



ЕГИПЕТ И СОПРЕДЕЛЬНЫЕ СТРАНЫ

EGYPT AND NEIGHBOURING COUNTRIES

Электронный журнал / Online Journal

Выпуск 4, 2020

Issue 4, 2020

DOI: 10.24412/2686-9276-2020-00012

Древние винодельни Египта, Финикии, Сиро-Палестинского региона и Причерноморья: общее и особенное

Н. И. Винокуров

Профессор кафедры истории древнего мира и средних веков им. В. Ф. Семёнова
Московского педагогического государственного университета (МПГУ);
директор Центра археологических исследований МПГУ;
ведущий научный сотрудник Центра египтологических исследований РАН
vinokurovni@list.ru

Автор приводит результаты сравнительного анализа виноделен Египта, Финикии, Сиро-Палестинского региона и Причерноморья, выделяя общее и особенное в их конструктивных и технологических характеристиках, значимых для понимания основных тенденций развития виноделия и виноградарства в данных цивилизационных регионах.

Ключевые слова: виноделие, виноградарство, вино, винодельни, винохранилища, бродильни, сельское хозяйство, Египет, Финикия, Сиро-Палестинский регион, Северное Причерноморье, Боспорское царство, бронзовый век, Античность, давяльные платформы, резервуары, прессы.

Виноградарство и виноделие — важнейшие и наиболее доходные отрасли сельскохозяйственного производства, возникшие в Средиземноморье и Причерноморье еще на заре человеческой цивилизации, — развивались, как и все подобные производящие формы деятельности, от примитивных форм к более сложным.

Сиро-Палестинский регион, Северная Африка, включая территорию Египта и Финикии, входили в ареал дикой виноградной лозы и являлись местом, где ее пытались культивировать с эпохи бронзы, а быть может, и раньше — с каменного века. Условия природной среды во многом определяли характер и специфику организации виноградарства и виноделия в различных физико-географических зонах этих обширных пространств. Момент начала культурного виноделия — предмет научных дискуссий, пока еще далеких от завершения. Письменных свидетельств о наиболее раннем этапе культивирования винограда не осталось. По этой причине особую важность приобретают полученные в ходе раскопок палеоботанические материалы: остатки древесины и корней виноградной

лозы, отпечатки листьев, ягод и семян, обугленные зерна и ягоды винограда, позволяющие определить сортовой и видовой состав винограда, который использовался местным населением для питания и приготовления вина. Обширная номенклатура лозы, винограда и вина являлась результатом совместного творчества многих народов и указывает на раннее отделение виноделия от виноградарства.

Проследить историю виноделия и виноградарства в Сиро-Палестинском регионе и Северной Африке помогают данные археологии, палеоклиматологии, почвоведения, палеоботаники, сведения, содержащиеся в памятниках письменности, а для Египта невероятно информативны и важны также иконографические источники (прежде всего из мастаб, храмовых и дворцовых комплексов), сохранившиеся здесь гораздо лучше, чем на других винодельческих территориях¹. О способах культивирования винограда, сортах лоз, урожайности, особенностях виноделия в других областях античного мира много замечательного написано в древнеегипетских папирусных документах¹, в трудах Ксенофонта, Гесиода, Теофраста, Катона, Колумеллы, Варрона, Плиния, Вергилия, Нонна Панополитанского, а также в «Геопонике» — византийской сельскохозяйственной энциклопедии³. Содержащиеся в этих источниках советы до сих пор актуальны, полезны современному виноделу и могут применяться для получения высококлассных уникальных вин.

Значимым свидетельством развития виноделия являются остатки виноделен, бродильных помещений, винохранилищ, винной производственной тары, емкостей для транспортировки готовой продукции, столовой посуды для потребления вина, а также остатки виноградников в виде оград, стен террас, плантажных стен, траншей и ям для посадки лозы. Последний вид находок позволяет делать палеоэкономические реконструкции⁴. Однако важно отметить, что абсолютизировать археологические источники такого рода не следует. Достаточно сказать, что только на основании визуальных осмотров и топографических измерений (без тщательных раскопок земельных наделов) не всегда возможно точно определить, для какой цели использовалась размежеванная плантажными стенами площадь — для виноградарства, садоводства, полеводства, выращивания злаков или чего-то еще. Особенно это трудно делать, когда изучаются плохо сохранившиеся или перепланированные объекты.

Как правило, хорошо сохранившиеся винодельческие сооружения античного времени — большая редкость, поэтому чаще исследователю приходится иметь дело не с целыми объектами, а с их отдельными составляющими: каменными давяльнями, сливами виноделен, гилями прессов, давяльными платформами, резервуарами для сбора виноградного сока, керамическими сосудами и цистернами для приготовления, хранения и транспортировки вина и виноматериалов. Обычно они имеют плохую сохранность, что существенно затрудняет их интерпретацию.

Исследователи сельского хозяйства Средиземноморья и юга Причерноморья часто находятся в затруднении при определении предназначения монолитных изделий со сливом, комплексов с резервуарами, давяльными платформами и прессами. Данные комплексы использовались для переработки как винограда, так и оливок⁵.

¹ Billiard 1913; Винокуров 2007.

² Empereur 1993: 46.

³ Винокуров 2007.

⁴ Шишкин 1982: 235 и сл.; Крижицкий, Щеглов 1991: 50; Крыжицкий и др. 1989.

⁵ La discrimination 1993: 511, 522.

Когда они плохой сохранности, неадекватно зафиксированы или не имеют аналогий, интерпретация их проблематична. К счастью для отечественных археологов, с памятниками Северного Причерноморья ситуация несколько проще. Здесь в силу суровых природных условий плоды оливкового дерева не вызревали, поэтому оливковое масло не производилось и маслодавилни отсутствуют как таковые. Следовательно, остается предполагать в основном винодельческое предназначение таких памятников. Но нельзя сказать, что проблема их интерпретации совершенно отсутствует. Например, оцемментированные помещения со сливом в херсонесских усадьбах не получили однозначной трактовки. Сначала такой опытный исследователь, как М. И. Ростовцев, полагал, что это были бани. Позднее С. Ф. Стржелецкий признал в них винодельни⁶. А. Н. Щеглов посвятил небольшую статью доказательству многофункциональности известняковых изделий со сливом, обычно рассматриваемых в научной литературе как ложа винных прессов⁷. В частности, две нимфейские монолитные давилни (Нмф-3 и Нмф-4), раскопанные Н. Л. Грач⁸, по его мнению, были частями канализационных устройств. Ближайшая им аналогия — домашняя уборная в эллинистической усадьбе Ветреной в Северо-Западном Крыму, первоначально рассматриваемая А. Н. Щегловым как винодельня. Впрочем, такое повторное использование тарапанов не исключает их изначального винодельческого предназначения. Публикуя винодельню «Чайки», И. В. Яценко, чтобы доказать винодельческое предназначение памятника, была вынуждена большое внимание уделить сравнительному анализу конструктивных особенностей античных ванн, бань, красилен и виноделен⁹.

Особенно много памятников виноделия и виноградарства происходит из археологических раскопок в местностях, наиболее приспособленных природой к культивированию виноградной лозы, особенно на приморских территориях, в предгорьях, долинах со сложным геологическим рельефом. Больше всего их там, где эти отрасли хозяйства на протяжении веков совершенствовались и оставались частью экономической жизни населения, несмотря на самые серьезные потрясения, вызванные естественными и антропогенными факторами. Гибли цивилизации, уходили с исторической арены народы, но винодельческая традиция сохранялась, наследуя основные технологические достижения, связанные с акклиматизацией винограда, генезисом множества культурных сортов, адаптацией новых лоз на территориях, освоенных для сельскохозяйственных нужд, товарным и домашним виноделием, методами достижения урожайности и выхода конечной продукции, приемами и особенностями обработки виноградников, получения адаптированных к вкусам массового и элитного потребителя вин.

Настоящего расцвета виноградарство и виноделие достигли в эпоху бронзы — раннего железа, когда вино стало для населения Средиземноморья и Причерноморья одним из важнейших продуктов питания, предметом торгового спроса и предложения, а для некоторых государств — крупной статьёй импорта или экспорта. Отдельные сорта вин могли храниться десятилетиями. Натуральный налог в пользу государства взимался в том числе вином. Лучшие вина, как местного производства, так и импортные (полученные в качестве подарков иноплеменных посольств и военной дани, добытые во время бое-

⁶ Стржелецкий 1961: 37, 39.

⁷ Щеглов 1999: 91 и сл.

⁸ Грач 1979: 93 и сл.

⁹ Яценко 1983.

вых действий или приобретенные в ходе торговых сношений), складировались и особо охранялись в государственных и храмовых винницах. Это был стратегический запас, необходимый для торжественных религиозных церемоний, праздников и мероприятий, внешней и внутренней торговли, раздачи наград отличившимся. По представлению древних, виноградная лоза, ее живительный сок, чудесным образом превращаемый в вино, были связаны с деяниями наиболее важных богов, отвечавших за создание мира, растительности, жизни и человека. Во многих религиозных церемониях вино использовалось в качестве жертвы богам, героям и предкам. Приготовление, потребление и возлияние вина включалось в религиозные обряды, приуроченные к событиям сельскохозяйственного календаря. Устойчивая взаимосвязь культовых мест, храмов и святилищ с винодельнями и винохранилищами, которая прослеживается по результатам археологических работ (в частности, по находкам мерных эталонов и сосудов для транспортировки и хранения вина) и этнографическим свидетельствам, характерна для многих исторических народов и государств Средиземноморья и Причерноморья. Древние предания и мифы доносят до нас сведения о наиболее глубинных основах винодельческой традиции и представляют особый интерес для исследователя истории виноделия и виноградарства.

О происхождении виноградной лозы, вина и виноделия существует много мифов, порой исключаящих друг друга. Каждый народ, знакомый с виноградарством и виноделием, пытался в поэтической и часто занимательной форме рассказать свою версию обретения винограда и изобретения вина. Особенно разнообразны толкования этого события в мифологическом наследии народов Востока и Средиземноморья. Все эти мифы уводят нас в глубокую древность, когда виноградная лозы и вино были не только известны, но и являлись уже предметом культовых действий¹⁰.

