

А. В. Куликов, Н. Ф. Федосеев

Виноделие или сыроделие?

(возможная интерпретация каменных оснований переносных прессов)

В статье рассмотрены вопросы использования в домашнем производстве жителей античного Боспора каменных емкостей со сливом, которые традиционно определяют как «переносные винодельни». Авторы, вслед за А. Н. Щегловым, оспаривают распространенную точку зрения о принадлежности всех этих изделий к винодельческому производству и предлагают рассмотреть вопрос об использовании их в качестве каменных оснований стационарных прессов для изготовления сыра.

Ключевые слова: античный Боспор, римская эпоха, виноделие, «переносные давилки», производство сыра, сырьевая база, технологический процесс.

К числу важнейших проблем истории и археологии Боспорского государства относится целый ряд вопросов, связанных таким общим термином как «изучение системы питания»¹. Основы комплексного подхода к изучению системы питания этноса, как к важнейшему элементу его культуры, выработаны советскими учеными-этнографами в 70-80 гг. XX столетия, однако

-
1. ¹ Общие работы по виноделию: Гайдукевич В. Ф. Виноделие на Боспоре / В. Ф. Гайдукевич // МИА. 58. – Москва, 1958. – С. 352–457; Винокуров Н. И. Виноградарство и виноделие античных государств Северного Причерноморья. Боспорские исследования. Suppl. 3. – Симферополь-Керчь, 2007. – 456 с.; Винокуров Н. И. Виноделие античного Боспора / Н. И. Винокуров. – Москва, 1999. – 191 с.; Грач Н. Л. Древнейшие винодельческие сооружения на Боспоре / Н. Л. Грач // Из истории Северного Причерноморья в античную эпоху. – Ленинград, 1979. С. 93-103; Кузина Н. В., Пашкевич Г. А. Виноградарство и виноделие в Боспорском городе Китее / Н. В. Кузина, Г. А. Пашкевич // Боспорские чтения. XI. Боспор Киммерийский и варварский мир в период античности и средневековья. Ремесла и промыслы. – Керчь, 2010. – С. 247-255; Ланцов С. Б., Голенко В. К. Виноделие на Боспоре / С. Б. Ланцов, В. К. Голенко // Дионис – Вакх – Бахус в русской и мировой культуре. т. докл. конф. – Симферополь, 2000. – С. 24–28; Соколова О. Ю. Новые винодельческие комплексы эллинистического времени из Нимфея / О. Ю. Соколова // Проблемы античной культуры. – Ленинград, 1988. – С. 218–220; Сокольский Н. И. Виноделие в азиатской части Боспора / Н. И. Сокольский // СА, 1970, № 2. – С. 75-92; Шургая И. Г., Янушевич З. В. О виноделии в Боспорском царстве / И. Г. Шургая, З. В. Янушевич. – Природа, 1983. №11. – С. 102: ил.; Работы по рыболовству и рыбообработке: Винокуров Н. И. Рыбозасолочные комплексы хоры Европейского Боспора / Н. И. Винокуров // РА, 1994. 4. – С. 154–170; Зинько А. В. Рыболовный промысел в Тиритаке в III в. н. э. / А. В. Зинько // Боспорские исследования. XI. – Симферополь-Керчь, 2006. – С. 177-186; Куликов А. В. Археологические свидетельства рыболовства на античном городище Акра / А. В. Куликов // Боспорские исследования. 9. – Симферополь, Керчь, 2005. – С. 251-270; Лебедев В. Д., Лапин Ю. Е. О рыболовстве в Боспорском царстве / В. Д. Лебедев, Ю. Е. Лапин // МИА. 33. – Москва, 1954. – С. 197-214; Марти В. Ю. Рыбозасолочные ванны Тиритаки / В. Ю. Марти // Археологические памятники Боспора и Херсонеса. МИА. 4. – Москва–Ленинград, 1941. – С. 93-95; Марти Ю. Ю. История рыболовства в Керченском проливе с древнейших времен. Б/м, Б/г.; Одрин А. В. Рыболовный промысел Боспора в доримское время / А. В. Одрин // Боспорские чтения. XI. Боспор Киммерийский и варварский мир в период античности и средневековья. Ремесла и промыслы. – Керчь, 2010. – С. 332-335.

в археологических исследованиях он до настоящего времени практически не применялся. Одни направления и сюжеты, связанные с изучением системы питания жителей Боспора Киммерийского в античную эпоху, как например, виноделие и рыбообработка, исследовались достаточно подробно [1], в то время как другие изучались явно недостаточно или вовсе ускользали из поля зрения ученых. Безусловно, этому существуют вполне понятные объяснения: археологический материал большей частью фрагментарен, неоднороден и зачастую неоднозначен своей интерпретации, так что на общем довольно невыразительном фоне раскопки крупных винодельческих и рыбозасолочных комплексов Боспора первых веков нашей эры выглядят очень эффектно и привлекают к себе внимание, прежде всего, ученых.

