружения, был значительно поврежден разновременными перекопами и выборками камня. Тем не менее удалось установить его планировку и состав оборудования производственного отделения.

Винодельческий комплекс занимал обширную площадь (не менее 90 м²) и состоял из двух больших построек, между которыми располагался дворик. Эти постройки, как и дворик, были вытянуты по оси северо-запад – юго-восток и имели правильную прямоугольную форму. Внешние стены комплекса шириной до 0,58 м сооружены в технике *opus vittatum* (из небольших грубо отесанных камней и плинфы), а внутренние – толщиной до 0,42 м – в технике *opus caementicium* (забутовка из мелких и средних камней в растворе из песчаной извести с большим количеством керамических об-

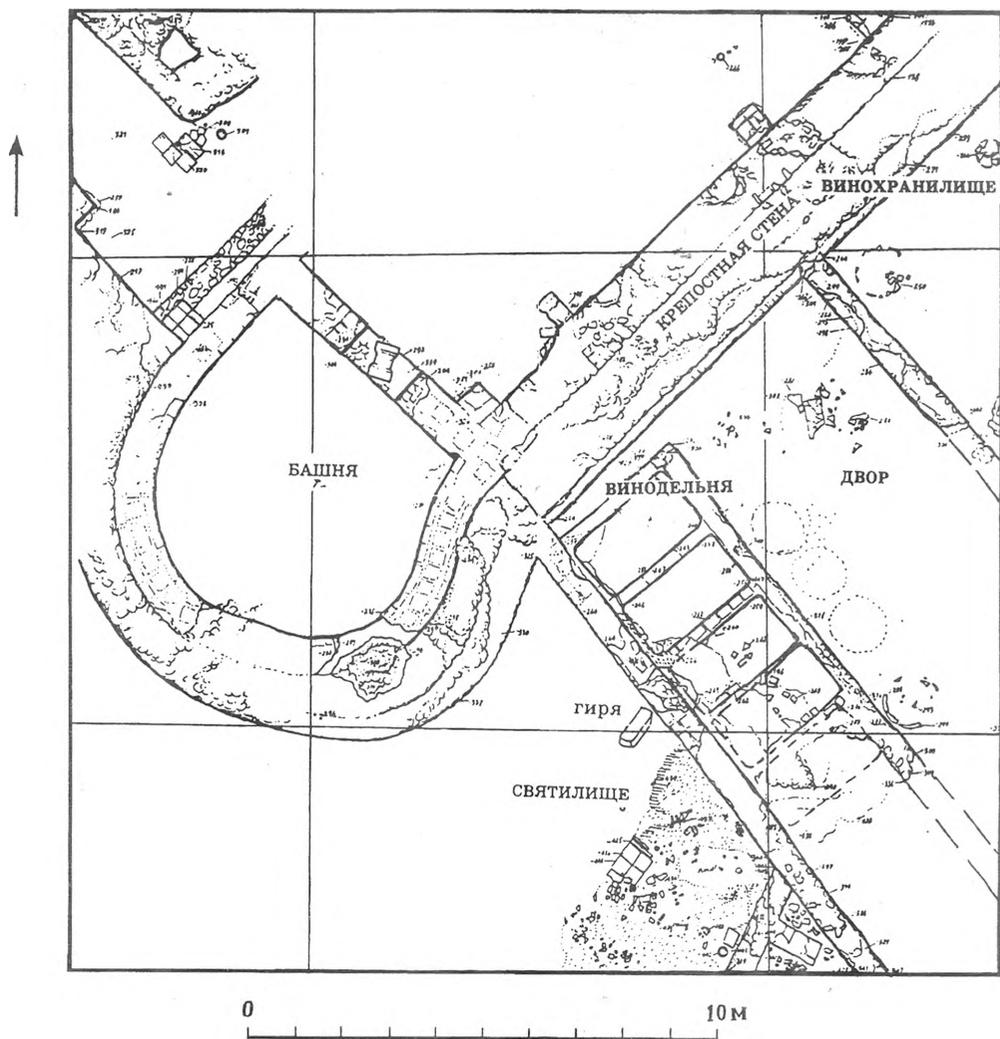


Рис. 2. План-схема винодельческого комплекса у с. Долна Граштица (по материалам авторов).

ломков). Используемый для скрепления камней в кладках стен белый или светлорозовый известковый раствор был характерен для римской строительной техники¹⁵. Для покрытия кровли использовалась черепица. Юго-западная постройка представляла собой винодельню в узком смысле этого слова – здесь осуществлялась первичная переработка винограда: его сортировка (возможно, с отделением ягод от гребней), отжим ягод винограда ногами и обработка мезги прессом, а также – накопление и сбор сула. В расположенной напротив северо-восточной постройке бродило суло и созревало вино – одним словом, она использовалась как бродильное помещение и, возможно, в качестве винохранилища. Между ними располагался внутренний дворик комплекса, ограниченный крепостной стеной, стенами производственного отделения и бродильни (или винохранилища). Ширина его достигала – 4,5 м; общая площадь измерению не поддается.