В Ветхом Завете, как известно, говорится, что первым человеком, открывшим вино, был почтенный Ной, который вышел из ковчега и начал «...возделывать землю и посадил виноградник. И выпил он вина и опьянел»¹¹. Вино было наградой Ною и его спутникам за те страдания, которые они претерпели во время потопа¹². Виноградарство и виноделие настолько полюбилися людям, что уже в «Песне песней» царя Израиля и Иудеи Соломона, в состав которой вошли древние свадебные песни, прославлявшие природу, человеческую красоту и любовь, виноград и вино упоминаются более 20 раз¹³.

По сюжету более поздней иллирийской (?) легенды, связавшей библейского Ноя и Диониса, тайну приготовления вина открыл Ною козел, который наелся диких плодов винограда и, охмелев, начал бодать и топтать ногами других животных. После этого Ной посадил виноград и из сока плодов сделал вино.

Согласно египетской мифологии, первым научил египтян разводить виноград и делать вино сам Осирис. В критской легенде приготовление вина приписывалось старейшему из богов греческого пантеона — Сатурну.

Павсаний¹⁴, описывая земли локров в Фокиде, передал, вероятно, местный миф, согласно которому собака царя Оресфея родила кусок дерева и, когда Оресфеей закопал его в землю, из него вырос виноград. Сюжет этого мифа перекликается с мифологемой

¹⁰ Альтман 1935: 117 и сл.

¹¹ Бытие IX, 20–21.

¹² Шольц-Куликов 2000: 63.

¹³ Пелях 1970; 1979: 20 и сл.

¹⁴ Paus. X. 38. 1.

божества, произрастающего в виде растения, — Адониса, Осириса, Диониса. Часто в мифах растение происходит из крови или тела Ампелоса, Нарциса, Гиакинфа, Аттиса¹⁵.

По другому греческому сказанию, сообщаемому Гекатеем Милетским, культура винограда началась с того, что собака Ойнос, принадлежавшая Орисфею, сыну Девкалиона, оценилась виноградным кустом, который хозяин тотчас посадил в землю, и с тех пор начал произрастать виноград¹⁶. В. Иванов трактует этот загадочный миф еще более загадочно: «...виноградная лоза, как песий дар, т. е. дар летнего зноя»¹⁷.

Согласно еще одному греческому мифу, виноград был найден овцой, которая постоянно убегала из стада, принадлежавшего Ойносу, и возвращалась позже других в хлев. Пастух этого стада Стафинос начал следить за овцой и увидел, что она ест плоды невиданного им растения; набрав ягод, пастух отнес их своему хозяину Ойносу, который, заметив, что выжатый из них сок через некоторое время изменил вкус и приобрел охмеляющие свойства, принес его в дар Дионису. Тот в награду за приношение научил Ойноса виноделию и назвал полученный напиток его именем, а найденное растение именем пастуха — *στάφυλος*. Сам же пастух был включен в цикл сказаний о Дионисе и назван его сыном¹⁸.

В «Деяниях Диониса» Нонна Панополитанского, в хорах, прославлявших Диониса, сохранилось краткое, но, вероятно, древнейшее предание о происхождении виноградной лозы: на землю с Олимпа просочился плодоносный *ихор*¹⁹, и «народился напиток лозы вакхиадской, а в скалах сам собой от него же ствол возрос виноградный, дик он был, не обхожен, в чаше ютился безвестной»²⁰. Первым, кто изготовил вино, отжимая ягоды винограда руками, был Дионис:

*Самознающий божже без виноградной давитьни,
Гроздие в длани принявши, ягоды жать начинает
Плотно и крепко перстами, на свет обильное бремя
Гроздьев винных выводит, лозы смарагдовоалой
Сладостнокрепкий напиток! И белоснежные пальцы
Льющего хмель Диониса от крови багрянца алеют.
Рог быка он хватает и сладостнокрепкий отжаток
Вакх в уста проливает, вино испробовав первым,
После отведав и ягод...²¹*

Фактически миф передает самый ранний и наиболее примитивный способ переработки винограда руками с целью получения вина, еще до сих пор кое-где существующий в быту. Интересно, что Дионис вино попробовал раньше, чем ягоды винограда, и что первым сосудом для вина был рог быка. Платон полагал, что именно Дионис даровал людям вино и внушил иступленные богослужения и пляски²². С этим вполне были согласны Диодор Сицилийский, Плутарх, Вакхилид, Вергилий и другие древние авто-

¹⁵ Фролова, Савостина 1998: 151.

¹⁶ Athen. II. 35a; Paus. X. 38. 1.

¹⁷ Иванов 1994: 85.

¹⁸ Ap. Rh. 3. 996; Альтман 1935: 117–118.

¹⁹ *Ихор* — кровь богов — «влага, которая струится у жителей неба счастливых» (Hom. II. V. 340, 416).

В отличие от нектара и амброзии (пищи богов) не дает бессмертия (См. Мифологический словарь 1992: 262).

²⁰ Non XII. 293–298.

²¹ Non XII. 198–206.

²² Legg. II. 672.

ры. Неслучайно, по мнению греков, древние виноделы и виноградари, виноградники, продукты и места виноделия, даже глиняные сосуды, пифосы и амфоры находились под покровительством бога растительности и всего живого — Диониса, родиной которого были фракийские земли.

Показательно, что именно египетские изобразительные источники показывают ручной способ отжима винограда и получения суслу для приготовления вина — в мягкой оболочке при помощи торсионной давящей обвязки, которая скручивалась рычажной палкой²³. Этот сравнительно примитивный, но эффективный способ давления винограда применяется народами, находящимися на ранних ступенях развития, и в наши дни.

Винодельни Сирийско-Палестинского региона являются одними из древнейших в Средиземноморье. Они делятся на две большие группы — монолитные и композитные винодельни (рис. 1–2). Монолитные винодельческие сооружения — давяльные устройства, изготовленные из однородного материала, — применялись в качестве как самостоятельных устройств для переработки винограда, так и прессовых лож для отжима мезги в композитных винодельнях. В древности они использовались во многих винодельческих регионах — в Египте, Греции, Италии, Палестине, Западном и Северном Причерноморье²⁴. Переносные винодельни получили распространение, по-видимому, повсеместно. Стационарные и условно переносные чаще встречались в богатых камнем или лесом районах. Они могли быть каменными или деревянными, высеченными из цельных стволов деревьев, нередко оштукатуренными внутри песком с известью. По понятным причинам до нашего времени лучше сохранились каменные давяльные сооружения, что отражается на результатах археологического поиска²⁵. Реальное количественное соотношение между деревянными и каменными давяльнями в древности установить не представляется возможным.

В гористых районах с близкими выходами скальных пород на поверхность заметно преобладали каменные монолитные давяльни для переработки винограда при помощи ног и пресса. Композитные винодельни, более дорогие, но и более производительные, встречались реже.

Наиболее ранние объекты, открытые в древнем Ханаане, в Гезере и Мегиддо, относятся к началу III тыс. до н. э. Фактически это были выбитые в скале монолитные давяльные платформы с одним или двумя углублениями для сбора виноградного сока²⁶. В последующие эпохи (включая византийское время²⁷) тип стационарной монолитной давяльни с одной давяльной платформой (редко двумя) и одним-двумя резервуарами стал типичным в Восточном Средиземноморье, особенно на территории Палестины (см. рис. 1). Основные находки из этого региона приведены в каталоге Д. Эйтема²⁸. По меньшей мере две стационарные винодельни найдены на русском монастырском участке в Хевроне. Они располагались на довольно крутых, со значительными перепада-

²³ Les innovations 1993: 539 и сл.

²⁴ См. Billiard 1913; Szilagyi 1956: 61 и сл.; Oliva 1962: 171–172; Fatucchi 1987: 9–29; Крыжицкий и др. 1989: 179, рис. 66; Стржелецкий 1959: 57; Мыц 1991: 109 и сл.

²⁵ Винокуров 2007: 102 и сл.

²⁶ Кинк 1970: 43.

²⁷ См. Eitam 1993: 70 и сл.

²⁸ Eitam 1993a: 99 и сл.