Цель настоящей статьи – дать новую интерпретацию так называемых «переносных давилен», которые традиционно связывались с домашним виноделием. В своем монументальном труде, посвященном истории античного виноделия в Северном Причерноморье, Н. И. Винокуров представил типологию боспорских виноделен, где присутствует такой отдельно выделенный им тип как «переносные давильни» (рис. 1). Исследователь отмечает, что на протяжении всей истории виноделия на Боспоре переносные давильни использовались чаще всего, причем наиболее ранние из них датируются еще эллинистическим временем – IV-III вв. до н. э., а самые поздние – IV-V вв. н. э. [2, с. 125, Рис. 83]. Одни «винодельни» представляют собой широкую неглубокую каменную емкость со сливом, другие изделия, напротив, более глубокие и узкие, третьи, выполненные из каменных плит, имеют круглый выступ в центре с крестообразно расположенными каналами-углублениями, в то время как слив только слегка намечен тонким желобком.

При анализе достаточно стройной классификации Н. И. Винокурова неизбежно возникает целый ряд вопросов, требующих дополнительного объяснения. Во-первых, в античных литературных источниках применение переносных виноделен нигде не описывается, да и в изобразительном искусстве сюжетов с применением таких видов давильных прессов мы не найдем. Таким

образом, прямых подтверждений принадлежности этих каменных изделий к домашнему виноделию пока не предоставлено. Во-вторых, выглядит не понятным, каким образом возникла необходимость делать винодельни не крупными, стационарными, а переносными, и какова при столь малых размерах могла быть их производительность. Наконец, следует аргументировано доказать, чем объясняются такие существенные различия в их внутренней типологии.

В первый тип своей классификации «переносные давилы» Н. И. Винокуров включил различные по конструкции объекты: как с центральным выступом, так и без него. «Давилы» с ярко выраженным сливом и без центрального выступа обнаружены в Нимфее и на Загородной усадьбе [3]. Относительно первой, исследователь Нимфея Н. Л. Грач полагала, что ею была раскопана древнейшая на Боспоре винодельня [4, с. 94]. Эта точка зрения была воспринята и В. Н. Зинько, который даже подсчитал, что на нимфейской давиле можно было одновременно отжимать около 20 кг винограда, а на давиле из Загородной усадьбы – соответственно 70-80 кг [5, с. 192].

Следует сказать, что относительно каменных емкостей со сливом существует принципиально иная точка зрения на их функциональное назначение. Еще в 1979 году по материалам раскопок в Северо-Западном Крыму А. Н. Щеглов отмечал, что далеко не все прямоугольные, овальные или круглые корытообразные плиты с бортиками являются нижними площадками винных прессов. А. Н. Щеглов интерпретировал стоящие в закрытых помещениях и снабженные отводящей системой в ямы-приемники каменные емкости со сливом как латрины (своего рода, унитаза) и считал, на Нимфее и на Загородной усадьбе мы имеем дело не с камерными винодельнями, а домашними уборными. Правда, он не исключал вторичного использования каменного основания виноградного пресса в качестве корыта-приемника в домашнем туалете [6].

Попытаемся взглянуть на вопрос о функциональной принадлежности каменных плит со сливом с точки зрения самой технологии производства вина.

С древнейших времен для домашнего виноделия с ограниченным количеством исходного сырья использовались самые простейшие приспособления, не требовавшие применения специально изготовленных каменных или деревянных прессов (например, мешки из редкой ткани, которые после можно было подвешивать для естественного стока сусла или скручивать для отжима при помощи рычага). Потребность в прессах возникает только тогда, когда их применение имеет *систематический характер*, другими словами, характер мелкого кустарного производства.

При средней урожайности с куста винограда в 6-8 кг необходимое для домашнего употребления количество вина получалось приблизительно со 150-200 кустов. При валовом сборе винограда в 1000-1200 кг с одного семейного надела выход вина после первого отжима ногами составил бы около 600 л, а количество мезги соответственно 400-600 кг. Такое количество мезги можно было бы обработать на переносном прессе за 2-3 дня, а затем убрать его на хранение до следующего года (или передать в займы соседям). Отжим мезги на прессе мог дать еще до 150 л вина, но уже гораздо худшего качества.

На стационарной винодельне под прессование одновременно загружалось не менее 50 кг мезги, а с учетом огромных размеров каменных гирь для рычагов-противовесов – намного больше. Таким образом, в течение одного дня можно было обработать до 2 тонн мезги, получив выход до 600-800 л сусла для последующего сбраживания. Таким образом, производительность одного стационарного пресса за сезон составила бы 50-70 тонн (эквивалент урожая с 20 га виноградника). Заметим, что на двух боспорских городищах Мирмекии и Тиритаке в первые века нашей эры одновременно функционировало несколько виноделен, расположенных в непосредственной близости друг от друга.