Винодельня комплекса ДГр-1 состояла по меньшей мере из пяти смежных давящих платформ, пресса, и четырех-пяти доливов для сбора сула. Платформы имели равные размеры: 1,30 × 2,60 м, одна из них разрушена практически полностью, четыре –

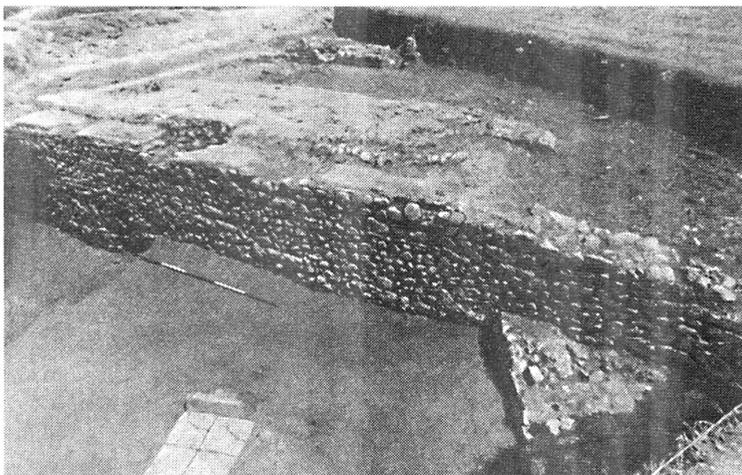


Рис. 3. Остатки винодельческого комплекса у с. Долна Граштица. Вид с юго-запада (по материалам авторов).

сохранились сравнительно неплохо. Общая площадь их рабочей поверхности достигала $16,9 \text{ м}^2$ (рис. 3).

При постройке винодельни сначала были возведены стены, оконтурившие пределы давяльного отделения. Затем было подготовлено основание для давяльных платформ из нескольких слоев щебня и бута. Для субструкций основания площадок и последующей заливки их раствором применялась скорее всего дощатая или плетневая опалубка. Уложенный щебень и бутовый камень трамбовались, выравнялись и только потом заливались раствором¹⁶.

Давильные площадки винодельни ДГр-1 отделялись друг от друга перегородками, расположенными под прямым углом к ограничивающим стенам давяльного отделения. Ширина перегородок достигала $0,22\text{--}0,28 \text{ м}$. Они представляли собой однорядные однослойные двухлицевые кладки, сложенные на цементном растворе из плинфы по постелистой схеме. В настоящее время большая часть плинфы сбита. На ее месте в полотно давяльных площадок остались выемки, глубиной $0,06\text{--}0,09 \text{ см}$.

Использование плинфы в строительных конструкциях (стенах и перегородках) виноделен в греческих колониях Северного Причерноморья на рубеже н.э. и в первые века н.э. не прослежено. Там при возведении стен обычно использовался в той или иной степени обработанный камень, и для разделяющих давяльные платформы перегородок применялись чаще деревянные плахи и щиты, иногда закрепленные торцами в стенах¹⁷, реже – стеночки из бутового камня или ограждение из вертикально установленных плит. Они покрывались несколькими слоями известковой или цементно-известковой облицовки. В качестве закрепляющих каркасов для облицовки и перевязки ее слоев использовались куски керамики или черепицы¹⁸. Применение плинфы в винодельческих сооружениях в Западном Причерноморье следует, по-видимому, считать римской традицией. Также не характерно для греческих виноделен использование цементного или известкового (агломератового) раствора при сооружении внешних и внутренних стен виноделен. Обычно для скрепления камней в кладках виноделен в Северном Причерноморье употребляли глиняный раствор¹⁹, а с применением агломератового и цементного раствора выкладывались только борта резервуаров, иногда – перегородки давяльных платформ. Возможно, широкое использование известкового или цементного раствора при сооружении строительных конструкций виноделен – также один из признаков римской строительной техники.

В винодельне ДГр-1 известковым раствором бело-розового цвета было залито осно-

вание давящих платформ, представляющее собой, как уже было указано выше, комбинированную субструкцию из последовательных слоев щебня и камня. Благодаря такой сложной структуре фундамента, игравшего роль амортизационной подушки, предотвращались деформации и разрывы облицовки платформ, просадки и трещины их основания. Способ заливки основания отличался от такового в боспорских и херсонесских винодельнях. В ранних боспорских винодельнях ограничивались заливкой нескольких основных слоев раствора, а в римское время чаще практиковалось многослойное покрытие раствором почти белого цвета значительной толщины с дополнительным защитным гематитовым слоем²⁰. Вместе с тем на отдельных винодельнях римского времени известны давящие площадки лишь с двумя слоями заливки – основным и стяжечным²¹. В тех случаях, когда поверхностный ремонт был невозможен (например, при сильных просадках нижележащего грунта или перестройке всей винодельни), на основе старых давящих платформ сооружались новые. На поверхности старых площадок укладывались слои бута или щебня, которые утрамбовывались и заливались несколькими слоями раствора. В отдельных случаях такие перестройки происходили несколько раз²². Интересно, что в отличие от многих боспорских и херсонесских виноделен заливка основания давящих платформ винодельни ДГр-1 была произведена в один прием, поэтому их покрытие представляло собой монолитный пласт толщиной 0,06–0,09 м. Обычно же поверхность облицовки дополнительно защищалась плотным слоем гематитового покрытия красно-коричневого цвета, так как гематит улучшал гидроизоляционные свойства давящих платформ и предохранял сусли от нежелательного контакта с составляющими элементами раствора (этот прием использовался во многих винодельнях Северного Причерноморья)²³.