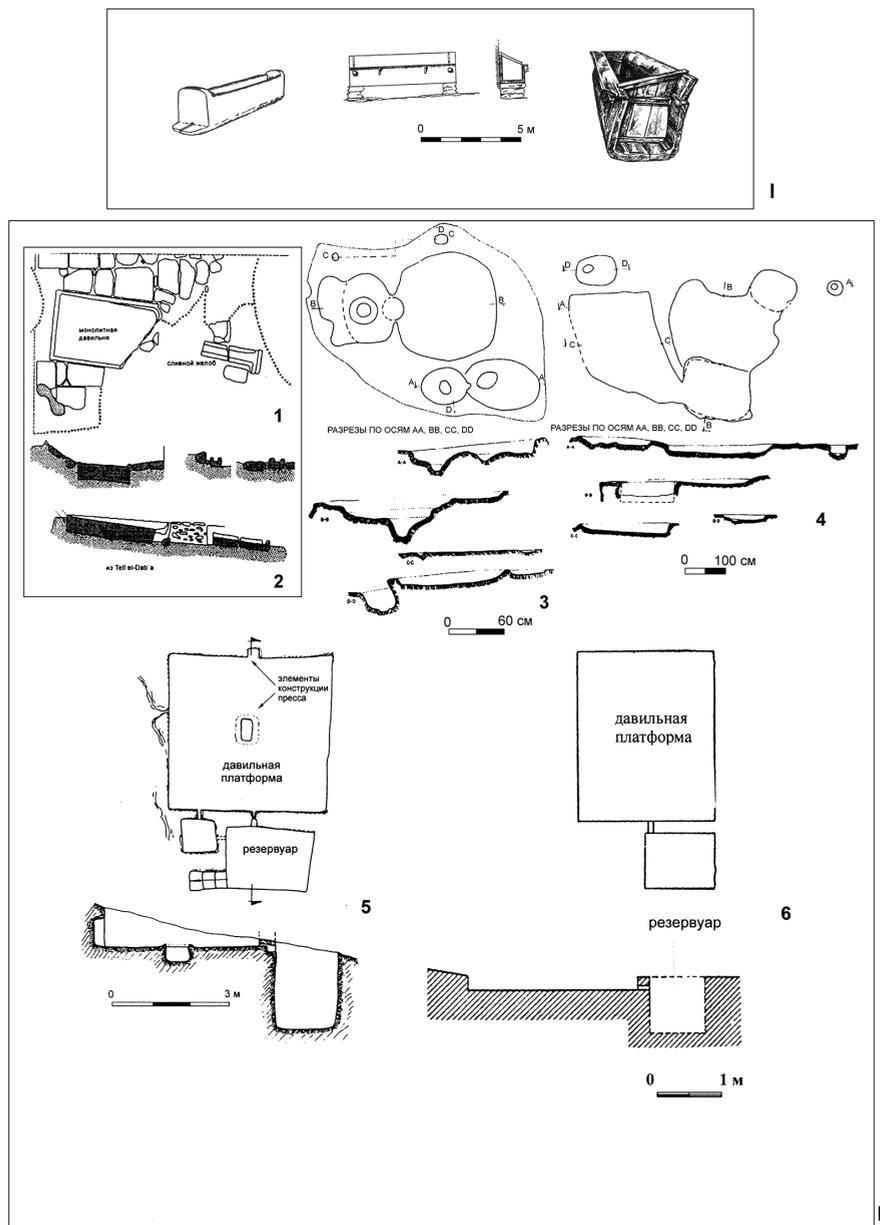


Рис. 1. Деревянные и каменные монокриные давилни из различных областей Причерноморья и Средиземноморья по данным этнографии и археологии: I — деревянные давилни с бортом и один из способов их установки (по Бохоцадзе 1963; Нанобашвили 1960); II — винодельни разных исторических периодов: 1–2 — план и разрезы древнеегипетской винодельни эпохи XVIII династии (по Meeks 1993: 18); 3–4 — древнеиудейские стационарные монокриные винодельческие сооружения. Давильня византийского периода (Eitam 1993: fig. 6 (комплекс 17), 12 (комплекс 23)); 5–6 — стационарные монокриные давилни византийского периода (по Гайдукевич 1958: рис. 28; La discrimination 1993: 525, fig. 7)

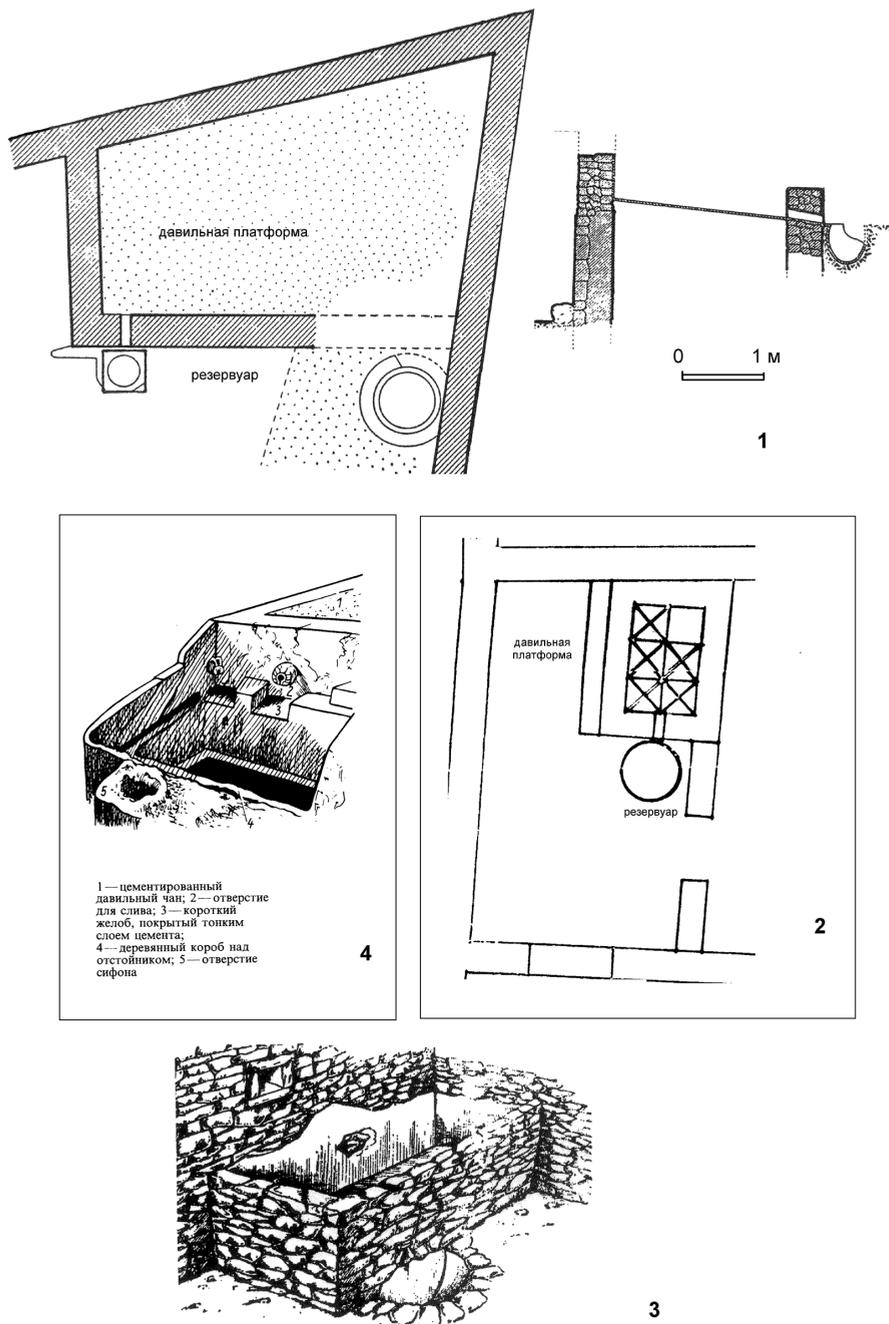


Рис. 2. Композитные давяльни с одним резервуаром, подобные боспорским винодельням ГЗ-1, 2 и 3 поселения Генеральское-Западное: 1 — из святилища Диониса IV в. до н. э. в Афинах; 2 — Пшт-1 из виллы Пештерицы III–IV вв. н. э. в Македонии; 3 — из Грузии по этнографическим данным (по Бохочадзе 1963); 4 — из средневекового монастыря Мены

ми высот скальных склонах, которые будто бы были самой природой приспособлены для сооружения разноуровневых винодельческих устройств — давяльных платформ, сливов с них и резервуаров, высеченных в скальном массиве. Большая винодельня Хвр-1 имела несколько давяльных платформ для отжима винограда ногами и прессом, сделанных каскадом, друг над другом. На самом верхнем ярусе винодельни находились смежные давяльные платформы, ниже которых располагались два резервуара, меньший и больший, размер которых соответствовал площади давяльных платформ. Все они вырублены в плотном мшанковом известняке. Формой в сечении резервуары напоминали большие пифосы емкостью более кубического метра. Сусло, выдавленное при помощи ног, стекало по неглубоким желобам в больший резервуар, а сок из-под пресса — в меньший. В верхней части резервуары сообщались друг с другом посредством небольшого прямоугольного отверстия, через которое можно было смешивать их содержимое, когда емкости переполнялись, или собирать сусло сразу в два резервуара. Такое технологическое отверстие легко закрывалось специальной деревянной пробкой, благодаря чему сбор сусла с разных платформ мог происходить независимо. При необходимости, с целью санитарного и технического обслуживания емкостей, чтобы вычерпать остатки сусла, очистить от винного осадка и остатков гроздей придонные накопители, можно было спуститься вниз, в малый резервуар, по ступеням, вырубленным в скале с одной из сторон. Поверхности платформ, резервуаров, ступеней были покрыты прочным розовато-серым агломератным раствором, нанесенным в два слоя. Нижний слой — нивелировочный, более толстый, верхний — тонкий, стяжечный. Сусло из резервуаров вычерпывалось по мере необходимости. Гирия рычажного или рычажно-винтового пресса находилась ниже по склону, обеспечивая большую мощность воздействия на емкость с мезгой. Мезга, скорее всего, помещалась в прямоугольные разборные ящики. По крайней мере, в небольшой монолитной стационарной давяльне Хвр-2, приспособленной исключительно для действия пресса, имелось прямоугольное основание с невысокими бортиками для фиксации деревянного ящика площадью менее квадратного метра, в котором отжимали мезгу, вероятнее всего, компактным винтовым прессом. Устройство рычажной конструкции пресса требовало бы большего перепада высот; кроме того, на памятнике не найден котлован под гири. Борт давяльни с торца, по центру, прорезан широким желобком линзовидного сечения. Выдавленное сусло по нему отводилось в сторону небольшого полусферического в разрезе накопителя, приспособленного для установки сосуда — кувшина или чаши соответствующей формы. Первичное брожение сусла могло происходить непосредственно в резервуарах или в специальных бродильных помещениях винодельни.

В целом ближневосточные давяльни весьма похожи на аналогичные североазиатские или кавказские. Некоторые из них по форме и параметрам очень напоминают херсонесские и боспорские стационарные давяльни. Правда, в Северном Причерноморье больше распространены монолитные стационарные давяльни с одним (технологическое отличие?), а не двумя резервуарами. Но есть и близкие параллели. Так, давяльня, обнаруженная около Хирбет-Мидже в Палестине²⁹, как и херсонесские стационарные монолитные давяльни, была целиком вырублена в скале (см. рис. 1. П. 6). Эта винодельня состояла из прямоугольной давяльной платформы (2,15×2,65 м, площадь 5,7 м²)

²⁹ Гайдукевич 1958: 384 и сл.

и примыкавшей к ней цистерны (0,80×1,10×0,90 м, объем 0,792 м³). Сусло стекало с платформы через желоб шириной 0,07 м, вырезанный в перегородке между резервуаром и платформой. Такие давильни отличались от дорогостоящих композитных виноделен с одним резервуаром тем, что имели лишь легкий навес и быстровозводимые боковые ограждения для защиты от ветра и домашних животных. Они не только внешне выглядели гораздо проще и примитивнее композитных виноделен, но и отличались элементарным технологическим устройством. Впрочем, и в таких винодавильных сооружениях можно было получать неплохие вина. Их качество зависело от правильности сбора сырья, санитарного состояния оборудования, соблюдения элементарных норм технологического процесса отжима винограда, первичного и вторичного брожения сусла.

Вряд ли в монолитных давильнях можно было переработать большие объемы винограда. Они не годились для этого в силу своих относительно небольших размеров. Здесь невозможно было совмещать отжим винограда ногами с прессованием мезги, а также производить отдельный сбор разносортного сусла. Соответственно, скорость переработки сырья в монолитных давильнях была значительно ниже, чем в «промышленных» композитных. Это, в свою очередь, уменьшало объемы отжатого винограда и получаемой продукции. Таким образом, в условно переносных и стационарных давильнях производили гораздо меньше товарного вина, чем в композитных винодельнях с резервуарами объемом 5–10 и более м³. В таких «промышленных» винодельнях часто использовались монолитные прессовые основания, предназначенные для стационарного отжима большого количества мезги. Как правило, они функционировали в винодельческих хозяйствах, ориентированных на товарное производство вина. Там чаще, чем в автономных монолитных давильнях, внедрялись технологические новшества, которые требовали в том числе совершенствования прессовых оснований.