Приведенные вычисления размеров площадей под виноградники выглядят совершенно нереальными, если соотнести их с конкретными археологическими материалами и раскопками на ближней городской хоре, где нет следов крупных массивов виноградников, как, например, в Херсонесе. С одной стороны, владельцы крупных виноделен не могли себе позволить

выделить под виноградники столь большие площади из своих земельных владений (не говоря уже о том, чтобы обеспечить крупное винодельческое производство рабочей силой). С другой стороны, крупные винодельни располагались в пределах городских кварталов на территории частных домовладений и поэтому не могли быть коллективными, обслуживающими потребности ряда мелких производителей, собиравших виноград со своих небольших участков. На наш взгляд, это может говорить о том, что владельцы крупных стационарных виноделен, раскопанных в боспорских городах, перерабатывали не только урожай из своих поместий, но и массово скупали виноград у мелких производителей, которые не занимались сами изготовлением вина. Как свидетельствуют данные исторической этнографии народов Кавказа, крестьянам для своих нужд было выгоднее покупать вино у крупных виноторговцев, чем заниматься виноделием самим. В мелких крестьянских хозяйствах вино не производилось, и даже практиковалась контрактная продажа урожая крупным виноторговцам вперед, за фиксированную сумму, вне зависимости от качества и объемов валового сбора винограда с участка. Таким способом крупные виноделы и виноторговцы обеспечивали сырьем свое производство.

Таким образом, наличие на Боспоре крупных винодельческих хозяйств первых веках нашей эры, отмеченное данными археологических раскопок, не позволяет говорить о сколько-нибудь широком распространении домашнего и мелко-кустарного виноделия (что, кстати, подтверждается сравнительно небольшим числом находок «переносных виноделен»).

И все-таки, если допустить использование «переносных давилен» для домашних производственных нужд, необходимо проанализировать, в каких других областях хозяйственной деятельности могли применяться подобные прессы. В Аттике, на Сицилии, в Испании, Северной Африке – и в других крупнейших регионах культивирования оливковых деревьев – широкое применение получили прессы для отжима оливкового масла. На Боспоре, как известно, масличные культуры не возделывались и не перерабатывались.

Добыча жира из тушек или внутренностей промысловых рыб (хамса, сельдь, судак) традиционно велась самотечным способом и также не требовала дополнительного прессования сырья.

Другое дело – *переработка молока*, важнейшая отрасль домашнего производства и пищевой промышленности, которая была широко распространена по всему Средиземноморью. При разработке гипотезы об использовании переносных каменных давлений в сыроделии для отделения сыворотки от сырной массы наше внимание привлекла хранящаяся в Керченском музее группа изделий, представляющих собой каменные плиты с выдолбленным неглубоким вместилищем и сливом в виде короткого узкого желобка. Характерной особенностью этих давлений является круглый выступ в центральной части, иногда сплошной, иногда с неглубокими крестообразно пересекающимися желобками (рис. 2, 1-4). Диаметр этого выступа составляет от 20 до 35 см, чего совершенно недостаточно, например, для днища большой корзины с виноградной мезгой, поступавшей на прессование в винодельне. Очевидно, что на основании пресса устанавливались какие-то сравнительно небольшие предметы, причем с небольшой внутренней насыщенностью влагой. Достаточно небрежное оформление приемной емкости и слива каменного пресса заставляет предполагать, что ценным продуктом была не жидкость, а именно та часть (округлой или дисковидной формы), которая лежала на его основании.

На наш взгляд, так называемые «переносные даильни» использовались не для виноделия, а для *производства сыра*. При изучении этнографического материала выяснилось, что различных форм каменных прессов для прессования твердого и полутвердого сыра в Европе известно великое множество, хотя полных аналогий боспорским материалам нам найти не удалось. В недавнем прошлом для прессования сыра применялись винтовые прессы, при этом нижняя плита со сливом устанавливалась стационарно в жесткую конструкцию из несущих стоек и подвижного камня-гири, управляемого вращением винтового рычага (рис. 3). Оформление боспорских каменных оснований

прессов довольно небрежное, плиты не имеют правильной геометрической формы. Это заставляет нас предполагать, что в качестве груза использовался каменный блок, который укладывали на емкость с сырной массой вручную.

Интересно было бы в рамках настоящей статьи рассмотреть круг вопросов, связанных с практическим использованием прессов для производства сыра и обеспеченностью производства молочным сырьем. Если в Древнем Риме для производства сыра использовалось молоко овец, то в Греции в качестве сырья использовалось преимущественно козье молоко. На Боспоре в первые века нашей эры (именно к этому периоду относится большинство датированных оснований каменных прессов) вероятно, использовалось и овечье, и козье молоко, хотя оба эти вида сырья в технологическом процессе никогда не смешивались.

Известно, что для получения килограмма сырной массы требуется приблизительно 6-8 литров молока. Расчеты показывают, что за один технологический цикл на прессе могли одновременно отжимать до 4 кругов сыра, укладывая их один на другой и переслаивая плетеными из лозы прокладками и слоями ткани (рис. 2, 5). Если принять средний вес сырного круга в 2 римских фунта (около 900 граммов), на прессование за одну закладку могло поступать около 3,5 кг сырной массы, что эквивалентно 25-30 литрам надоенного молока. Для полного отжима сыворотки требовалось выдерживать круги сыра по нескольку часов, таким образом, загружать пресс можно было не более двух раз в сутки (после утренней и вечерней дойки). Чаще всего, как показывают данные этнографии, отжим происходил по ночам.