Цемянчатая обвязка с поверхности давящих площадок винодельни ДГ-1 плавно поднималась на стены и перегородки давящего отделения. В некоторых местах прослежены остатки цемянки до высоты 0,09 м, однако следует полагать, опираясь на северопричерноморские аналогии, что высота обвязки стен и бортов винодельни была большей и могла достигать 0,20–0,80 м. Она предохраняла стены винодельни от разъедающего действия сусли. Ее высота соответствовала толщине слоя винограда, помещаемого на давящих площадках для отжима, или уровню сусли, если брожение происходило непосредственно на месте отжима. По этнографическим данным известно, что брожение выдавленного сусли могло происходить несколько дней в емкости давящей платформы. Только после завершения бурного брожения сусли переливали в емкости для последующего дображивания и созревания²⁴.

Система стока и сбора сусли в винодельне ДГр-1 отличалась простотой: выдавленный на давящих платформах сок следовал по наклонной поверхности давящих платформ (они имели наклон с юго-запада на северо-восток) к сливным желобам, по каналам которых далее попадал в накопители.

Под сливами винодельни ДГр-1 находились вкопанные долии, в которые собирался выдавленный на площадках сок. Уцелела лишь нижняя часть одного долии, от других – остались ямы и отдельные фрагменты бортов и днищ. Долии винодельни ДГр-1 располагались за пределами давящего отделения в небольшом мощеном дворике, который был, по-видимому, перекрыт навесом.

На Боспоре, где преобладала греческая винодельческая традиция, винодельни, в которых использовались крупные керамические сосуды для сбора сусли с давящих площадок, более характерны для эллинистического времени, а в период I–III вв. они остались только в мелком домашнем производстве. Правда, в этом случае для сбора сока, как правило, оставался один, стационарно установленный сосуд²⁵, поэтому вычерпывать и переливать сусли в бродильные емкости приходилось гораздо чаще, чем в композитных винодельнях с подземными резервуарами-цистернами, имевшими большую вместимость. В винодельне ДГр-1 во время сезона переработки винограда приходилось многократно повторять эту операцию. Об этом говорят значительная площадь давящих площадок при сравнительно малой емкости долиев – накопителей сусли, а также большая вместимость ее бродильного отделения.

Во многих античных винодельнях Средиземноморья, Западного Причерноморья, Фракии и Македонии система стока и сбора суслу была столь же несложной²⁶; при этом каждой давящей платформе соответствовал свой резервуар. Здесь не применялись, по крайней мере массово, как в композитных винодельнях Северного Причерноморья, комбинированные наземные или подземные суслопроводы, предварительные отстойники, фильтрующие и распределительные площадки, наставные желоба и сливы²⁷.

На наш взгляд, данное обстоятельство заслуживает комментария. Во многих винодельческих районах простая система сбора суслу, возникшая в глубокой древности²⁸, не претерпела заметных изменений на протяжении всей истории античного виноделия. Однако в развитых винодельческих регионах, например, на Боспоре, где господствовала греческая винодельческая технология по получению качественных вин, система стока суслу с первых веков до нашей эры постепенно усложнялась и видоизменялась. В конечном итоге она настолько модернизировалась, что позволяла виноделу легко манипулировать стоком с любой из давящих платформ, направляя выдавливаемый на них сок в необходимую цистерну. Благодаря этому в боспорских винодельнях можно было одновременно перерабатывать виноград нескольких сортов, не боясь случайного смешивания сока: ведь это могло бы привести к получению низкосортного, нестойкого вина²⁹. В то же время появилась возможность равномерно добавлять в сок первой выжимки сусло, получаемое при прессовании мезги, дифференцировать сорта приготавливаемого вина. Благодаря этому виноделы на «промышленных» винодельнях могли перерабатывать большие объемы винограда, а главное – получать значительные партии однородного вина хорошего качества, рассчитанные в основном на продажу и длительное хранение. В условиях государственной монополии на продажу вина на Боспоре государство и царский двор были заинтересованы по фискальным соображениям в производстве качественного товара³⁰. Возможно, большая часть такого вина производилась на государственных (царских) землях и в боспорских городах. Именно там получили широкое распространение обширные «промышленные» винодельни со сложной системой сбора и накопления суслу. В то же время на Боспоре продолжали применяться винодельни с примитивной системой стока и сбора суслу, производящие менее качественные вина, использующиеся для местных нужд³¹. Вполне возможно, что в винодельне ДГр-1 не стремились получать большие партии однородного по вкусовым и хранилищным свойствам вина, да и масштабы винопроизводства были несколько меньшими, чем в крупных винодельческих хозяйствах первых веков нашей эры на Боспоре. По всей видимости, производимое здесь вино предназначалось для реализации в ближайшей округе.

Бродильня (винница) винодельни ДГр-1, предназначенная для брожения и, возможно, последующего хранения вина, представляла собой прямоугольное здание, основание которого возведено из камня, а верхняя часть – из кирпича-сырца. Площадь его выяснить не удалось, так как большая часть здания уходит в борт раскопа. Полom в винохранилище служила утрамбованная глина. Внутри находились вкопанные на различную глубину долии. Некоторые из них сохранились в раздавленном состоянии, с проваленной внутрь верхней частью. Использование керамических сосудов – долиев (пифосов), лутериев, амфор и др. – в качестве накопителей для суслу традиционно для античного виноделия.