Композитные винодельческие сооружения образуют самую большую и повсеместно распространенную группу стационарных виноделен. Они разнообразны по конструкции, во многом индивидуальны по планировке, чаще всего значительно отличаются друг от друга размерами, формой здания и производственных отсеков, составом и компоновкой оборудования.

Прототипы этих виноделен появились в греческих государствах Средиземноморья и Причерноморья в глубокой древности; некоторые из них имели сложную конструкцию, рассчитанную на получение виноградного сусла различного качества³⁰. Композитные винодельни ограждались стационарными каменными или сырцовыми хорошо оштукатуренными стенами и перекрывались крышей³¹, в богатых хозяйствах в качестве кровли нередко использовалась черепица с гидро- и термоизоляцией. В число применявшегося в них оборудования входили давильные платформы, резервуары для сусла и нередко прессовое устройство, дополнительные емкости для сусла.

Давильные площадки, прессовые ложа и гири, стены виноделен сохраняются гораздо хуже, чем резервуары, которые являлись планировочным ядром композитных виноделен. Вокруг них размещались давильные платформы и вспомогательные площадки. Количество резервуаров изменялось при уменьшении или увеличении производительности винодельческого комплекса. В первом случае резервуары разделялись, сужались или даже засыпались, а во втором — их число возрастало за счет пристройки новых

³⁰ Блаватская 1976: 65.

³¹ Ср. Fatucchi 1987: 9–29.

резервуаров или увеличивался объем старых. Таким образом, количество резервуаров находилось в динамической зависимости от производственных возможностей композитных виноделен.

Значимую роль в древнем винопроизводстве играла пространственная компоновка резервуаров. Чаще всего в винодельнях применялся один или несколько смежных резервуаров, смыкавшихся длинными сторонами. Такое расположение резервуаров вполне допустимо условно назвать «стандартным». Гораздо реже резервуары отстояли друг от друга либо смыкались торцами или углами. Тогда продольные оси резервуаров обычно были перпендикулярны друг другу. Подобное расположение резервуаров следует считать «нестандартным». Во время сооружения винодельни в первом случае выкапывался один котлован, а во втором — несколько.

Композитные винодельни хорошо представлены в Сиро-Палестинском регионе, хотя преобладали там, по-видимому, стационарные монолитные давилни. Так, в Назарете под фундаментами христианских построек V–VII вв. открыты композитные винодельни, имевшие, судя по всему, единственную давилную платформу и квадратный или прямоугольный в плане резервуар³². Резервуары этих виноделен вырублены в скале и облицованы штукатуркой, на их дне в углах сооружены отстойники, а в одной из стенок сделаны лестницы с несколькими (до пяти) ступенями. Размеры резервуара одной из таких построек — 1,95×2 м. В нем был найден виноградарский нож обычной формы, имеющий многочисленные аналогии среди материала из Причерноморья и Средиземноморья. Резервуар другой винодельни достигал 2,05×2,2 м при глубине 2 м. Интересно, что дно, ступени, верх борта резервуара выложены мозаикой, а стены облицованы гидроизолирующим раствором. Л. А. Беляев полагал, что выложенная мозаикой емкость — «обычная черта хорошо организованных виноделен»³³. В Северном Причерноморье такие винодельни с мозаичным покрытием пока не раскопаны. Мозаичная поверхность была идеальным местом для развития микроорганизмов, способствовавших порче сула. Данное обстоятельство, а также относительно большие размеры резервуара, характер его покрытия не исключают возможность его повторного использования в качестве обычного бассейна. Впрочем, подобные винодельческие композитные сооружения с мозаичными элементами покрытия в регионе не редкость. По-видимому, для обеззараживания стыков между элементами мозаики могли использовать химические вещества (соду, серу и др.) либо растительные смолы хвойных или фруктовых деревьев, которые не только препятствовали развитию патогенной флоры, изолировали суло от взаимодействия с нежелательными веществами, входившими в состав строительных смесей, использованных при сооружении и ремонте резервуаров, но и определенным образом оказывали воздействие на качество и вкусовые особенности сбраживаемого виноматериала.

Следует упомянуть случаи ступенчатого расположения площадок в античных маслодельнях, найденных в Сирии и Палестине³⁴. Подобное размещение давилных платформ было характерно для некоторых северопонтийских виноделен, например боспорских (П-7). В византийскую эпоху отмечается заметное преобладание винтовых прессов прямого действия.

³² Беляев 2000: 46–47.

³³ Беляев 2000: 67, примеч. 51.

³⁴ Dalman 1935.

В последнее десятилетие мне удалось увидеть и изучить на месте открытия многочисленные прекрасно сохранившиеся композитные винодельни античного и ранневизантийского времени, обнаруженные во время археологических работ во многих областях Сиро-Палестинского региона. Они в целом мало отличались от подобных виноделен Северного Причерноморья, особенно боспорских. Среди них заметно преобладали винодельни с одной или несколькими давящими платформами и единственным или двумя резервуарами для сбора сусла. Подобные сооружения были широко распространены в Причерноморье в эллинистический период. Видеть в этом единство технологических процессов вполне допустимо, хотя разница в сортовых особенностях лоз на таких отдаленных друг от друга территориях и, соответственно, в качестве вина, несомненно, присутствовала. Как уже отмечалось выше, в Северном Причерноморье не обнаружено ни одной винодельни, поверхность давящих платформ и резервуаров в которой были бы выложены мозаикой, тогда как для Сиро-Палестинского региона такие винодельческие объекты типичны. В Боспоре известны винодельни, где основания фундамента давящих платформ выкладывались мозаичным способом из специально подобранных по размеру и форме узких плиток известняка, небольших или средних по размеру округлых галек, поставленных на ребро, поверх которых в качестве покрытия всегда заливали в один или несколько приемов агломератный известковый или цемяночный раствор. Удивительно другое: на Боспоре гораздо чаще, чем в других областях Средиземноморья и Причерноморья, встречались композитные винодельни с очень сложной, разветвленной системой сбора и получения сусла, которая позволяла свободно манипулировать стоком выдавленного сока для сбора в большие резервуары и облегчала внесение в сусло различных добавок, столь любимых греками. Возможно, это результат царской монополии на производство и торговлю вином. Эти винодельни более дорогостоящие, технологичные и производительные. Судя по известной на сегодняшний день археологической источниковой базе, именно в этом состоит их главное отличие от сиро-палестинских и североафриканских аналогичных памятников, рассчитанных больше на удовлетворение местного спроса, чем на внешнюю торговлю.

В Финикии были распространены преимущественно винодавящие устройства, прототипы которых появились в Сиро-Палестинском регионе в глубокой древности. Они в отличие от греческих композитных виноделен высечены в скальных выходах. Для них характерно применение прессов с длинным деревянным рычагом. Качество финикийского вина было высоким. Винные транспортные амфоры местного производства найдены в различных областях Средиземноморья. Ведущая роль финикийян в средиземноморской торговле предопределила распространение финикийского стандарта кади, в основе которого находилась древневосточная мера жидкости, нашедшая применение в виноторговле ряда областей Восточного Средиземноморья (около 22 л)³⁵. Некоторые исследователи полагают, что финикийяне самым активным образом воздействовали на развитие товарного виноделия и керамического производства в различных областях Средиземноморья, затронутых финикийской колонизацией, прежде всего в Испании и Португалии³⁶.

В Египте первые изображения сцен получения виноградного сока путем скручивания полотняного (?) мешка с ягодами относятся ко времени V династии (2400–2300 гг. до н. э.) (рис. 3).

³⁵ Heitzer 1993: 49 и сл.

³⁶ Bellard, Guérin 1993: 379 и сл.; Brun 1997: 45 и сл.

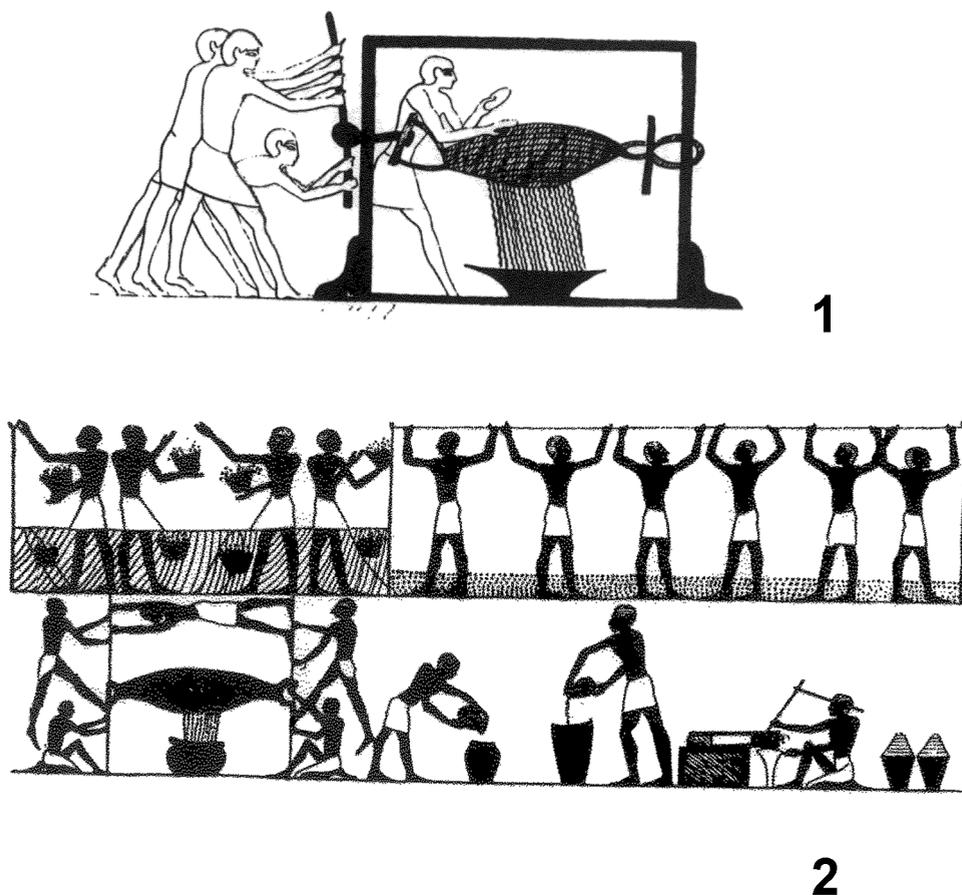


Рис. 3. Прорисовки древнеегипетских сцен получения виноградного сока путем скручивания полотняного(?) мешка с ягодами

Лучшими виноградарями и виноделами считались азиаты, в частности выходцы из Сирии. Культура выращивания и переработки винограда с целью получения вина сначала для удовлетворения внутренних потребностей и домашних нужд, а затем и для внешней торговли могла проникнуть в Египет через Дельту, где были наиболее благоприятные природные условия для культивирования лозы. Здесь эксплуатировались как монолитные, так и композитные винодельни (см. рис. 1. П. 1–2; 2. 4).

