

СТОРІНКИ ІСТОРІЇ

УДК 639.2 (477.72) (091)

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИБАЛЬСТВА В АНТИЧНИХ МІСТАХ-ДЕРЖАВАХ ПІВНІЧНОГО ПРИЧОРНОМОР'Я

*Ткачук А.І. – канд. істор. наук, доцент
Херсонський державний аграрний університет, Україна*

У публікації розглядаються певні тенденції розвитку рибальства в Античних містах-державих Північного Причорномор'я. Особливу увагу приділено даним щодо експорту риби та деяких видів продуктів рибопереробки. За роботами древньогрецьких авторів наводяться відомості щодо промислових видів риб та різновидів їх переробки.

Ключові слова: античні міста-держави, рибальство, переробка риби, експорт рибної продукції.

У першому тисячолітті до нашої ери почалося активне освоєння греками Північного Причорномор'я. Важливим фактором появи тут грецьких полісів була можливість використання потенціалу регіону, який складала родючі землі, деревина і, звичайно, рибний промисел. Значущість рибогосподарської сфери для поселенців стає зрозумілою лише з грецької назви Азовського моря – Меотида, Меотійське озеро, що перекладалося, як «бабка», «годувальниця». Це підкреслює виняткові природні рибні багатства Меотида, яка надавала цінний харчовий продукт [4]. Понт Евксінський, так називали Чорне море, теж у ті часи вважався багатим на рибу, що ймовірно було однією з причин грецької колонізації регіону в VII ст. до н. е. [2].

Найдавнішими поселеннями греків у Північному Причорномор'ї були торгівельні факторії та рибпромислові сезонні стоянки [1], які потім переростали у міста-держави. Можливо, що у початковий період, тобто у VI ст. до н.е. греки-колоністи трималися переважно прибережних районів через протидію кочівників, а тому, саме рибальство і стало їх першим заняттям [4].

Античні письмові джерела рясніють вказівками про рибу, її ловлю, рибний промисел у Причорномор'ї. За свідченнями Аристотеля, Страбона, Плінія, Афінея, чорноморська риба забезпечувала їжею значну частину населення берегів Понта та слугувала цінним предметом

експорту. Незліченні кораблі, навантажені понтійською солоною рибою, чекали черги для входу в гавані Афіні та інших міст античного світу [7].

Чимало цікавих свідчень авторів тих часів стосуються саме риби, вивезеної з Північного Причорномор'я. Зокрема, Страбон зазначав, що Керченська протока взимку замерзає і з отворів у льоду ловлять осетрів розміром з дельфінів. Ця риба йшла на приготування баліків чи чогось подібного їм, як і в більш пізні часи [2, 4]. Демосфен в одній зі своїх промов вказував про вивезення солоної риби з Пантікапеї в Феодосію, а з Феодосії в Афіні і т.д. [7].

Давньогрецький історик Полібій також писав про вивезення з припонтійських країн солоної риби, при цьому зауважував, що ця риба вважалася одним з предметів розкоші. Ритор Афіней повторював його розповідь про обурення Катона, тогочасного державного діяча, що деякі ввели у Рим чужоземну розкіш, купуючи за тридцять срібняків бочонок понтійської солоної риби [3]. Афіней також повідомляв, що існував поетичний твір про солону рибу з Боспору Кіммерійського, автором якого вважали Архестрата (IV ст. до н. е.). Письменники-гастрономи Архестрат, Оппіан, Ксенократ та інші склали каталоги їстівних риб. Поет Антифан хвалив маринованого осетра, в той час як афінські коміки висміювали любителів риби та припонтійських соусів [7].

Вагомим доказом широкого споживання риби населенням Причорномор'я слугують і нумізматичні матеріали. Наприклад, у Ольвії були віднайдені монети у формі рибок або дельфінів (дельфінки) та зображення пеламід на реверсі монет, а також емблеми риб на вагових знаках [6].

Греки, як і римляни, віддавали більшу перевагу морській рибі, ніж річковій. За свідченням античних авторів, зокрема Діоклетіана, на початку IV ст. н. е. в Римі промислові морські види риб коштував 24 денарія, у той час як річкову рибу продавали за 12 денаріїв [2, 5].

Риба як продукт харчування в античному світі, поступалася лідерством лише зерновим та м'ясу, до того ж була продуктом не дешевим, тобто доступною в першу чергу заможним верствам населення. При цьому вона, безперечно, займала важливе місце у раціоні харчування давніх греків. Тому попит на даний вид продукції, скоріше за все, на протязі всього періоду був стабільним, можливо, дещо збільшився в IV ст. до н.е. [6].

Відомо, що велику роль риба грала як продукт харчування римської армії. Доставлялася вона переважно з припонтійських колоній, що підтверджує повідомлення Тацита про постачання провіанту для армії з Боспору [3, 7].