Крупные сосуды были особенно популярны у древних виноделов, несмотря на сложность их приготовления, высокую стоимость, трудности при транспортировке и обслуживании. Подобные сосуды использовались в винодельческих целях во многих регионах, а в кустарном виноделии продолжают применяться и поныне.

Греческие пифосы и аналогичные им римские долии напоминают крупные сосуды древнегрузинского виноделия *квеври*³², азиатские *хумы* и армянские *карасы*. Эти сосуды выполняли универсальные функции: применялись в качестве емкостей для брожения виноградного сока, а также служили для хранения вина. Они заслуженно считались незаменимой тарой в виноделии и имели определенное преимущество перед

свежими бочками, так как перемена погоды на них не влияла. Единственным их недостатком являлось неудобство вычерпывания вина³³ – специальными черпаками, керамическими кувшинами малых размеров, сосудами из тыкв³⁴.

Античные пифосы имели различные размеры и формы, отличались друг от друга составом глиняного теста и его структурой. Разница в объемах заключалась в их предназначении. В древнегрузинском виноделии большие сосуды емкостью от 2 до 800 дкл употреблялись для окончательного брожения и хранения молодого вина, средних размеров – для старения продукции, а в малых сосудах хранилось вино для повседневного пользования. В винохранилищах эти сосуды располагались по определенному плану. Наиболее крупные из них³⁵ помещались в грунт в непосредственной близости от давилен, для того, чтобы стекающая из давилен жидкость по желобам поступала прямо в посуду для хранения. За крупными сосудами следовали средние, мелкие располагались по краю помещения (*марани*), где производили и хранили вино³⁶.

Диаметр горловины определял предназначение пифосов: сосуды с большим диаметром устья (до 1,30 м) использовались для первичного сбора или перелива суслу из накопительных резервуаров виноделен, как, например, в эллинистической винодельне поселения Бакланья Скала³⁷, а пифосы с устьем небольших и средних размеров (до 0,50–0,60 м) в большей степени применялись для приготовления и хранения вина.

Форма пифосов, специфические свойства материала (глины) благоприятствовали созреванию вина. Неслучайно пифосы доставлялись в винодельческие регионы из отдаленных мест. Например, на Боспоре часто встречаются пифосы, изготовленные в Синопе, Геракле, Колхиде. По всей видимости, сосуды, произведенные в этих областях, отличались от местных особыми свойствами, ценимыми боспорскими виноделами. По этнографическим данным, известно, что, например, на Кавказе отдавали предпочтение винодельческой таре из определенных районов, несмотря на ее сравнительно высокую стоимость и трудность доставки³⁸.

Во вкопанных в грунт пифосах исключались перепады температур, что способствовало приготовлению высококачественных вин. На Боспоре находки вкопанных на различную глубину пифосов – обычное явление. Перед помещением в грунт пифосы в обязательном порядке дополнительно обрабатывались с целью закрытия пор в глине. На Кавказе до сих пор закапываемые сосуды смазывают изнутри влагонепроницаемым слоем – воском или животным жиром. Судя по сообщениям древних авторов (Катона, Варрона и др.), особой популярностью в античное время пользовались воск, камедь и смола. Для защиты от тектонических воздействий и отрицательного влияния почвы пифосы на Боспоре помещались в особые котлованы, заполненные чистой пластичной глиной. Другие методы защиты вкапываемых сосудов, например, цементирование известковым раствором³⁹, здесь, очевидно, не применялись.

Таким образом, находки виноделен с крупными сосудами, предназначенными для получения вина, известны во многих областях, где культивировали виноград в винодельческих целях. Не является исключением и фракийский регион. Однако из-за ограниченности источников можно лишь предполагать, когда и в результате какого влияния – греческого, римского или малоазийского – утвердилась там традиция использования в винодельческом производстве больших керамических сосудов.

Прессовое устройство винодельни ДГр-1 прослеживается лишь фрагментарно: где отжимали мезгу прессом – неизвестно. Прессовое ложе не сохранилось, была найдена диоритовая прямоугольная гиля, но не *in situ*, а за пределами давильного отделения. Ее размеры: 1,20 × 0,60 × 0,80 м. Она не имела специальных вырубов для закрепления деревянного короба; эти вырубы не делали в тех случаях, когда гилю помещали в особый деревянный ящик, к которому с помощью винта и крепежных соединений фиксировался рычаг прессового устройства. Такие гири без вырубов известны на Боспоре, они использовались в разновременных винодельных поселениях Бакланья Скала в Крымском Приазовье, в Горгииппии⁴⁰.

По всей видимости, винодельня ДГр-1 из Грангига существовала непродолжительное время. В пользу данного предположения говорит только один слой заливки на

поверхности давящих площадок; они не носила видимых следов ремонта или подновления стяжечного покрытия⁴¹.

Завершая описание винодельческого комплекса ДГр-1, следует заключить, что он резко отличается по конструкции от всех известных нам виноделен Причерноморья и восточнобалканского региона. Ближайшей аналогией этому памятнику можно назвать винодельческое хозяйство римской виллы Боскореале, под Помпеями⁴². Именно там бытовала подобная система отжима и сбора сула с нескольких давящих платформ в соответствующие им резервуары. Правда, масштабы производства несопоставимы. На винодельне ДГр-1 они, конечно, были меньшими, чем в Боскореале, но в то же время, по-видимому, превосходили продукцию винодельни Мдр-1 (площадь платформ которой в 2 раза меньше).