Судя по изобразительным сюжетам, собранный виноград могли немедленно перерабатывать на расположенных рядом давящих платформах, где разделялись операции его отжима ногами и торсионного прессования мезги. По всей видимости, полученный сок разных сортов смешивался, хотя возможно и раздельное его хранение. Надписи на сосудах и пробках, к сожалению, ничего не говорят об этом.

В Египте были распространены как переносные и стационарные монолитные давилни, так и композитные простые и сложно устроенные винодельни. Фрагменты монолитных давлений из известняка найдены в Мемфисе, в слоях птолемеевского времени, во время раскопок ЦЕИ РАН под руководством Г. А. Беловой. Одна переносная давилня имела длинный закрытый слив с округлым каналом, невысокие борта, округлую рабочую площадку незначительной площади, предназначенную для установки корзины с мезгой под прессовый груз. Вторая условно переносная давилня была прямоугольной формы с высоким немного скошенным бортом, предназначалась для большого деревянного ящика длиной около 1,5 м. Площадь ее рабочей площадки составляла около 2,4 м².

Новый способ прессования мезги в египетских винодельческих хозяйствах отличался от прежнего лишь тем, что теперь емкость с мезгой не держали в руках со всех сторон, а одной стороной прикрепляли к статичным предметам, а с другой — скручивали, используя для усиления воздействия рычаги. Такие методы отжима винограда и мезги в мягкой оболочке путем скручивания и при помощи рычагов сохранились в домашнем египетском виноделии и после прихода греков, имевших более продвинутое технологические решения.

Давильные платформы были неглубоки, их борта доходили давилщикам до лодыжки. Возможно, до перелива в сосуды выдавленный сок оставлялся на некоторое время на давилных платформах для ферментации.

Единственная известная древнеегипетская винодельня, относящаяся к эпохе XVIII династии (ок. 1575 г. до н. э.), отличалась от вышеописанных. Она представляла собой монолитную известняковую давилню с бортами, скорее всего предназначенную для отжима мезги в ящике или корзине (рис. 1. II. 1–2). Пространство вокруг нее было вымощено. Давильня повреждена, отбита с одного края, слив по этой причине не сохранился. Ее размер — 1,28×0,62 м. Если виноград на ней отжимали ногами, то параметры и форма давилни позволяли действовать только одному-двум работникам. Ее поверхность имела выраженный наклон (за счет разницы в глубине от 2 до 7 см) в сторону внешнего слива (длиной около 1,6 м) из нескольких известняковых блоков с вырезанным каналом шириной около 0,05 м. Последний блок слива имеет в плане Т-образную форму. Такое устройство обеспечивало сбор сула в два несохранившихся резервуара. Вместимость давилной платформы достигала приблизительно 35 л (с учетом высоты бортов). Рядом с винодельней обнаружен сосуд высотой 34 см и объемом около 3 л, который использовали для сбора сула с целью последующего перелива его в амфоры³⁷.

При греках получили распространение монолитные и композитные стационарные винодельни с давилными площадками, оборудованными сливами, посредством которых сок стекал в небольшие по размерам резервуары, откуда переливался в сосуды. Иногда давилные платформы устраивались на возвышении, что предполагало наличие ступенек для подъема на площадку. У таких виноделен было несколько сливов, в них могло уместиться от двух до восьми давилщиков, которые чаще работали в четном количестве лицом другу к другу. Происходило постоянно совершенствование давилных платформ и резервуаров для сбора сока³⁸.

³⁷ Meeks 1993: 22 и сл.

³⁸ Meeks 1993: 21 и сл.

Интересна египетская винодельня IV в. до н. э. из Карнака, высеченная из камня. Ее давящая платформа была квадратной в плане, по центру находилось ложе пресса, соединявшееся по подземному сулопроводу с квадратным же резервуаром. Резервуар закрывала деревянная крышка, для которой вырезан соответствующий проем. По краям давящей платформы сделан паз для установки разборного ящика — галеагры либо короба из щитов или досок, куда помещалась в мягкой оболочке или навалом мезга. Размер и форма платформы позволяли легко отжимать мезгу прессом. Для того чтобы выдавливать сок из винограда при помощи ног, требовалось использовать деревянные ящики или короба, имевшие днище с отверстиями или щелями для быстрого удаления отжатой жидкости.

Вино на египетских фресках и рельефах изображалось красным и черным цветом, что вполне однозначно свидетельствует о приготовлении вина по красному способу. Прямых подтверждений существования производства белых вин в Древнем Египте нет³⁹, хотя в эллинистический и римский периоды здесь уже получали и их⁴⁰. Например, вина в районе озера Мариут отличались высоким качеством и прекрасным вкусом, что было отмечено еще Страбоном⁴¹. Среди них встречались белые, светло-желтые вина с хорошим букетом, легко усваиваемые, диуретические.

Древнеегипетские способы приготовления вина, реконструированные Д. Миксом, сохранились в винодельческой практике коптов в XVIII в.⁴² Сок, выдавленный из винограда, они смешивали с соком из-под пресса, в который добавляли мезгу. Настаивание (ферментация на мезге) и первичное бурное брожение происходили на открытой площадке в течение семи дней. Затем вино разливалось по сосудам, где дображивало. Вино укупоривалось пробкой из тростника и глины с вентиляционным отверстием для отвода газов. После завершения приготовления вина отверстие замазывалось. В такого рода товарных хозяйствах, ориентированных на рыночное производство вина, горшечники в массовом количестве изготавливали не только керамическую винную тару, но и крышки, необходимые для окончательной укупорки, хранения и транспортировки вина. В доносе горшечника из архива Зенона, управляющего одним из филиладельфийских поместий, сообщается о выделке 2000 крышек сосудов, вероятно для одной партии готового вина, тогда как другие работники такого количества изготовить не смогли. Таким образом, представляется, что масштабы производства вина и керамики для его хранения были весьма велики⁴³.

Существовал в Древнем Египте и другой способ приготовления вина. Выдавленный виноградный сок сразу после отжима разливался по сосудам, в которых проходили все стадии приготовления вина, включая первичное брожение. Изучение гипсовых и глиняных пробок винодельческих сосудов показывает, что первичное брожение могло происходить как в сосудах, так и на давящих платформах.

Наличие в пробках сосудов вентиляционных отверстий, позволяющих удалять диоксид углерода и ограничивать соприкосновение вина с воздухом, может свидетельствовать о необходимости транспортировки недозревшего вина от винодельни до

³⁹ Meeks 1993: 22 и сл.

⁴⁰ Rodziewicz 1998: 27 и сл.

⁴¹ Strabo XVII. 1. 14.

⁴² Meeks 1993: 23 и сл.

⁴³ Антология 2000: 325.

потребителя или к месту хранения. Некоторые сосуды закрывались герметично (гипсом, глиной), что предполагает разлив в них готового вина. Египтяне знали купаж, фильтрацию. Фильтровать вина следовало обязательно, так как по этнографическим данным осадок в египетских винах XVIII столетия мог занимать до трети (!) объема сосуда, что говорит о невероятной плотности и насыщенности местных вин минеральными веществами. Насколько они были полезны для человека, можно только гадать. Но, следует полагать, вкусовые качества продукции вполне устраивали потребителя. Вино находило своего покупателя и приносило устойчивые доходы, в противном случае торговля плохим и некачественным вином была бы unsuccessful.

В легендах этикеток египетских амфор, предназначенных для приготовления вина, указывался месяц, когда в них заливалось вино для вторичного брожения. Зная срок брожения вина, винодел мог рассчитать, когда ему следовало замазать отверстие для отвода газов. Указывались также год выпуска вина и место его приготовления.

Египтяне (в большей степени зажиточные слои населения) предпочитали пить чистые не разбавленные водой вина, причем это касалось и женщин. Бедные, несмотря на производство вина в товарных масштабах, не были избалованы переизбытком этого продукта.

По мере развития местного виноградарства качество винной тары постепенно улучшалось. В те периоды, когда вино расходилось в основном по территории Египта, преобладали сосуды с плоским дном. Развитие внешних связей и интенсификация вывоза вина за пределы Египта морским путем привели к тому, что стали господствовать амфоры с острым дном и уплощенным корпусом, приспособленные для транспортировки на кораблях.

Несмотря на большое количество производимого местного вина, любопытство и приобретенные вкусовые пристрастия побуждали египтян импортировать иноземное вино, например из Сиро-Палестинского региона, островной и материковой Греции, но значимость и объемы поставок из-за рубежа по сравнению с местной продукцией установить невозможно. В античное время вино, как показывают найденные амфоры, циркулировало между Египтом и различными регионами Средиземноморья в обоих направлениях⁴⁴. В эллинистическом Египте, как свидетельствуют папирусы, был большой спрос на прославленные греческие вина, особенно на дорогие сорта. Так, в одной «записке», относящейся к III в. до н. э., можно прочитать: «Если ты имеешь в запасе, пошли нам бочонок лесбосского или хиосского вина, по возможности более сладкого»⁴⁵. Сладкие выдержанные вина ликерного типа из этих регионов были дорогими и, конечно, являлись предметом спроса прежде всего элиты. Хотя обилие амфор из прославленных центров греческого виноделия, обнаруженных в городах и поселках Египта в ходе археологических работ, говорит на первый взгляд об обратном. Но эти находки больше концентрировались в местах компактного проживания греческих наемников и колонистов, для которых качественное дорогое вино было предметом едва ли не повседневного потребления.

