

„Интердисциплинарни подходи към храната и хранителни навици в Източното Средиземноморие“. Заключителна конференция на проекта POMEDOR „Хора, керамика и храна в Източното Средиземноморие през Средновековието“

Евелина Тодорова <sup>a</sup>

<sup>a</sup>Секция за средновековна археология, Национален археологически институт с музей при Българската академия на науките, ул. Съборна 2, София 1000; evatodorova@mail.bg

---

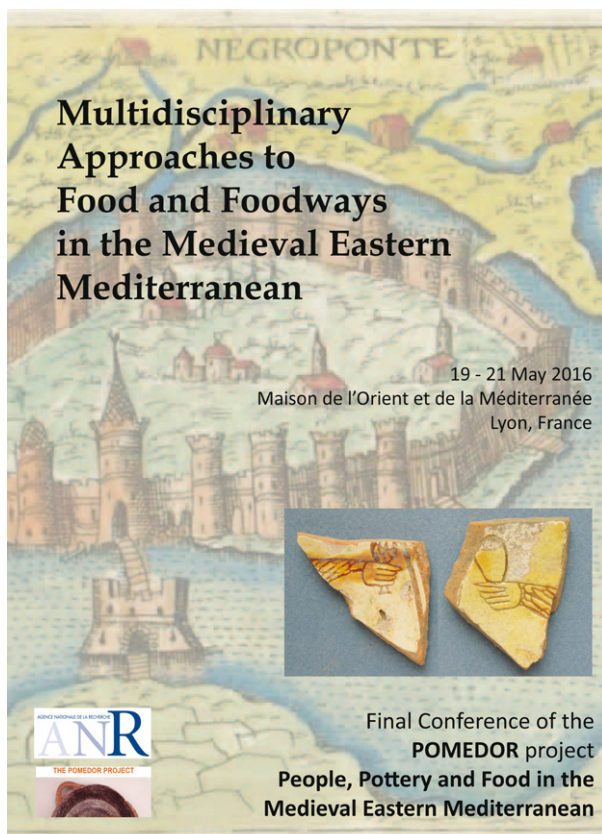
“Multidisciplinary Approaches to Food and Foodways in the Medieval Mediterranean”. Final Conference of the POMEDOR project “People, Pottery and Food in the Medieval Eastern Mediterranean”

Evelina Todorova <sup>a</sup>

<sup>a</sup>Department of Medieval Archaeology, National Institute of Archaeology with Museum at the Bulgarian Academy of Sciences, 2 Saborna Str., 1000 Sofia, Bulgaria; evatodorova@mail.bg

---

От 19 до 21 май 2016 г. в гр. Лион, Франция се състоя конференция на тема „Интердисциплинарни подходи към храната и хранителни навици в Източното Средиземноморие“. Конференцията бе заключителният етап на тригодишния проект POMEDOR „Хора, керамика и храна в Източното Средиземноморие през Средновековието“ на Лабораторията по керамология в Лион, която е част от Националния център за научни изследвания на Франция (обр. 1). Ръководител на проекта и основен организатор на конференцията бе Йона Ваксман (Националния център за научни изследвания на Франция). Регионални координатори по археология бяха Една Щерн (Служба за древностите, Израел) – за Леванта, Смадар Габриели (Университет в Сидни, Австралия) – за Кипър, Йоанита Фрум (Лайденски университет, Холандия) – за Гърция и Турция. Историческата част бе координирана от Филип Трела (Руански университет, Франция) и Илиас Анагностакис (Национален фонд за научни изследвания на Гърция). Лоранс Тийар (Национален музей на керамиката в Севър, Франция) бе отговорник за музейните дейности. Лабораторните анализи бяха ръководени от Алесандра Печи (Калабрийски университет, Италия) – за анализ на органичните остатъци, Анастасия Шапиро (Служба за древностите, Израел) – за петрографските анализи и Йона Ваксман – за елементарните анализи (обр. 2). Целта на проекта POMEDOR бе да проследи начините на снабдяване, обработка и консумация на храна в Източното Средиземноморие, използвайки историческите извори, резултатите от археологическите разкопки и археометричните анализи; както и да констатира настъпващите промени в хранителните навици в моменти на смяна на населението или в случаите



Обр. 1. Плакат на конференцията (любезно предоставен от Й. Ваксман)  
 Fig. 1. Conference official poster (courtesy of Y. Waksman)

на съжителство на население с различни културни идентичности.