Риба вживалася в античний час як свіжою, так і переробленою. Використовували копчену, сушену, мариновану та солону продукцію. У грецькій мові відсутні спеціальні терміни для позначення різних

способів переробки риби. У зв'язку з цим його можна визначити лише по тому, у чому перебувала продукція: солоня, сушена або копчена риба містилася у кошику; солоня або маринувана у керамічному посуді або амфорах [2].

Історики відмічають, що як греки, так і в особливості римляни готували з риби різні дорогі соуси, які вживалися переважно заможним населенням у вигляді приправи [4]. Так, у Північному Причорномор'ї з продуктів переробки риби на експорт виготовлялись кілька різних сортів рибних соусів. Зокрема, вишуканим та дорогим типом рибного соусу був гарум, для приготування якого у солі вимочували скумбрію, султанку або моллюсків [2]. Причому в соус йшли нутроці та інші частини риби, які маринувалися в амфорах [4]. Найкращий сорт гарума виготовлявся з нутроців, зябер і крові тунців [2]. Вищий делікатес представляв ще один соус, приготований з печінки султанки. Дуже дорогий соус готувався з анчоусів [4].

Про значні обсяги заготівлі риби для експорту, крім писемних джерел, свідчить відкриття численних рибозасолювальних ванн на території Пантікапея, Мірмекії, Тірітаки, Херсонесу і, безсумнівно, Ольвії. До цього можна додати знахідки величезної кількості піфосів та амфор, спеціально призначених для соління риби. Десятки тисяч центнерів таких видів риби, як пеламіди і хамси, звичайний річний улов тодішніх причорноморських станцій [7].

Отже, у творах давньогрецьких авторів – істориків, поетів, гастрономів та інших лишилося чимало свідчень про виникнення й існування на берегах Чорного і Азовського морів, Керченської протоки низки грецьких поселень. При цьому відзначається виключно важливе значення чорноморської та азовської риби у тодішній торгівлі. Збереглися різноманітні матеріальні пам'ятки, які дають підстави робити висновки щодо інтенсивності торгівлі рибою і рибними продуктами, про значні обсяги експорту у період існування античних міст-держав Північного Причорномор'я.

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЫБОЛОВСТВА В АНТИЧНЫХ ГОРОДАХ-ГОСУДАРСТВАХ СЕВЕРНОГО ПРИЧЕРНОМОРЬЯ

Ткачук А.И. – канд. истор. наук, доцент

Херсонский государственный аграрный университет, Украина

В публикации рассматриваются некоторые тенденции развития рыболовства в Античных городах-государствах Северного Причерноморья. Особое внимание уделяется данным об экспорте рыбы и некоторых видов продуктов рыбопереработки. Из работ древнегреческих авторов приводятся сведения о промысловых видах рыб и разных способах их переработки.

Ключевые слова: античные города-государства, рыболовство, переработка рыбы, экспорт рыбной продукции.

TENDENCIES OF DEVELOPMENT OF FISHERY IN ANTIQUE CITY-STATES OF NORTHERN BLACK SEA COAST

*Tkachuk A.I. - k. h. s., associate professor
Kherson state Agricultural University, Ukraine*

Some Tendencies of development of fishery in antique city-states of Northern Black Sea Coast are considered in the publication. Special attention is paid to data on export of fish and some fish products. Data from works of Ancient Greek authors on Black Sea fish provided.

Key words: antique city-states, fisheries, переработка рыбы, экспорт рыбной продукции.

ЛІТЕРАТУРА

1. Вахонеев В. Заснування грецьких апойкій у районі Боспору Кіммерійського: історіографічний огляд // Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шавченка. Історія. – К.: Київський університет. – 2009. – №97.
2. Катерини Б. К вопросу о рыбной промышленности Северного Причерноморья в античную эпоху // Вогыsthenika-2004: материалы международной научной конференции к 100-летию исследований острова Березань Э.Р. фон Штерном. – Николаев, 2004. – С. 106-111.
3. Кругликова И.Т. Сельское хозяйство и промыслы // Античные города Северного Причерноморья / Серия: Археология СССР. – М.: Наука, 1984. – С.159-160.
4. Марти В.Ю. Новые данные о рыбном промысле в Боспоре Киммерийском по раскопкам Тиритаки и Мирмекия // Советская археология. – 1941. – №VII. – С.94.
5. Небожаева Н.В. Из истории рыбных промыслов Керчи (конец XVIII - начало XX вв.) // Научный сборник Керченского заповедника. – Вып. II. – Керчь, 2008. – С. 368.
6. Прокопенко С.Н., Репина Е.В., Красников Е.А. К вопросу о рыбном экспорте раннего Боспора // Боспорские чтения. Выпуск XI. Боспор Киммерийский и варварский мир в период античности и средневековья. Ремесла и промыслы. – Керчь, 2010. – С.369-373.
7. Семенов-Зусер С.А. Рыбный рынок в Херсонесе // Вестник древней истории. – 1947. – №2 (20). – С.237-246.