Итак, в настоящее время на землях Фракии найдено четыре винодельни первых веков нашей эры, причем композитные винодельни отличаются друг от друга разными винодельческими традициями: винодельня, обнаруженная у с. Мадара, в значительной степени аналогична греческим винодельческим объектам, а винодельня у с. Долна Граштица отдельными конструктивными элементами напоминает образцы римского виноделия.

Все же для обширной территории, расположенной в восточной части Балканского п-ова между Эгейским, Черным и Мраморным морями, в достаточной степени исследованной (за исключением, пожалуй, ее южных областей), наличие четырех виноделен, причем сравнительно малопродуктивных, для нас малопонятно. Судя по климатическим условиям, фракийский регион находится в сходных, а в прибрежной южной зоне даже в более благоприятных условиях, чем Боспор и Херсонес⁴³. Нельзя исключать, что следы винодельческого производства археологически не прослеживаются из-за того, что могли попросту не сохраниться. Например, в том случае, если выдавливание ягод винограда происходило в деревянных давящих. Кстати говоря, этот способ, по этнографическим данным, господствовал в местах, изобилующих лесом, и был наиболее древним видом переработки винограда у местного населения⁴⁴. Но в любом случае, тех масштабов товарного виноделия, которые наблюдаются в государствах Северного Причерноморья – Херсонесе и Боспоре, здесь, очевидно, не было.

Конечно, это странно, так как Фракия ранее всегда славилась винами. С точки зрения природно-географических условий, ее пространство можно разделить на приморскую и континентальную (внутреннюю) части. Они отличались друг от друга климатом, почвой, розой ветров, земледельческими традициями. Приморская часть (Эгейская Фракия), знакомая грекам еще с гомеровских времен, привлекала греческих колонистов благодатным климатом и хорошими условиями для земледелия. Эта зона была освоена греками, здесь издревле были развиты виноградарство и виноделие⁴⁵. Виноградные сорта Черноморского побережья и соседних мест имели грозди плотные, среднего и меньшего размера, ягоды круглые, небольшие, очень сочные с невысокой или средней способностью к сахаронакоплению. Положительными качествами этих сортов являлись обилие гроздей на каждом кусте, т.е. высокая урожайность, сильный рост кустов, приспособленность к местным условиям, легкая и обильная отдача сока при переработке. В то же время Внутренняя Фракия имела, по сообщению Помпония Мелы, климат, сравнительно неблагоприятный для успешного выращивания плодов⁴⁶. Здесь так же, как на Боспоре⁴⁷, приходилось прикрывать лозу на зиму⁴⁸. Предположительно местное фракийское население занималось виноградарством в винодельческих целях задолго до начала греческой колонизации. Виноделие этого региона сначала базировались на местных окультуренных сортах дикой лозы, а ввоз ино-районных сортов происходил в последующие эпохи, связанные с греческой колонизацией побережья и римской экспансией⁴⁹. Местный ассортимент лоз не отличался разнообразием, их окультуривание происходило в менее благоприятных условиях, чем на юге Балканского п-ова и островной Греции. Местные сорта культурного винограда, не склонные к энергичному сахаронакоплению, имели более короткий вегетационный

период в этих местах и значительно меньшую инсоляцию при более высокой влажности воздуха осенью. Кроме того, более низкий уровень агротехники и технологии не давали возможности местному населению получать вина, равные по вкусовым и ароматическим качествам, крепости греческим винам. По этой причине вина, произведенные греческими колонистами и привезенные извне, всегда находили здесь потребителя. Высокая стоимость привозного греческого вина обусловила его распространение среди фракийской знати и правящей верхушки. Широкие круги населения, для которых это вино было малодоступной роскошью, по-прежнему довольствовались местными винами⁵⁰, которые предназначались для собственных потребностей, а не для торговли. Те же вина, которые производились греками на фракийском побережье, славились своими вкусовыми качествами; они вывозились во многие районы и, следовательно, производились в достаточно больших, товарных масштабах. Мнение римских потребителей этого вина сохранил Плиний (вторая половина I в. н.э.), высоко отзывавшийся о качестве вина южнофракийской Маронси⁵¹. Неслучайно на ее монетах изображались гроздья винограда, подобно знакам на монетах многих других городов античного времени, производивших высококачественные элитные вина⁵². Любопытно, что виноградная гроздь являлась, видимо, одним из четырех символов благополучия римской Пауталии⁵³, поблизости от которой располагалась укрепленная вилла у с. Долна Граштица. К этому периоду относятся рельефы с изображениями сцен сбора винограда и приготовления вина, стационарные монолитные винодельни, состоящие из давяльной платформы и резервуара для сбора сусла⁵⁴.

В первые века н.э. фракийское виноделие претерпело упадок; на это указывают археологические и нарративные материалы⁵⁵. Материалы раскопок на виллах этого периода свидетельствуют о преобладании хлебопроизводства, а следов виноделия, за исключением единичных случаев, не фиксируют⁵⁶. Вероятно, производство зерновых в этом регионе было в тот период более выгодным занятием⁵⁷. Следует признать, что причины этого явления от нас по-прежнему скрыты. Остается только гадать, что мешало развитию виноделия – особенности климата, экономические условия, действия императорских властей⁵⁸ или нечто иное. Состояние источниковой базы не позволяет более определенно высказаться по этому поводу⁵⁹.