На конференцията бяха изнесени 28 доклада, присъстваха 63 учени, представители на 46 институции от 13 държави (Франция, Израел, Гърция, Великобритания, Украйна, Турция, Холандия, Кипър, Германия, Австралия, Испания, Италия и България). Имаше и отделна постерна сесия. Докладите и участниците в конференцията бяха много удачно подбрани и групирани по сесии от страна на организаторите на базата на териториален, тематичен и хронологически обхват, така че разглеждаха подобни явления от различни гледни точки и взаимно допълваха и обогатяваха представената информация. Много често докладите имаха повече от един автор и бяха нагледно доказателство за отличното сътрудничество на учени от различни държави и области на науката в името на достигането на една и съща цел. Комбинирането на резултатите от изследванията на историци, археолози, археоботаници, археозоолози и химици представляваше изключителен принос към икономиката на средиземноморския свят през Средновековието.

Първият ден на конференцията бе открит с въгпителен доклад на Йона Ваксман, която освен че представи накратко проекта POMEDOR, синтезира и резултатите от проведените археологически и археометрични анализи на средновековната керамика (от амфорната тара до трапезната керамика, през съдовете използвани за приготвяне или за добиване на храната) от Гърция, Турция, Кипър, Израел и Украйна. Специално се наблегна на преходните периоди и контактите между различните култури. По този начин тя прокара една водеща червена нишка през всички доклади, които предстояха да бъдат изнесени в следващите три дни.

Останалата част от деня бе посветена на проучванията на Леванта. Използвайки керамиката от разкопките на множество археологически обекти в Израел, Една Щерн



Обр. 2. Координаторите на проекта POMEDOR (любезно предоставен от Л. Курб)  
Fig. 2. The coordinators of the POMEDOR project (courtesy of L. Courbe)

проследи културния континуитет и дисконтинуитет в района, настъпил в резултат на демографските промени в периода XI–XIII в., когато кръстоносците слагат край на фатимидската власт и създават собственото си кралство. Сблъсъкът и последвалото съжителство между кръстоносците и местното население в Светите земи бяха представени от Юдит Бронщайн (Университет в Хайфа) през призмата на храната и хранителните навици така, както са отразени в историческите извори. Скот Редфорд (Лондонски университет) измести за момент фокуса на аудиторията към пристанищния град Кинет в югозападна Мала Азия, където керамичните и животински останки свидетелстват за културна наследственост независимо от честата промяна на политическо владение през XII–XIV в. (рицари тамплиери, арменци, мамелюци). Елизабет Йехуда (Университет на Тел Авив) пък направи сравнение между приликите и различията при приготвянето на храната у мясълманите и кръстоносците въз основа на запазените останки от кухненско оборудване в съответните жилища. По този начин тя установи, че начините на приготвяне на храната, нейното количество, методите на съхранение, сервиране и консумиране се различават у двете религиозни общности. Авторката показва и резултатите от изследванията на растителните и животински останки от разкопките на Кинет и се опита да възстанови хранителния режим на местните жители. Два доклада (Ричард Джоунс, Университет в Гласгоу и Анастасия Шапиро) бяха посветени на преработката на захарна тръстика и рафинирането на захар в Йордания, Палестина и района на Акко. Проследяването на еволюцията във формата на керамичните съдове използвани за целта показва промените настъпили в мащабите и организацията на захарното производство.

В последната сесия за деня имаше четири доклада, които разглеждаха културното взаимодействие между франки, венецианци и местно гръцко население на о.



Обр. 3. Византийска вечеря в института „Пол Бокюз“ (любезно предоставен от А. Шапиро)  
 Fig. 3. Byzantine dinner at the “Paul Bocuse” Institute (courtesy of A. Shapiro)

Кипър от края на XIII в. до края на XVI в. Филип Треда говори за значението на риболова и консумацията на риба. Жил Гриво (Руански университет) изясни ролята на кръчмите като инструмент за икономически и социален контрол във всекидневния обмен на хранителни стоки. Николаос Куреас (Изследователски център на Кипър) показва институционалната роля на Латинската църква и духовенството в производството, консумацията и разпространението на вино и храни, основавайки се на писмените извори (папска кореспонденция, пътеписи, данъчни регистри и т.н.). Смадар Габриели изложи резултатите от археологическите и археометричните изследвания на керамичните съдове от Кипър, които показват минимално влияние върху местното керамично производство от страна на вносните съдове от района на Бейрут.