В связи с этим всегда интересны находки складов античных амфор, подобных открытому в Мемфисе во время раскопок ЦЕИ РАН. Экспедицией был обнаружен

⁴⁴ Meeks 1993: 33 и сл.

⁴⁵ Альтман 1935.

склад с двумя десятками раздавленных импортных амфор третьей четверти V в. до н. э. с Хиоса, Самоса, Фасоса и из других средиземноморских центров производства — прославленных античных поставщиков дорогих сортов вина и оливкового масла, известных территорий элитного древнегреческого виноделия. Многие амфоры попали в яму уже поврежденными, явно после вторичного использования. У некоторых из них в нижней части просверлены аккуратные округлые отверстия диаметром 0,5–1,7 мм. Эти сосуды, вероятно, служили для набора воды, а отверстия способствовали быстрому погружению в воду: через них выходил воздух, и сосуды быстрее заполнялись водой. Но не исключено их использование и в винодельческих целях, если допустить, что брожение суслу происходило в амфорах, положенных набок и герметично закупоренных. Через отверстия можно было отводить образовавшиеся газы при помощи трубочек или тростниковых заглушек, которые были проницаемы для газов, но препятствовали попаданию внутрь сосудов пыли и насекомых, способных привести к порче суслу. Как бы там ни было, но находка большого количества привозных амфор в одном месте является подтверждением пассажа Геродота о сборе старшинами Мемфиса керамической тары (Herodot III. 6). На территории Северного Причерноморья подобных складов с импортными амфорами обнаружено немало⁴⁶. В тех случаях, когда они найдены в непосредственной близости от винодельческих комплексов, можно быть вполне уверенным, что они связаны с процессом местного винодельческого производства и даже виноторговлей. Возможность использования таких амфор не только как тарных емкостей, но и для фальсификации вин очевидна.

Объемы ввоза греческого (и финикийского) вина в Египет были так значительны, что импортной винной тары хватало для снабжения водой безводных областей Сирии. Вот как об этом рассказывает Геродот: «Два раза ежегодно из целой Эллады, а также из Финикии привозят в Египет глиняные сосуды с вином, и, однако, в Египте почти нельзя найти ни одного пустого сосуда. Куда же, спросит кто-нибудь, деваются эти сосуды? Об этом-то я и скажу. Всякий местный старшина обязан собрать в своем околотке всю глиняную посуду и доставить ее в Мемфис, а старшины Мемфиса обязаны препроводить ее, наполнивши предварительно водою, в эти безводные части Сирии» (Herodot III. 6).

В обнаруженных на южном берегу озера Мариут неподалеку от Александрии Египетской более 30 керамических мастерских, датированных эллинистическим и римским временем, одновременно производилось несколько различных типов амфор, которые, возможно, предназначались для вин разных сортов⁴⁷.

Греки Египта обращали внимание на форму амфор ввиду существенной ценности содержимого; клейма и дипинти имели для них меньшее значение.

Значительное количество амфор требовалось для египетского виноделия, так как греки переняли у местных виноделов способ сбраживания вина непосредственно в амфорах, минуя стадию брожения в пифосах. Поэтому они собирали тысячи амфор в непосредственной близости от давлений⁴⁸. Этим объясняется наличие маленького бокового отверстия в горловине амфор, предназначенного для отвода газов из сосудов, которые в противном случае попросту бы взорвались.

⁴⁶ Ср. Завойкин 2004: 38–39.

⁴⁷ Ср. Empereur 1993: 41 и сл.

⁴⁸ Empereur 1993: 42 и сл.

В стороне от печей обнаружены композитные винодельни с одним резервуаром. Найдено около 20 (?) виноделен, что позволило М. Родзиевичу создать их типологию (рис. 4). Основой его классификации, опубликованной в *Bulletin de correspondance hellénique*⁴⁹, послужил далеко не бесспорный критерий местоположения прессового ложа относительно давящих платформ и резервуаров. Серьезным недостатком работы является отсутствие данных о производственных возможностях виноделен и масштаба на чертежах. Правда, в статьях других авторов сборника приведены чертежи отдельных виноделен со ссылкой на публикацию М. Родзиевича, где масштаб указан. Особо следует отметить путаницу с расположением некоторых деталей конструкции винодельни из Абу-Мины. Так, в статье М. Родзиевича расположение ступеней в резервуаре этой винодельни (см. рис. 3. 8) изображено иначе, чем на чертеже из другой работы⁵⁰. Автор выделяет восемь типов объектов — шесть основных и два дополнительных, причем в последнем случае используется термин «композитные» винодельни, но в ином, чем в моей работе, смысле. По его мнению, среди них есть подобные греческим винодельням. В то же время винодельни из Италии существенно отличаются от мариутских, так как основаны на другой технологии. Наблюдается некоторая унификация виноделен, несмотря на различные климатические условия и типы почвы обширной мариутской области. Этим они подобны делосским винодельням. Однако их особенности проявлялись в устройстве пресса⁵¹.

Мариутские винодельни представляли собой отдельно стоящие или включенные в усадебную планировку здания, сооруженные из камня, обработанного или бутового, либо сырцовых кирпичей с применением глиняного раствора и покрытые красной (так называемой гидравлической) штукатуркой. Обломки глиняной посуды также использовались в качестве подсобного строительного материала, как и каменные блоки и даже мраморные детали от разобранных более ранних построек. Поверхность платформ и резервуаров покрывалась раствором (до семи слоев). Камень для строительства виноделен чаще использовался в районах, примыкающих к озеру Мариут, сырцовый кирпич — в горной местности, ближе к пустыне. Возможно, это было обусловлено климатическими особенностями или сложностью и дороговизной доставки камня в глубь территории из прибрежных карьеров.

Большая часть открытых виноделен принадлежит к наиболее распространенному в греческом Средиземноморье и Причерноморье типу композитных виноделен стандартной планировки с одним прямоугольным резервуаром и соответствующей ему одной, реже двумя прямоугольными давящими платформами (см. рис. 4). Найдена пока только одна винодельня с двумя смежными резервуарами, двумя смежными основными и одной прессовой платформами (см. рис. 4. 7). Кроме того, здесь обнаружена единственная винодельня нестандартной планировки, скомпонованная из трех виноделен с одним резервуаром (см. рис. 4. 8). Планировочным решением последние объекты отчасти напоминают производственные отделения боспорских эллинистических виноделен М-4 и БС-1⁵². Отсутствие развитых и больших товарных виноделен, подобных боспорским, показательно.

⁴⁹ Rodziewicz 1998: 27 и сл.

⁵⁰ Abd El-Aziz Negm 1998: 66, fig. 1.

⁵¹ Rodziewicz 1998: 27 и сл.

⁵² Винокуров 1999.

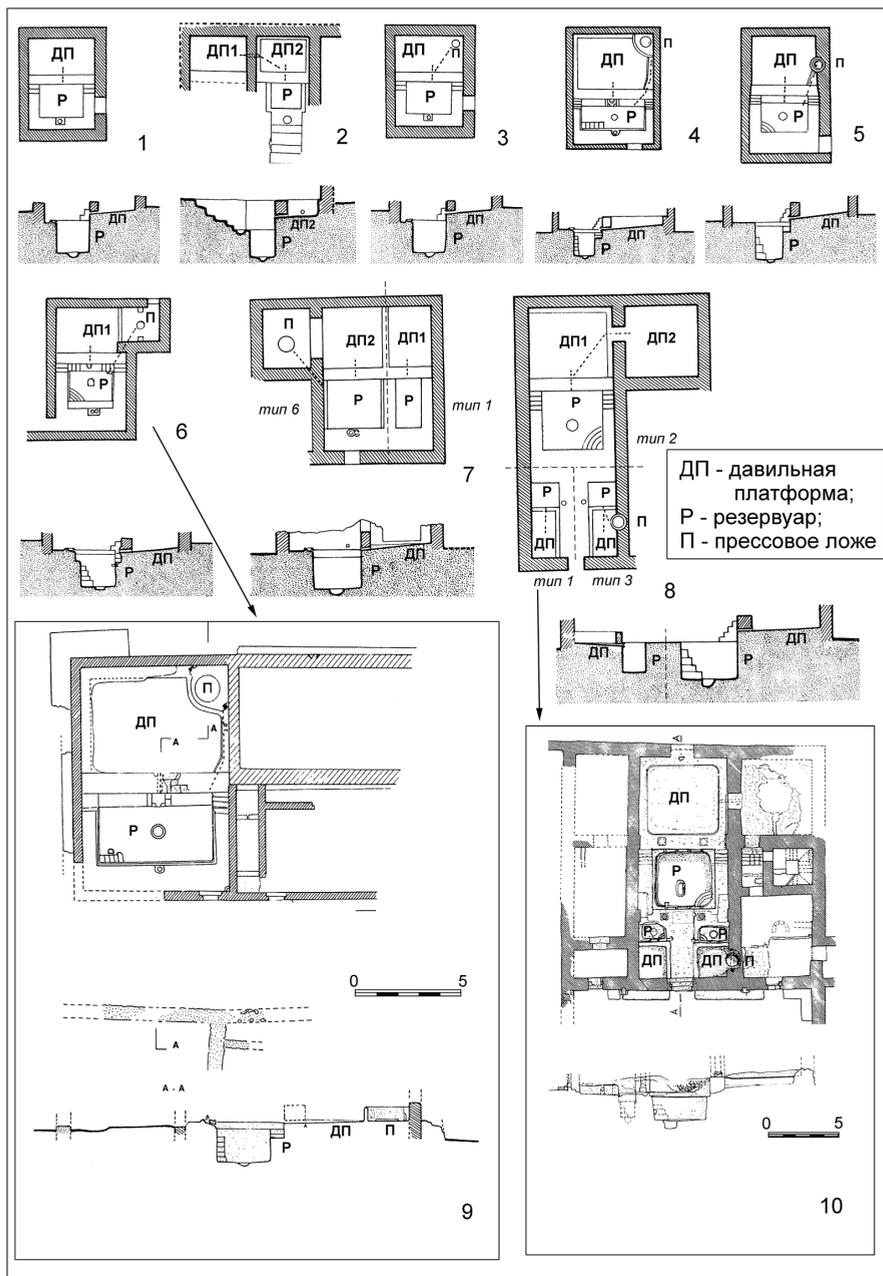


Рис. 4. Египетские композитные винодельни из окрестностей Мариута (по Rodziewicz 1998; El-Ashmawi 1998; Abd El-Aziz Negm 1998): 1–8 — типы по классификации из Rodziewicz 1998, в основу которой положено местонахождение ложа пресса; 9 — план винодельни типа 6; 10 — план винодельни типа 8

На дне резервуаров, выкопанных в грунте или высеченных в скале, устраивался отстойник округлой или овальной формы, собиравший осадок. Для обслуживания резервуаров часто сооружались лестницы из нескольких ступеней, обычно в одном из углов. Слив с давящих платформ в резервуар оформлялся в виде львиной головы⁵³.