Таким образом, мы можем, вслед за другими исследователями, констатировать, что на внутренних фракийских землях (затронутых широкомасштабными раскопками) виноделие в первые века нашей эры не играло ведущей роли в сельском хозяйстве⁶⁰. Это предположение касается по крайней мере товарного виноделия, материальные следы которого в виде остатков больших винодельческих комплексов представлены здесь незначительно.

Античные традиции виноделия не были полностью утрачены на этой территории и в средневековое время, несмотря на несколько волн этнических миграций, в результате которых произошло значительное изменение состава населения в Подунавье. Виноградарство и виноделие получили широкое распространение у народов, оседло занимавшихся земледелием, в данном случае осевших на землю протоболгар и славян. Кстати, у славян культура виноградарства и виноделия находилась на довольно высоком уровне. Правда, перерабатывающие винодельческие комплексы средневекового времени значительно отличались от античных⁶¹. Но этот вопрос требует специального внимания и в целом выходит за рамки данной работы.

Примечания

¹ *Златковская Т.Д.* Возникновение государства у фракийцев. М., 1971. С. 40–45; *Мартельянов А.П.* Из истории земледелия Фракии и Нижней Мезии в первые века нашей эры // *Российская археология* (далее – РА). 1995. № 1. С. 52–54; *Пелях М.А.* История виноградарства и виноделия Молдавии. Кишинев, 1970. С. 63–65.

² До III–IV вв. это была вилла богатого муниципала, а с середины VI в. н.э. она в соответствии с распоряжениями Юстиниана была дополнительно укреплена и превращена в государственную крепость. Прокопий Кесарийский в трактате «О постройках» (IV.4) отметил названия пяти кастеллов близ Пауталии:

Тарнорон, Суавастас, Хердускера, Влевойс, Зеапурийе – одно из них относится к нашей крепости у с. Долна Граштица, которая являлась одним из важных опорных пунктов в окрестностях Пауталии (см. Извори за българската история. Т. 3. С., 1958. С. 162). Крепость прикрывала направление от Пауталии к Сердице (ныне София) и, по-видимому, находилась около переправы (моста?) через Стримон (*Иванов Й.* Северна Македония. С., 1906. С. 12, 20, 407; *Захариев И.* Кюстендилска котловина Географско-этнографично изследване. С., 1963. С. 273–276; *Дремсизова-Нелчинова Цв., Слокоска Л.* Археологически паметници от Кюстендилски окръг. С., 1978. С. 16; *Слокоска Л.* Античната история на Кюстендил и Кюстендилска край според исторически извори и археологически материали // Кюстендил и Кюстендилско. С., 1973. С. 32). При ее исследовании найдены обломки светлоголиняных малоазийских амфор и других импортных изделий свидетельствующие о достаточно развитых торговых связях крепости с внешним миром. Возможно, при доставке товаров в крепость использовался и водный транспорт. Изображение речного бога Стримона вместе с ладьей на пауталийских монетах косвенно указывает на возможную судоходность Стримона (см.: *Иванов Й.* Указ. раб. С. 13). Стримон в то время был довольно широк, для наведения через него переправы римлянами был сооружен мост длиной 70 м.

³ *Крыкин С.М.* Позднеантичное и ранневизантийское «Градисте» у с. Долна Граштица близ Кюстендила // Болгаристика в системе общественных наук: опыт, уроки, перспективы. Тез. докл. Харьков, 1991. С. 24–26.

⁴ *Мартемьянов А.П.* Указ. раб. С. 54.

⁵ *Дремсизова Цв.* Нови данни за икономиката на Долна Мизия през римската епоха // Изв. на народния музей. Коларовград. Кн. 1. Варна, 1960. С. 1–13.

⁶ *Кепески К.* Villa rustica во Пештерица кај Прилеп // Macedonia acta archaeologica. Т. II. Прилеп, 1976. С. 143–156.

⁷ *Герасимова-Томова В.* Антично селище при с. Обнова, Плевенско // Археология. Кн. 3. С., 1986. С. 26.

⁸ *Дремсизова Цв.* Указ. раб. С. 1–13.

⁹ *Дремсизова Цв.* Вилата край с. Мадара, Шуменски окръг // Разкопки и проучвания. Кн. XI. С., 1984. С. 95–96.

¹⁰ *Criado A.M.* La cultura de la vna en la Riera del Duero (Burgos) // Revista de Dialectología y tradiciones populares. Т. XLIV. Madrid, 1989. P. 227–252. fig. 8.

¹¹ Минимальное количество вина, которое требовалось одному человеку в день, по всей видимости, можно высчитать, исходя из данных Катона по рабскому рациону (Cato, 57). Катон рекомендовал выделять на год рабу-колоднику в пределах 262,656 л вина, в среднем на день – 0,7196 л. Остальные рабы получали в день несколько меньше – 0,6359 л. Маловероятно, чтобы свободные выпивали за год меньше.

¹² *Кепески К.* Указ. раб. С. 143–156.

¹³ Еще в 1952 г. река протекала в непосредственной близости от южной стороны винодельческого комплекса, в настоящее время она изменила свое русло и отстоит на 1 км южнее от него.

¹⁴ *Крыкин С.М.* Указ. раб.

¹⁵ *Шуази О.* Строительное искусство древних римлян. М., 1938. С. 15 и сл.