Следовательно, зная приблизительную производительность прессы, мы можем подсчитать объемы молока, необходимого для сырного производства в рамках одного перерабатывающего хозяйства. Суточный надой от одной козы в период лактации составляет около 1,5-2 литров, следовательно, чтобы обеспечить производство сырьем для одной загрузки в сутки, требовалось молочное стадо в 15-20 голов. К этому числу необходимо добавить какое-то количество племенных животных и молодняка. Стадо мелкого рогатого скота в

30 голов примерно соответствует этнографически засвидетельствованному среднему размеру стада небольшого крестьянского хозяйства. Период лактации у овец длится 120-180 дней, общие объемы надоев составляют до 150 л молока на одну матку, у коз он более длительный, до 300 дней, и общий объем сезонных надоев составляет до 350 л.

В наших расчетах максимальной производительности и необходимого для обслуживания сыроделательного производства поголовья молочного стада мы не учитывали затраты молока на откорм молодняка для поддержания его оптимальной численности. Несомненно, часть молодняка шла на забой или продажу, чтобы максимально обеспечить производство молоком дойных животных. Молочное стадо более 30 голов уже считается достаточно крупным и требует для выпаса и ежедневной дойки привлечения дополнительной рабочей силы, особых условий содержания животных.

При использовании овечьего молока в местном боспорском сыроделии в качестве основного сырья было необходимо содержание достаточно крупномолочного стада, которое требовалось выпасать далеко за пределами ближайшей к городу сельской округи (где обычно выпасали только небольшие стада коз и крупный рогатый скот). Следовательно, можно предположить, что из дальней хоры в города поступал на переработку и прессование уже полуфабрикат (готовая сырная масса) или же был налажен постоянный подвоз свежего молока с мест его дойки.

Не исключая возможности существования крупных молочных стад на периферии сельскохозяйственной территории боспорских городов, отметим, что, владельцам предприятий по обработке молока экономически было выгоднее использовать покупное сырье, привлекая широкий круг мелких производителей и заключая с ними сезонные соглашения.

После прессования круги сыра поступали на хранение и созревание. Период созревания и выдерживания полутвердого сыра составляет от одного до нескольких месяцев. Расчеты показывают, что объемы сыра, поступающего производимого в рамках одного небольшого производства, могли составлять

величину в несколько сот килограммов, что, несомненно, потребовало бы обустройства отдельного специализированного помещения под хранилище. Для обслуживания производства в таких масштабах потребовался бы труд 2-3 человек, а это должно означать, что приготовлением прессованного и выдержанного сыра на Боспоре занимались специалисты-профессионалы, для которых этот род занятий был основным.

С другой стороны, рассчитанные нами объемы производства готовой продукции сыродельного производства подразумевают его тесную связь с рынком, наличие сортимента и определенную торговую специализацию. В системе питания древних греков и римлян сыр являлся повседневным заменителем мяса, поэтому был излюбленным продуктом и пользовался широким повседневным спросом. Несомненно, что на внутреннем рынке спрос на молочную продукцию определял максимальные объемы производства, и его колебания, взлеты и падения были обусловлены общим уровнем развития сельского хозяйства и состоянием экономики Боспорского государства в целом. Интересно, что совершенно аналогичная картина наблюдается и в динамике других секторов пищевой промышленности Боспора: мукомольного производства, виноделия и рыбообработки: в I-II вв. н. э. они активно развиваются, а после середины III в. стремительно приходят в упадок, оставаясь на уровне домашнего производства.

Очерк истории сыроделия в античности. В истории не зафиксировано точно, когда человек впервые применил для свертывания молока фермент растительного или животного происхождения. Первые специализированные сосуды для процеживания молока с целью отделения сыворотки от сырной массы известны еще с периода неолита, и в современной науке утвердилось мнение, что молочное хозяйство возникло не позднее 10 тысяч лет назад.

Для свертывания молока необходимо в него внести сгусток, взятый из желудка ягненка, или слизистую оболочку самого желудка. В качестве вещества, вызывающего сворачивание молочного белка, использовали соцветия чертополоха, семена дикого шафрана, молочный сок фигового дерева,

чаще всего винный уксус. Греческие авторы чаще упоминают сыр из козьего молока, римские – из молока овец. Коровье молоко считалось наименее питательным, его употребляли очень редко.

В известном месте «Одиссеи» Гомера описывается пещера циклопа Полифема, который занимался дойкой коз и приготовлением сыра. Одиссей и его спутники увидели, что в пещере циклопа в корзинах лежало множество сыров, в ведрах и чашах стояла простокваша (Hom. Odys., XI, 215-225):

«Быстро в пещеру вошли мы, но в ней не застали циклопа.

Жирных коз и овец он пас на лугу недалеко.

Все внимательно мы оглядели, вошедши в пещеру.

Полны были корзины сыров; ягнята, козлята

В стойлах теснились...

... сывороткой были полны все сосуды,

Там же подойники, ведра стояли, готовые к дойке».