Вдоль резервуаров проходили закраины, предназначенные для закрепления при помощи балок ткани, защищавшей сусло от попадания пыли и мусора, а на борту иногда имелись две-три полусферические выемки со стоком в резервуар. Их трактуют как возможные емкости для смешивания ароматических и консервирующих веществ с соком⁵⁴. Но скорее всего, они служили, как и в тиритакских винодельнях, для установки сосудов (амфор) во время вычерпывания содержимого резервуаров⁵⁵. Сток из выемок был необходим для удаления случайно пролитого вина.

Пресс, рычажно-винтовой или винтовой, действовал вне или внутри винодельни на переносном ложе. Интересна находка прессового ложа, сделанная во время раскопок ЦЕИ РАН в Мемфисе. Давильня имела длинный закрытый слив с округлым в сечении каналом, невысокие борта, округлую рабочую площадку незначительной площади, предназначенную для установки корзины с мезгой под прессовый груз. Ближайшие известные аналогии — круглые прессовые основания в эллинистических винодельнях Херсонеса и Боспора (ГЗ-1 и ГЗ-2), а также многочисленные ложа прессов, найденные во многих областях Средиземноморья⁵⁶.

В Египте открыты также композитные винодельни с особо выделенным прессовым местом. В этом случае ложе пресса отгораживалось округлой каменной загородкой в дальнем от резервуара углу давящей платформы; также в стене винодельни могла устраиваться специальная ниша округлой формы для установки емкости (корзины?) с мезгой (см. рис. 4). В отдельных случаях пресс функционировал на особой прямоугольной платформе, примыкавшей к основным давящим площадкам.

Сбор суслу из-под пресса осуществлялся, как правило, в тот же резервуар, куда собирался сок с давящей платформы, где отжимали виноград ногами. Сусло проходило через полотно соседней давящей платформы (как в боспорской винодельне БС-1) по особому каналу, отгороженному от нее, или по желобу под ее поверхностью, в толще основания платформы. Особенности конструкции некоторых виноделен позволяют говорить о стремлении отдельных местных виноделов разделять сок из-под пресса и с давящей платформы. Однако большая часть виноделов, как показывает устройство системы сбора и накопления суслу, предпочитала смешивать весь полученный сок в одном общем резервуаре. Правда, при желании можно было собирать сок отдельно, но для этого требовалось после каждой технологической операции его вычерпывать.

Размеры виноделен различны и зависели от объемов перерабатывавшегося винограда, но, видимо, они не могли увеличиваться более известных (стандартных?) пределов. Если была необходимость расширить производство, то предпочитали не увеличивать размеры давящих платформ и резервуаров виноделен, а пристраивать к ним допол-

⁵³ Десятки подобных изделий из несохранившихся виноделен хранятся в местных музеях.

⁵⁴ Empereur 1993: 42 и сл.; Abd El-Aziz Negm 1998: 70 и сл.

⁵⁵ Гайдукевич 1958; La discrimination 1993: 529 и сл.; Rodziewicz 1998: 35, примеч. 34.

⁵⁶ Винокуров 1999.

нительные платформы и резервуары, как показывает пример из Бург-эль-Араба (Дельта, к юго-востоку от Александрии). Там найдено большое количество винодельческих объектов.

Большая часть обнаруженных в этих районах богатых вилл, снабженных термами, мозаиками, фресками, имели керамические мастерские по производству винной тары, обширные складские помещения для хранения вина, винодельни. Фактически можно говорить о триаде, типичной для Восточного Средиземноморья: вилла, винодельня, керамическая мастерская⁵⁷.

Винодельческие комплексы в районе озера Мариут находились в особенно благоприятных условиях, так как продукцию можно было грузить на корабли, которые проходили по каналу в Нил и далее в Средиземное море.

Таким образом, египетские композитные винодельни с одним резервуаром имеют аналогии среди подобных северопонтийских сооружений, но отличаются от них, по-видимому, более простой конструкцией, меньшей технологичностью и производительностью. Прежде всего это касается боспорских товарных виноделен с тремя-пятью давящими платформами, тремя и более резервуарами для сбора суслу значительной вместимости.

Следует указать, что наибольшее сходство винодельческих объектов обнаруживается при сопоставлении монолитных переносных и стационарных виноделен, а также композитных виноделен с одной или несколькими давящими платформами и одним-двумя резервуарами. Северопонтийские товарные винодельни имеют заметно меньше аналогий среди ближневосточного и североафриканского материала. Возможно, в этом выражаются определенные различия в организации товарного виноделия, но не исключено, что еще будут сделаны находки винодельческих объектов с тремя и более резервуарами.

Основной массив композитных виноделен Боспора составляют объекты классической планировочной схемы — с одним, двумя-тремя смежными резервуарами и несколькими основными и подсобными давящими платформами, обычно с прессом (рис. 5). Они сложены из местного известняка, реже сырцового кирпича, всегда с применением специальных известковых растворов, нередко с керамической крошкой, для гидроизоляции резервуаров и давящих площадок.

Археологические и этнографические материалы показывают, что композитные винодельни с одним резервуаром, одной-двумя давящими платформами, наиболее распространенные во всех регионах Средиземноморья, Причерноморья и Средней Азии, численно преобладали и на Боспоре. Такие винодельни действовали в городах и поселениях Боспора. Интересно, что аналогичные винодельческие сооружения применялись вплоть до недавнего времени в винодельческих хозяйствах Алжира, Греции, Италии и Кавказа. Удивительно, что типичные для Боспора, Ольвии и редкие в Херсонесе композитные винодельни с двумя и тремя смежными резервуарами для других винодельческих областей в общем-то мало характерны. Вполне возможно, что их постройка была доступна лишь зажиточным виноделам. Подобные товарные винодельни в зависимости от локальных технологических особенностей виноделия и ассортимента винограда имели как простую, так и довольно сложную систему стока и сбора суслу, которая позволяла

⁵⁷ Empereur 1993: 46; El-Ashmawi 1998: 55 и сл.; Abd El-Aziz Negm 1998: 70 и сл.

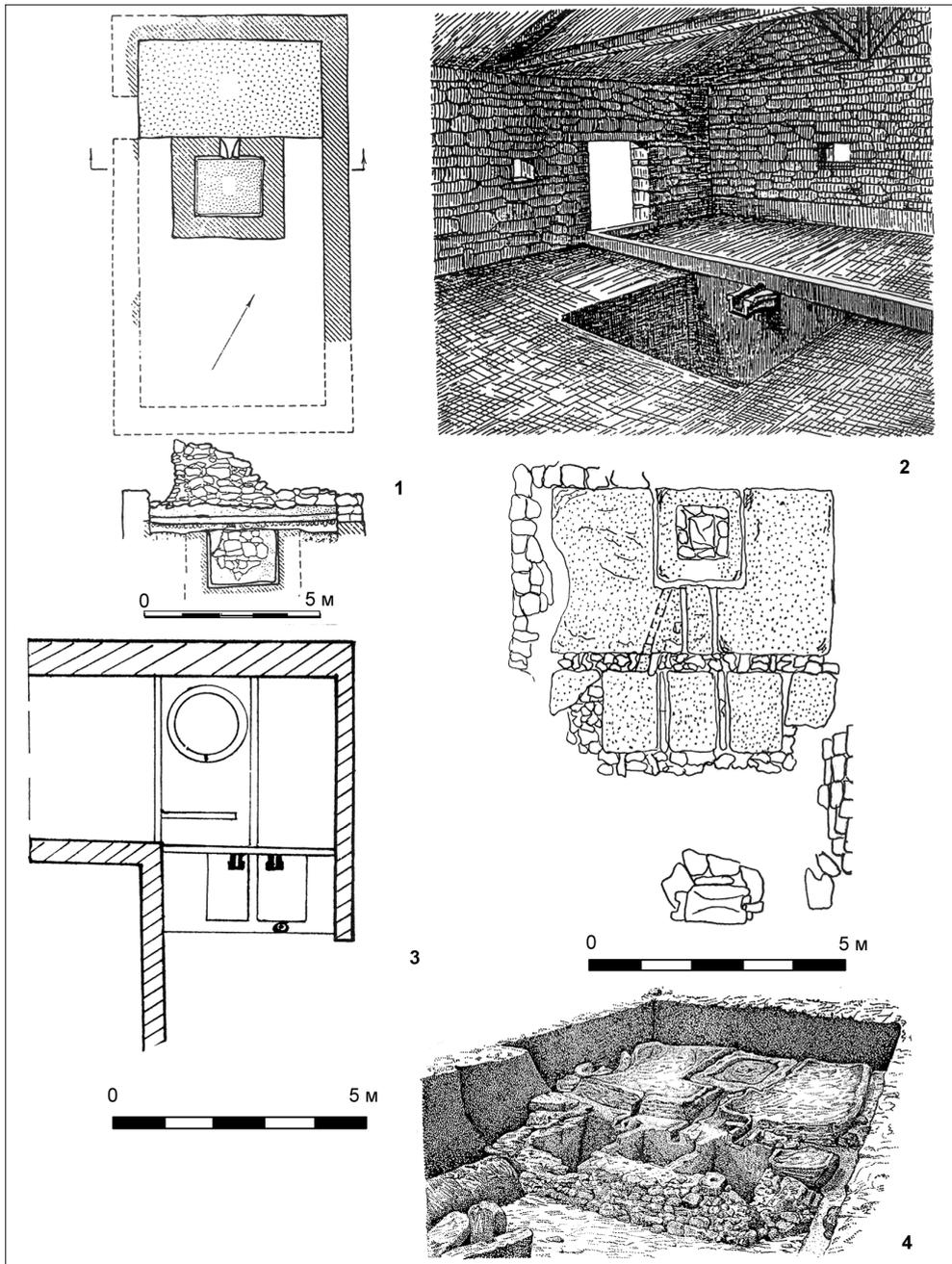


Рис. 5. План-схемы, разрезы и реконструкции боспорских композитных виноделен стандартной планировки с одним-тремя резервуарами: 1–2 — Т-1 из Тиритаки III–II вв. до н. э.; 3 — М-4 из Мирмекия II–I вв. до н. э.; 4 — Т-7 III–IV вв. н. э.