¹⁶ Обычно заливка производилась в несколько приемов известковым раствором белого или бело-серого цвета или известково-цемяночным раствором розового или красного цветов (*Jungst E., Tielscher P.* Catos Kelter und Kellersgange // Bonner Jahrbücher, № 154, 1954. С. 55 и сл.). В состав известкового раствора входили известь, песок, иногда гравий и галька (*Гайдукевич В.Ф.* Виноделие на Боспоре // Материалы и исследования по археологии СССР (далее – МИА). 1958. Вып. 85. С. 367 и сл.), дробленая морская ракушка (*Сокольский Н.И.* Таманский толос и резиденция Хрисалиска. М. 1976. С. 27); кроме того, он содержал толченую керамику – шамот, получаемый, скорее всего, в ступках или специальных мельницах, подобные которым использовались в горнодобывающем промысле (*Шмидт Р.В.* Очерки истории горного и металлургического производства в античной Греции // Из истории материального производства античного мира. М.: Л., 1935. С. 254–255. Рис. 12, 13). Последний состав наиболее широко использовался со второй половины II в. до н.э. (*Гайдукевич В.Ф.* Виноделие... С. 372 и сл.), хотя о его применении уже известно в IV–III вв. до н.э. (*Винокуров Н.И., Масленников А.А.* Виноделие на хоре Европейского Боспора // РА. 1993. № 1. С. 39 и сл.).

¹⁷ *Гайдукевич В.Ф.* Раскопки Тиритак в 1935–1940 гг. // Материалы и исследования по археологии СССР (далее – МИА). 1952. Вып. 25. С. 63–67.

¹⁸ *Блаватский В.Д.* Материалы по истории Пантикапея // МИА. 1951. Вып. 19. С. 57.

¹⁹ *Винокуров Н.И.* Винодельческие комплексы Боспора: Дис. канд. ист. наук. М., 1994.

²⁰ *Гайдукевич В.Ф.* Виноделие на Боспоре. С. 377 и сл. Раствор почти белого цвета использовался в винодельнях еще в римское время (*Сокольский Н.И.* Раскопки городища Кены в 1961 г. // Краткие сообщения Ин-та археологии (далее – КСИА). 1963. Вып. 95. С. 54).

²¹ *Гайдукевич В.Ф.* Виноделие на Боспоре. С. 409 и сл.

²² *Долгоруков В.С.* Отчет о раскопках Фанагории в 1984 г. // Архив ИА РАН. Р-1. № 11166. М., 1984. С. 14 и сл.

²³ Гидравлические растворы, примененные в античной мирмекийской винодельне. Справка Ин-та археологической технологии // МИА. 1941. Вып. 4. С. 194 и сл.

²⁴ Ховренко М.А. Очерки виноградарства и виноделия в Туркестане, Западной Европе, Алжире и на Мадейре. СПб., 1913. С. 21 и сл.

²⁵ Винокуров Н.И., Масленников А.А. Указ. раб. С. 39 и сл.; Грач Н.Л. Древнейшие винодельческие сооружения на Боспоре // Из истории Северного Причерноморья в античную эпоху. М., 1979. С. 99 и сл.

²⁶ См. La production de vin et de l'huile en Méditerranée (Oil and wine production in the Mediterranean Area) édité par Marie-Claire Amouretti et Jean-Pierre Brun. P., 1993; Дремсизова Цв. Нови данни...; ee же. Вилата край... С. 74–123; Saria B. Noricum und Pannonien // Historia. 1950. I. С. 473 и сл., прим. 155, 163; Кеески К. Указ. раб. С. 143–156.

²⁷ Сокольский Н.И. Виноделие на Азиатской части Боспора // Сов. археология. 1970. № 3. С. 79 и сл.; Гайдукевич В.Ф. Раскопки Тиритак в 1935–1940 гг. // МИА. 1952. Вып. 25. С. 63; Коровина А.К. Виноделие Гермонассы // КСИА. 1987. Вып. 191. С. 61; Горончаровский В.А. Илуратская винодельня // КСИА. 1985. Вып. 182. С. 89 и сл.

²⁸ Гайдукевич В.Ф. Виноделие... С. 384; см. также последние работы по виноделию Средиземноморья в ук. сборнике: La production de vin et de l'huile en Méditerranée...

²⁹ Ср. Домашнее виноделие. Белгород, 1991. С. 34 и сл.

³⁰ Ср. Ельшицкий Л.А. Из истории древнегреческой виноторговли и керамического производства // Вестн. древ. истории. 1969. № 3. С. 92 и сл.

³¹ Винокуров Н.И. Производительность боспорских винодельческих комплексов // Археологические раскопки в Крыму. № 2. 1997 г.

³² По мнению некоторых грузинских историков-этнографов, этот тип сосудов для хранения и приготовления вина распространился в страны Средиземноморья и Балканского п-ова из Закавказья, а деревянные бочки, наоборот, попали в Закавказье из этих регионов (Чкония Л.Ш. Виноградарство и виноделие в Восточной Грузии (по историко-этнографическим материалам Гары Кахети): Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Тбилиси, 1988. С. 7). Вряд ли эта точка зрения соответствует действительности, так как сосуды пифонидного типа были известны, по крайней мере в Средиземноморье, в глубокой древности, восходящей к крито-микенской эпохе. Возможно, впервые они начали использоваться в Египте и Передней Азии.