Широко был распространён козий и овечий сыр. Сыр употребляли с хлебом, салом, он значится в составе дошедших многих до нас кулинарных рецептов. Сыр ели в свежем виде, для хранения про запас заливали соленым рассолом или укладывали с виноградным соком в просмоленные бочки, крышки которых заливали гипсом. Известен был и копченый сыр, и сыр, высушенный на солнце. Большинство видов сыра были очень дешёвыми и доступными даже беднякам. Известен способ блюда *tyrotarichum* изготовления из солёной рыбы и сыра, бедняки любили сырную пасту *moretum*, в рецептах пирогов высушенный сыр иногда применялся вместо муки. Римские и греческие кулинары умело использовали сыр как приправу к различным блюдам и даже как начинку для пирогов, о чем упоминает в своих «Метаморфозах» Апулей.

Грекам был известен напиток κῶκεόν — смесь ячменной каши с водой, вином или медом, в которую нередко добавляли тертый сыр. Гомер в «Илиаде» так описывает процесс приготовления этого напитка (Hom. Ilias., XI, 624, 638-641):

*«Гекамеда, богиням подобная, им растворила
Смесь на вине прамнейском, натерла козьего сыра
Теркою медной и ячной присыпала белой мукою».*

Причастной к сыроделию считали и богиню Артемиду – в греческой мифологии покровительницу животных и охоты. В одном из мифов рассказывается о доении львиц и приготовлении из их молока белого сыра, поставляемого к столу греческих богов.

Римский писатель и агроном Луций Колумелла (I в. н. э.), посвятивший в своих трудах немало страниц описанию технологии сыроделия, различает сыры мягкие и твердые, рассчитанные на длительное хранение, т. е. почти так же, как принято и в наше время. Колумелла в своем главном сочинении «De re rustica» («О сельских заботах») писал: «Римляне производят твердый сыр головками, весящими до 40 кг. В состоятельных домах имеются особые сырные кухни, а сычужный фермент (закваска) добывается из желудков зайцев и коз, а также из сока ветвей смоковницы». Колумелла описал подробно суть основных этапов производственного процесса сычужного сыра: створаживание молока, отжима и прессования сырной массы, соления, и выдержки. Плиний Старший в «Естественной истории» для описания многообразия сыров у римлян эпохи Ранней Империи посвящает целую главу (Plin. Historia naturalis, XI, 97).

В первые века нашей эры на Боспоре повсеместно отмечается увеличение в составе стада доли мелкого рогатого скота. Крупный рогатый скот использовался преимущественно как тягловая сила, в хозяйствах обязательно была одна или две упряжки быков. Забой крупного рогатого скота на мясо был до предела лимитирован – выбраковывался только молодняк (телочки) и старые животные. Потребность населения в белках и жирах животного происхождения удовлетворялась, прежде всего, за счет переработки молока в творог и мягкий сыр.

Сортимент и технология сыродельного производства. По способу приготовления сыры обычно делят на свежий, мягкий и прессованный.

Свежий сыр. Для приготовления свежего сыра сырную массу лишь слегка отжимают, иногда формуют, иногда нет, но никогда не выдерживают долго (такой сыр немного напоминает творог). Срок хранения их, естественно, очень мал.

Мягкий сыр. Когда свежий сыр формуют, солят и отправляют на созревание, получают мягкий сыр. В результате выдержки на головке сыра образуется пикантная нежная корочка плесени.

Прессованный сыр. Для изготовления этих сыров сырную массу прессуют. В зависимости от температуры сыворотки при отжиме их делят на две главные подкатегории – вареные и невареные сыры. Эти подкатегории различаются именно способом изготовления, а не физической «твердостью», которая в значительной степени зависит, например, от времени выдержки, а его, в свою очередь, определяет каждый производитель. Зрелый, прессованный, невареный (вроде бы «полутвердый») сыр, выдержанный достаточно долгое время, становится твердым, а прессованный вареный («твердый»), выпущенный в продажу сравнительно молодым, остается как раз «полутвердым», «ломтевым»...

Прессованные вареные сыры. Для их производства сырную массу предварительно разогревают («варят») до температуры 50-60°C и только после этого прессуют. Нагрев позволяет ускорить стекание сыворотки и как можно сильнее отжать сырную массу, прежде чем головки будут отправлены на довольно длительное созревание – до 2-4 лет.

Прессованные невареные сыры. Сырную массу перед прессованием не разогревают, поэтому сыры получаются несколько мягче прессованных вареных и больше всего подходят под условную категорию «полутвердые». Корочка у них, как правило, твердая, сырная масса плотная, нежная, желтого цвета. Вызревают они медленно – от 1 до 12 месяцев.

Свежий и мягкий сыр производился во многих домах жителей Боспора, где имелся свой молочный скот. В экспозиции Керченского музея выставлены керамические чаши полусферической формы с отверстиями для

оттока сыворотки – это так называемые «цедилки»(рис. 2, 5-6). На дальних пастбищах мягкий сыр помещался в рассол для хранения и созревания. Его производство имело сезонный характер. Прессованный сыр предназначался для употребления в межсезонье, когда надои минимальны или скот готовится к окоту. Понятно, что и стоимость его была намного выше, чем у свежего и мягкого сыра.