древним виноделам наиболее рационально использовать все давящие платформы виноделен, не опасаясь порчи продукции в результате случайного смешивания суслу разных сортов винограда или суслу, полученного в результате различных технологических операций. Важно отметить, что винодельни со сложной системой стока суслу открыты пока только в больших винодельческих хозяйствах Боспора. Они являлись наиболее сложными в конструктивном отношении и дорогими винодельческими объектами. Боспорские винодельни благодаря усилиям местных архитекторов, строителей и винодельческих технологов отличались от виноделен других регионов, особенно в римское время. Они представляют собой локальную, но довольно единообразную группу памятников исторического виноделия. Здесь изредка встречаются оригинальные винодельни необычной конструкции, которые не имеют прямых аналогий ни в Причерноморье, ни в винодельческих областях Средиземноморья. Понятно, что античные винодельческие комплексы не могли полностью не повторять друг друга из-за особенностей техник виноделия, которые развивались в обособленных природных районах и территориальных микрорайонах применительно к переработке локальных сортов винограда, наиболее адаптированных к местным условиям. Близкая картина развития винодельческих комплексов наблюдалась, по-видимому, и в Египте.

Источники

Ap. Rh.	Аполлодор, Мифологическая библиотека / перевод, заключительная статья, примечания, указатель В. Г. Боруховича (Ленинград, 1972).
Athen	Гекатей Милетский, Фрагменты / пер. А. В. Лебедева // Фрагменты ранних греческих философов (Москва, 1989).
Herodot	Геродот, История. В 2 ч. / перевод Ф. Г. Мищенко (Москва, 2018).
Hom. II.	Гомер, Илиада / пер. И. И. Гнедича (Санкт-Петербург, 2008).
Legg.	Платон, Законы / общ. ред. А. Ф. Лосева, В. Ф. Асмуса, А. А. Тахо-Годи (Москва, 1999).
Non	Нонн Панополитанский, Деяния Диониса / перевод с др.-греч. Ю. А. Голубца (Санкт-Петербург, 1997).
Paus.	Павсаний, Описание Эллады. В 2-х т. / пер. С. П. Кондратьева (Москва, 1994).
Strabo	Страбон, География / пер. и комм. Стратановского Г. А. (Москва, 2004).

Библиография

Альтман 1935	Альтман М. С., Техника виноделия в Древней Греции // Из истории материального производства античного мира (Москва — Ленинград, 1935): 115–166.
Антология 2000	Антология источников по истории, культуре и религии Древней Греции / под ред. Кузищина В. И. (Санкт-Петербург, 2000).
Беляев 2000	Беляев Л. А., Христианские древности (Москва, 2000).
Блаватская 1976	Блаватская Т. В., Греческое общество второго тысячелетия до новой эры и его культура (Москва, 1976).
Бохочадзе 1963	Бохочадзе А. В., Виноградарство и виноделие в древней Грузии по археологическим материалам (с древнейших времен до XII–XIII вв. н. э.) (Тбилиси, 1963).
Винокуров 1999	Винокуров Н. И., Виноделие античного Боспора (Москва, 1999).

- Винокуров 2007** Винокуров Н. И., Виноградарство и виноделие античных государств Северного Причерноморья (Симферополь — Керчь, 2007).
- Гайдукевич 1958** Гайдукевич В. Ф., Виноделие на Боспоре (Москва — Ленинград, 1958).
- Грач 1979** Грач Н. Л., Древнейшие винодельческие сооружения на Боспоре // Из истории Северного Причерноморья в античную эпоху (Ленинград, 1979): 93–103.
- Завойкин 2004** Завойкин А. А., Фанагория во второй половине V — начале IV в. до н. э. (по материалам раскопок «Южного города») (Москва, 2004).
- Иванов 1994** Иванов В., Дионис и прадионисийство (Санкт-Петербург, 1994).
- Кинк 1970** Кинк Х. А., Восточное Средиземноморье в древнейшую эпоху (Москва, 1970).
- Крыжицкий и др. 1989** Крыжицкий С. Д., Буйских С. Б. и др., Сельская округа Ольвии (Киев, 1989).
- Мифологический словарь 1992** Мифологический словарь / гл. ред. Е. М. Мелетинский (Москва, 1992).
- Мыц 1991** Мыц В. Л., Укрепления Таврики X–XV вв. (Киев, 1991).
- Нанобашвили 1960** Нанобашвили И. Д., Древняя культура лозы Кизики (Тбилиси, 1960).
- Пелях 1970** Пелях М. А., История виноградарства и виноделия Молдавии (Кишинев, 1970).
- Пелях 1979** Пелях М., Рассказы о вине (Кишинев, 1979).
- Стржелецкий 1959** Стржелецкий С. Ф., Виноделие в Херсонесе Таврическом античной эпохи // Херсонесский сборник 5 (1959): 121–160.
- Стржелецкий 1961** Стржелецкий С. Ф., Клеры Херсонеса Таврического. К истории древнего земледелия в Крыму // Херсонесский сборник 6 (1961): 5–247.
- Фролова, Савостина 1998** Фролова Н. А., Савостина Е. А., Находки под стенами боспорской усадьбы: клад или строительная жертва? // Российская археология 1 (1998): 140–153.
- Шишкин 1982** Шишкин К. В., Аэрометод как источник исторической топографии Ольвии и ее окрестностей // Советская археология 3 (1982): 240–241.
- Шольц-Куликов 2000** Шольц-Куликов Е. П., Философское понимание вина // Дионис-Вахх-Бахус в русской и мировой культуре (Симферополь, 2000): 63–64.
- Щеглов 1999** Щеглов А. Н., К изучению канализационных устройств в домостроительстве Нимфея IV в. до н. э. // Боспорский город Нимфей. Тезисы докладов конференции (Санкт-Петербург, 1999): 91–94.
- Яценко 1983** Яценко И. В., Винодельня на поселении «Чайка» // Краткие сообщения Института археологии 174 (1983): 18–25.
- Крижицкий, Щеглов 1991** Крижицкий С. Д., Щеглов О. М., Про зерновий потенціал античних держав Північного Причорномор'я // Археологія УССР 1 (1991): 46–65.
- Abd El-Aziz Negm 1998** Abd El-Aziz Negm M., Recent excavations around Abou Mina // Empereur J-Y. (ed.), Commerce et Artisanat dans l'Alexandrie Hellénistique et Romaine (Paris, 1998): 65–73.
- Bellard, Guérin, 1993** Bellard C. G., Guérin P., Témoignage d'une production de vin dans l'Espagne préromaine // La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Paris, 1993): 379–395.
- Billiard 1913** Billiard R., La vigne dans l'antiquité (Lyon, 1913).
- Brun 1997** Brun J.-P., Production de l'huile et du vin en Lusitanie romaine // Conimbriga XXXVI (1997): 45–72.
- Dalman 1935** Dalman G., Arbeit und Sitte in Palastina (Gutersloh, 1935).
- Eitam 1993** Eitam D., «Between thé [olives] rows, oil will be produced, presses will be trod...» (Job 24, 11) // La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Paris, 1993): 65–90.
- Eitam 1993a** Eitam D., Selected oil and wine installations in ancient Israel // La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Paris, 1993): 91–106.
- El-Ashmawi 1998** El-Ashmawi F., Pottery kiln and wine factory at Burg El-Arab // Empereur J. Y. (ed.), Commerce et artisanat dans l'Alexandrie hellénistique et romaine. Actes du colloque d'Athènes, organisé par le CNRS, le Laboratoire de céramologie de Lyon et l'Ecole française d'Athènes, 11–12 décembre 1988. Athens (Paris, 1998): 55–64.

- Empereur 1993** Empereur J.-Y., La production viticole dans l'Égypte ptolémaïque et romaine // La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Paris, 1993): 39–47.
- Fatucchi 1987** Fatucchi A., Palmenti romani da uva dell'Etruria nord-orientale // Rivista di Storia dell'Agricoltura 2 (1987): 9–24.
- Heitzer 1993** Heitzer M., Olive oil and wine production in Phoenicia and in the Mediterranean trade // La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Paris, 1993): 49–54.
- La discrimination 1993** Brun J.-P., La discrimination entre les installations oléicoles et vinicoles // La production de vin et de l'huile en Méditerranée (Paris, 1993): 511–537.
- Les innovations 1993** Brun J.-P., Les innovations techniques et leur diffusion dans les pressoirs // La production de vin et de l'huile en Méditerranée (Paris, 1993): 539–550.
- Meeks 1993** Meeks D., La production de l'huile et du vin dans l'Égypte pharaonique // La production du vin et de l'huile en Méditerranée (Paris, 1993): 3–38.
- Oliva 1962** Oliva P., Pannonia and the onset of crisis in the Roman Empire (Praha, 1962).
- Rodziewicz 1998** Rodziewicz M., Classification of wineries from Mareotis // Empereur J.-Y. (ed.), Commerce et artisanat dans l'Alexandrie hellénistique et romaine. Actes du colloque d'Athènes, organisé par le CNRS, le Laboratoire de céramologie de Lyon et l'École française d'Athènes, 11–12 décembre 1988. Athens (Paris, 1998): 27–36.
- Szilágyi 1956** Szilágyi J., Aquincum (Budapest — Berlin, 1956).

Ancient wineries of Egypt, Phoenicia, the Syro-Palestinian region and the Black Sea region: common and special features

N. I. Vinokurov

The author provides the results of comparative analysis of wineries in Egypt, Phoenicia, the Syro-Palestinian region and the Black Sea region, highlighting the similarities and differences in their constructive and technological characteristics, which are significant for understanding the main trends in development of winemaking and viticulture in these civilization regions.

Keywords: winemaking, viticulture, wine, wineries, wine storage, fermentation, agriculture, Egypt, Phoenicia, Syro-Palestinian region, Northern Black Sea coast, Bosporan kingdom, Bronze Age, antiquity, pressure platforms, reservoirs, presses.

Ссылка для цитирования:

Винокуров Н. И. Древние винодельни Египта, Финикии, Сиро-Палестинского региона и Причерноморья: общее и особенное // Египет и сопредельные страны 4 (2020): 21–45. DOI: 10.24412/2686-9276-2020-00012.