Вторият ден на конференцията бе открит с кратка постерна сесия, на която бяха представени всички постери, съдържащи резултати от изследвания в рамките на проекта POMEDOR, които са взели участие в други научни форуми до момента. Частта с докладите бе посветена на Византия и византийския свят. Разглеждайки храната и начина ѝ на приготвяне като отправна точка (XI–XIV в.) Беатрис Казо (Сорбоната) ни информира за критериите, използвани от византийците при разграничаването на цивилизованите от варварските народи. По този начин създадените от византийците стереотипи, които първоначално са използвани спрямо печенегите и номадските тюркски народи, по-късно са прикачвани и към други врагове на Империята, каквито са западноевропейците. Ирина Тесленко (Украинска академия на науките) използва керамичните и животински останки от разкопките на една църква (IX–X в.) на Кримския п-в при възстановката на „менюто“, консумирано по време на църковните празници. Йоанита Фрум направи сравнение между хранителните навици в Егейския свят за периода от VIII в. до XVI в. използвайки като отправна точка керамичните находки

от Атина и Ефес. Никос Кондоянис (Служба за древностите, Беотия, Гърция) сподели резултатите от химичните анализи на трапезните съдове и амфорите от разкопките на Халкида, о. Евбея, които потвърждават местното производство на двете категории съдове. По този начин той недвусмислено показва огромната роля на града в производството и разпространението на хранителни продукти из цялото Средиземноморие. Материалите, които Ели Дзавела (Кипърски отворен университет) показва, бяха от спасителните разкопки на парцел източно от античния форум на Коринт (XII–XIII в.). Сравнявайки керамиката от парцела с тази от разкопките на форума, тя установява наличието на драстични разлики не само в използваните съдове, но и в хранителните навици на хората, обитаващи двата съседни квартала, което от своя страна е свидетелство за съществуването на социални и културни различия по между им. Мишел Балар (Сорбоната) направи един доста подробен и обширен преглед на стоките, с които италианските търговци снабдяват Константинопол и черноморските градове през XIII в.

По време на последната за деня сесия Велат Онар (Истанбулски университет) показва една изключително зрелищна мултимедийна презентация докато ни запознаваше с предварителните резултати от анализа на животинските костни останки от наскоро приключилите разкопки на Теодосиевото пристанище в Истанбул. Основна част от животните (едър и дребен рогат добитък и свине) са били използвани за храна, но не липсват и такива, които са били използвани за работа и забавления. Комбинирайки исторически документи и резултатите от изотопния анализ на човешки скелетни останки Хриси Бурбу (Служба за древностите, Крит) направи опит за реконструкция на демографията, здравословното състояние, палеопатологията и хранителния режим на гръцкото население, живеещо в рамките на Византийската империя. Ана Ройтер (Римо-германски централен музей, Майнц и Университет в Кил) обобщи наличните археоботанични данни от 50 археологически обекта за целия 1000-годишен период от съществуването на Византия, опитвайки се да установи кои са основните икономически значими земеделски култури в отделните райони на империята през различните периоди. Денят завърши с публична лекция на Андрию Долби (лингвист, преводач, историк и писател), посветена изцяло на византийските банкети и гастрономия, така както са описани от писмените извори.

Последният, трети ден на конференцията, беше разделен тематично на две части. Докладите в първата част бяха групирани около мотото „Търговия на стоки, търговия на вкусове“. Алесандра Печи сподели резултатите си от анализите на останките по стените на амфорите тип Гюнсенин 3 и 4 и потвърди схващането, че съдовете са използвани за пренос на вино, но също така и на мазнини с растителен характер. Фактът, че контейнерите са били често преизползвани не ѝ позволи да направи твърдо заключение за първичната и вторична употреба на амфорите. Изводите ѝ бяха потвърдени от автора на настоящия отзыв, която, обобщавайки податките в писмените извори, графитите върху амфорите, резултатите от археологическите разкопки и химичните анализи, се опита да определи съдържанието на амфорите за периода от началото на VII в. до средата на XIV в. и стигна до заключението, че контейнерите са били мултифункционални и са произвеждани изначално за пренасянето на повече от една стока, между които виното и зехтинът заемат водеща позиция. Принос към търговията и разпространението на продуктите, пренасяни в средно- и късневизантийските амфори направи Яна Морозова (Център за подводна археология към Киевския университет). Представяйки амфорния материал от подводните проучвания на