Итак, предложенная нами в статье гипотеза об использовании так называемых «переносных давлений» не в винодельческом производстве, а для приготовления прессованных сыров, несмотря на свою кажущуюся парадоксальность, требует дальнейшего изучения. Мы надеемся своей работой привлечь к этой проблеме интерес широкого круга исследователей – историков, этнографов, археологов. Полагаем, что осознание важности правильной интерпретации каменных давлений потребует от археологов особенной тщательности в проведении раскопочных работ и главное – в описании и интерпретации находок.

Источники и литература

1. Гайдукевич В. Ф. Виноделие на Боспоре / В. Ф. Гайдукевич // МИА. 58. – Москва, 1958. – С. 352–457;
2. Винокуров Н. И. Виноградарство и виноделие античных государств Северного Причерноморья. Боспорские исследования. Suppl. 3. / Н. И. Винокуров. – Симферополь-Керчь, 2007. – 456 с.
3. Гайдукевич В. Ф. Загородная усадьба эллинистической эпохи в районе Мирмекия / В. Ф. Гайдукевич // Боспорские города. – Ленинград, Москва, 1981. – С. 55–75.
4. Грач Н. Л. Древнейшие винодельческие сооружения на Боспоре / Н. Л. Грач // Из истории Северного Причерноморья в античную эпоху. – Ленинград, 1979. – С. 93-103.

5. Зинько В. Н. Хора городов Европейского побережья Боспора Киммерийского (VI-I вв. до н. э.) / В. Н. Зинько // Боспорские исследования. XV. – Симферополь-Керчь, 2007. – 334 с.
6. Щеглов А. Н. К изучению канализационных устройств в домостроительстве Нимфея IV в. до н. э./ А. Н. Щеглов // Боспорский город Нимфей. Тезисы докладов конференции. – Санкт-Петербург, 1999. – С. 91–94.

У статті розглянуті питання використання в домашньому виробництві жителів античного Боспора кам'яних ємностей із зливом, які традиційно визначають як "переносні виноробні". Автори, услід за А. Н. Щегловим, оспорюють поширену точку зору про належність усіх цих виробів до виноробницького виробництва і пропонують розглянути питання про використання їх як кам'яних основ стаціонарних пресів для виготовлення сиру.

Ключові слова: античний Боспор, римська епоха, виноробство, "переносні давильні", виробництво сиру, сировинна база, технологічний процес.

The question of using in the home production of ancient Bosphor's inhabitants the lithoidal capacities with weathering, that traditionally determine as "portable winery" are considered in the article. The Authors, after A. N. Scheglov, contest the widespread point of view about belonging of all these wares to the vine-making production and suggest to consider a question about using of them as lithoidal grounds of stationary presses for making of cheese.

Key words: ancient Bosphor, Roman epoch, vine making, "portable wine presses", production of cheese, source of raw materials, technological process.