³³ Баллас М. Историко-статистический очерк виноделия в России (Кавказ и Крым). СПб., 1877. С. 27–28.

³⁴ Очерк виноделия Кавказа. Тифлис, 1875. С. 219.

³⁵ Размеры куверы были громадны, в них иногда топили по неосторожности люди. Такие сосуды «хороши были для хранения вина в варварские времена, когда все надо было прятать от неприятеля» (Дзюбенко П.В. Виноделие на Кавказе. Тифлис, 1886. С. 28).

³⁶ Пруидзе Л.А. Виноградарство и виноделие в Раче (по этнографическим материалам) // Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Тбилиси, 1968. С. 14–15.

³⁷ Масленников А.А., Смекалова Т.Н. Комплексные исследования памятников боспорской хоры Крымского Приазовья в 1994–1996 гг. // Боспор и античный мир. Н. Новгород, 1997. С. 82 и сл.

³⁸ Чкония Л.Ш. Указ. раб. С. 14–16.

³⁹ Там же. С. 15–16.

⁴⁰ Масленников А.А., Смекалова Т.Н. Указ. раб.: Алексеева Е.М. Виноделие Горгиппии // Боспорский сб. № 6. М., 1995. С. 11 и сл.

⁴¹ Известно, что за состоянием поверхности давяльных площадок виноделен тщательно следили. Так, на многих боспорских винодельнях, которые функционировали продолжительное время, прослежены дополнительные ремонтные слои цемяночного раствора, насечки на поврежденных покрытиях, сделанные для лучшего сцепления старого и нового слоев раствора, различного рода прослойки между старым и новым покрытиями, вмазанные в поверхность черенки, структурно несопадающие с добавками в раствор (Гайдукевич В.Ф. Виноделие... С. 416 и сл.).

⁴² Rasqui A. La villa pompeiana della Pisanella presso Boscoreale // Monumenti antichi V. VII. Roma, 1897.

⁴³ См. Кръстев К. Кюстендилска котловина и оградните планини // Кюстендил и Кюстендилско. С., 1973. С. 15–22; Баров Б. Кюстендил – балнеолечебен и курортен център // Там же. С. 387–396.

⁴⁴ В частности, в Бессарабии (ср. Щепкин С. Виноградарство и виноделие в Бессарабии и ее округе. СПб., 1869), на Кавказе (Баллас М. Указ. раб.).

⁴⁵ Ср. Horn. Od., 196–211.

⁴⁶ Pomp. Mela. De chronograph. 11, 2.

⁴⁷ Strab., VII. 3, 18.

⁴⁸ Златковская Т.Д. Указ. раб. С. 40–42.

⁴⁹ Пелях М.А. Указ. раб. С. 46.

⁵⁰ Там же. С. 39.

⁵¹ Plin., Nat., hist. XIV, 6, 53–54.

⁵² Billiard R. La vigne dans l'antiquité. Lyon, 1913. P. 66–67.

⁵³ Иванов Й. Указ. раб. С. 15; Герасимов Т. Паутальские монеты // Кюстендил и Кюстендилско. С. 59.

⁵⁴ Мартемьянов А.П. Указ. раб. С. 53.

⁵⁵ Златковская Т.Д. Указ. раб. С. 40–45; Мартемьянов А.П. Указ. раб. С. 52. и сл.

⁵⁶ Мартемьянов А.П. Указ. раб. С. 52–53.

⁵⁷ Мартемьянов А.П. О роли земледелия в экономике фракийских земель в античную эпоху // Вестн. Харьковского ун-та. № 343. Вып. 23. Харьков, 1989. С. 67–69.

⁵⁸ Например, известен эдикт Домициана 92 г. н.э., предписывающий сократить виноградарские насаждения в трансальпийских провинциях в 2 раза (Suet., Domit., 7, 17). Как полагает М.С. Альтман, римская экономическая политика ввиду возрастающей конкуренции со стороны провинциальных вин итальяским была нацелена на сокращение виноделия в провинциях – от запрещения новых виноградников при Цицероне (Cicero. De ger., III, 9, 16), до разрушения уже существовавших при Домициане, вплоть до императора Проба (276–282 гг. н.э.), разрешившего вновь насаждать виноградники, но не местным жителям, а легионерам (Альтман М.С. Техника виноделия в Древней Греции // Из истории материального производства античного мира. М.: Л., 1935. С. 146–147).

⁵⁹ Мартемьянов А.П. Из истории земледелия... С. 47, 52.

⁶⁰ Там же. С. 54.

⁶¹ Beranova M. Die Archäologie über der Pflanzenproduction bei der Hunnen, Awaren und Protobulgaren // Pam'atky archeologicke. V. LXXVII, I. Praha, 1986. S. 81–103.

N.I. Vinokurov, S.M. Kryukin. On the Issue of Wine-Making in Thrace in the Early Centuries A.D.

The question of viniculture and wine-making in the early centuries A.D. in the lands of Thrace was dealt with more than once in our domestic scientific literature. During 1989–1990 excavations of a fortress at Dolna Grashitza settlement near Kyustendil (Bulgaria) a winery complex was found as belonging to the late 3rd – early 4th centuries A.D. that occupied an area of no less than ninety square meters. Five press platforms and a few reservoirs for collecting wine were discovered. The complex is unique in that it was intended for commercial wine production. As a rule, however, the making wine in the Thracian lands of that period had no commercial significance and served domestic needs only.