два потънали кораба в Судакия залив и резултатите от петрографските анализи на глините, тя доказа, че част от съдовете и пренасяните в тях продукти са произведени в района на Халкида. Допълнителна информация при очертаването на основните търговски артерии за разпространение на хранителни продукти даде Георгиос Куцуплакис (Служба по подводна археология на Гърция) като показва десетина все още непубликувани потънали кораба от XII–XIII в., чието карго се състои основно от амфори тип Гюнсенин 3 и глазирани сграфито паници. Зейнеп Мерджангюз (Егейски университет, Турция) представи керамичния материал от разкопките на Кадъкалеси близо до Кушадасъ, между които множество от амфори и чаши сочат към консумация и търговия с вино. Изследвайки вноската керамика и запазените в писмените извори кулинарни рецепти, Валентина Вецоли (Университет Ка' Фоскари, Венеция) показва огромното културно влияние, което изпитва Венеция през XIII–XV в. от страна на Мамелюкския султанат. В частта озаглавена „Византия и отвъд“ имаше два доклада. Този на Жак Бурло (Националният център за научни изследвания на Франция) засягаше идентифицирането на демографските промени, хранителните навици и производството на трапезна керамика в навечерието на османското завладяване на Западна Анатолия във втората половина на XIII в. въз основа на археологически и археометрични данни, потвърждавайки липсата на приемственост между старото и новото население по отношение на посочените по-горе критерии. Филиз Йенишехирлиоглу (Университет Коч, Турция) ни запозна с начина на представяне на храните и съдовете за приготвяне и консумация на храна в Истанбул така, както са записани в официалните османски документи за периода XV–XVIII в., съпоставяйки ги с наличните примери от археологическите разкопки. След този доклад последва кратка заключителна част и конференцията бе закрыта с обещанието участниците в нея да продължат близкото си сътрудничество и в бъдеще, а резултатите да бъдат публикувани от организаторите до края на настоящата година.

Участниците имаха възможността да вкусат на практика плодовете на своя труд още в края на първия ден по време на специално подготвената вечеря във византийски стил, която се яви и гвоздеят на конференцията. Рецептите бяха адаптирани от Илиас Анагностакис, Андрю Долби и Сали Грейнджър въз основа на текстовете на Евстатий Солунски (XII в.) и майсторски реализирани от вълшебните пръсти на стажантите от кулинарния институт „Пол Бокюз“, начело с главен готвач Режи Маркон. Вечерята се състоя в замъка, в който се помещава кулинарният институт (обр. 3). Колкото и да бяха подготвени теоретически, благодарение на годините посветени на изследване на храната и културата на Средиземноморския свят през Средновековието, всички гости останаха повече от приятно изненадани от изтънчения вкус на блюдата и бяха принудени единствено от добрия етикет да не си оближат пръстите. Предястията (задушени зеленчуци, мариновани маслини и сос гарум); супата от морски дарове; пълненият с шам фастък пъдпъдък, изпечен в тесто и придружен от салатата от цикория, див чесън, леща, бакла и нахут; десертите (яйчено суфле с шафран и розови листенца, и салатата „Колива“) бяха поднесени в специално изработени за случая реплики на византийски сграфито и белоглинени трапезни съдове. Този кулинарен апотеоз бе обилно гарниран с четири вида изтънчени бели, червени и десертни вина, а преди сервирането на всяко ястие Андрю Долби даваше подробна историческа и кулинарна информация за него. Самата подготовка на храната, както и цялата вечеря, бяха заснети от телевизионен екип, подготвящ документална поредица от пет епизода за средиземноморската диета от неолита до наши дни.

„Интердисциплинарни подходи към храната и хранителни навици в Източното ...

В заключение трябва да се отбележи, че конференцията протече изключително гладко и безпроблемно поради професионалната организация. Нямаше никакви закъснения или пресрочвания на времето при изнасяните доклади, които бяха с продължителност от 25 минути. След всеки доклад имаше възможност за въпроси и отговори, а отделно след края на всяка сесия имаше кратка дискусия с всички автори на доклади включени в нея.