Приложение

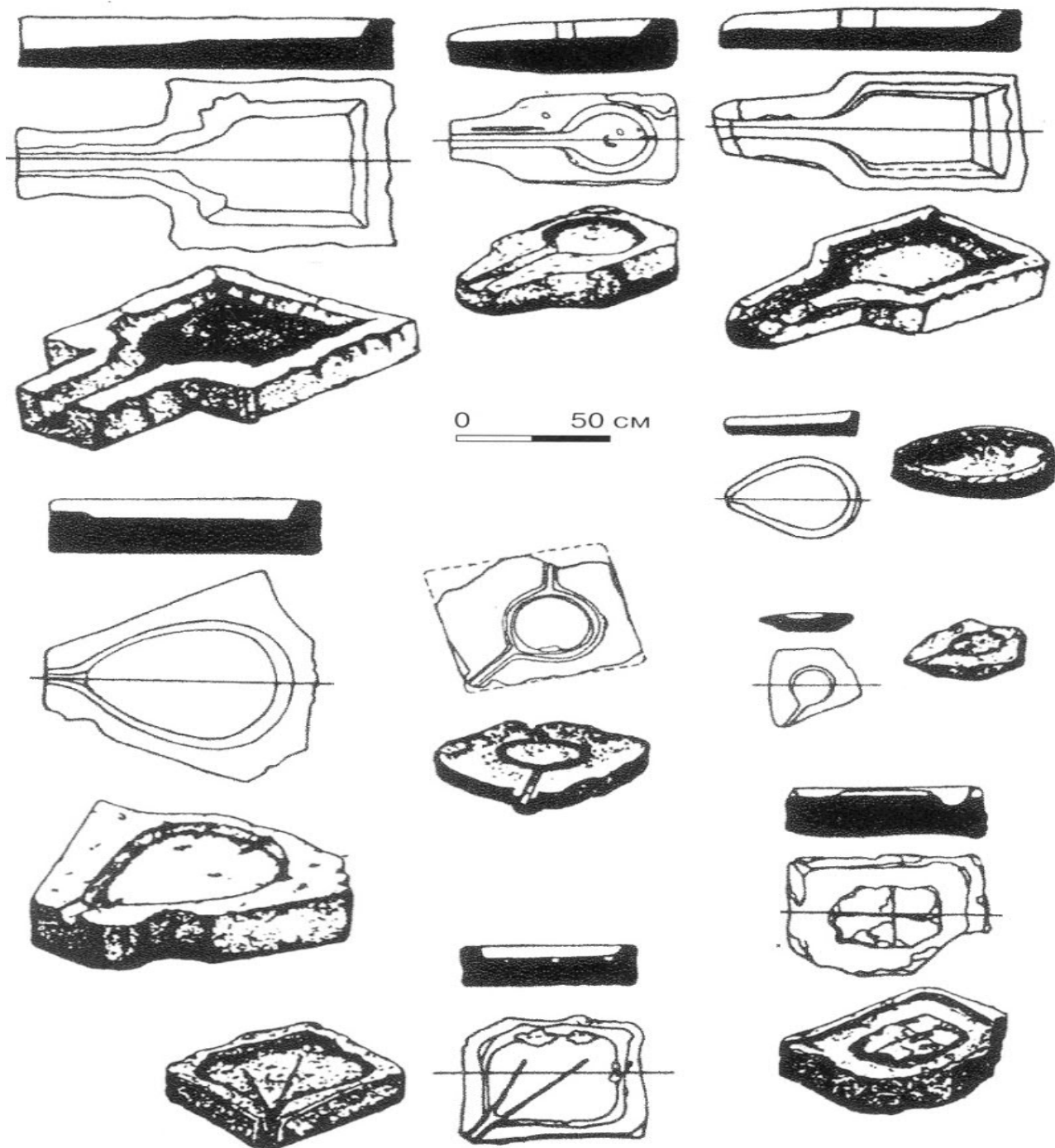


Рис. 1. Типы «переносных давилен» по Н. И. Винокурову

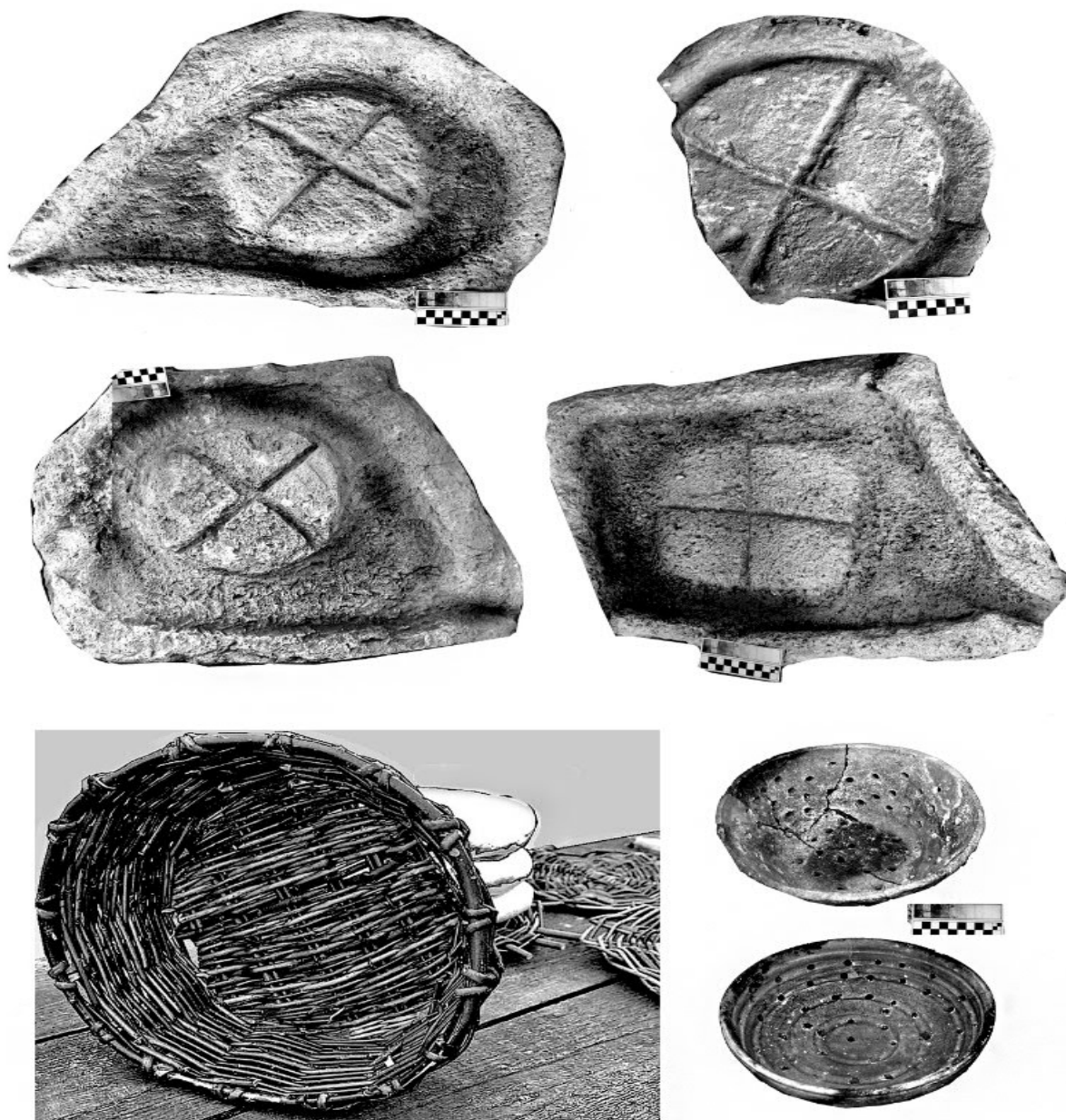


Рис. 2. Каменные основания прессов для производства сыра из Керченского музея (1-4); корзина и плетеные прокладки, применявшиеся для укладки кругов сыра (5); чашки-цедилки для ручного отжима сырной массы (6-7)

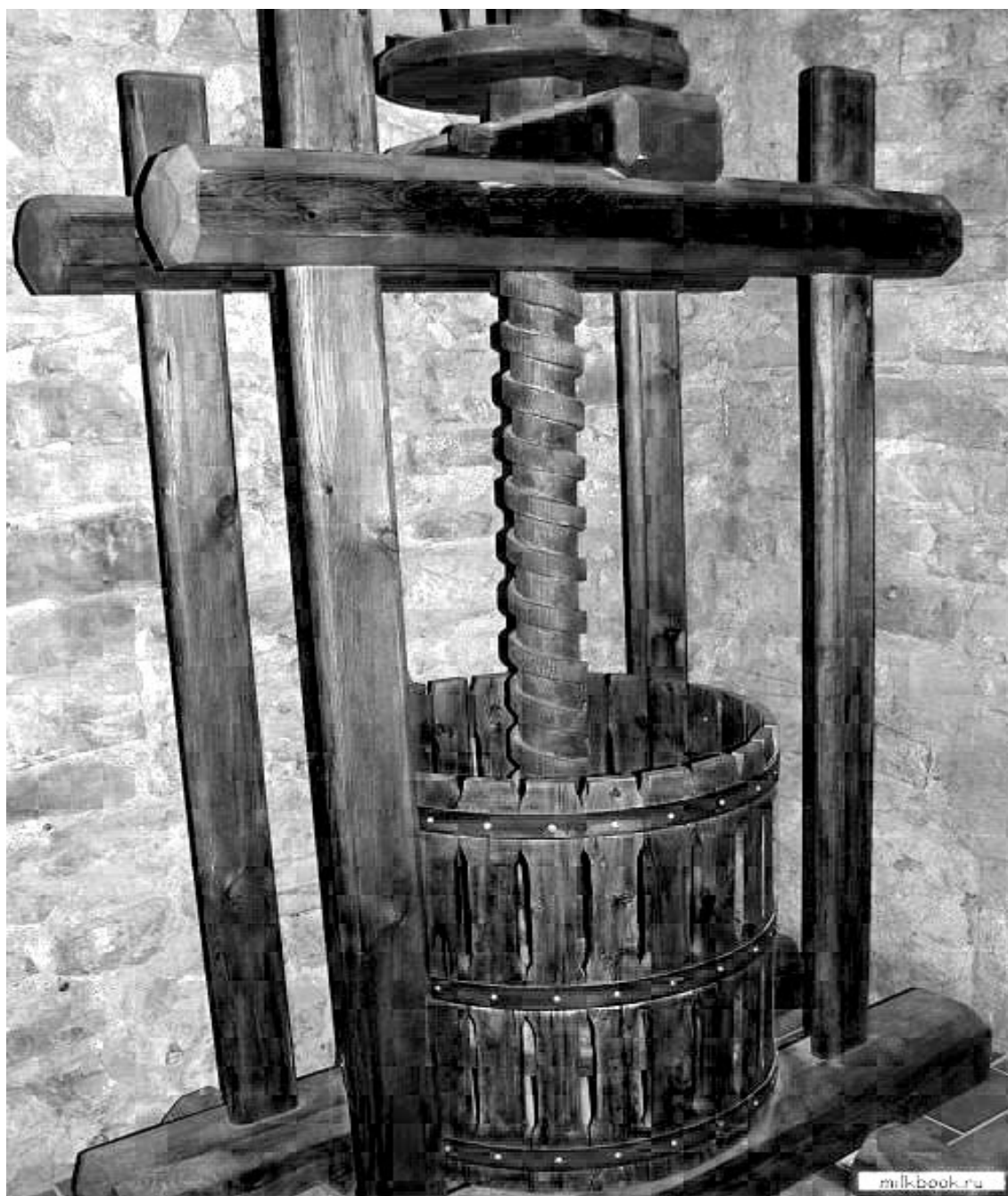


Рис. 3. Деревянный пресс для отжима сырной массы (Франция, 19 век)