

КОПТИЛЬНЯ НА ПОСЕЛЕНИИ РИМСКОГО ВРЕМЕНИ МОЛОГА II

Поселение и могильник I – III вв. н.э. Молога II находятся на правом берегу Днестровского лимана, в 15 км северо-западнее древней Тиры — современного г. Белгорода-Днестровского Одесской области. Памятник расположен на высоком береговом плато у северо-западной окраины села Садовое, которое примыкает к селу Молога. Поселение и могильник Молога II составляют единый комплекс, вытянутый вдоль береговой линии на протяжении до 1 км. Ширина сохранившейся части от 100 до 250 м. Значительная площадь поселения и могильника находится под застройкой скотоводческой фермы и усадьбами с. Садовое. Площадь памятника прорезана несколькими глубокими и широкими, постоянно растущими оврагами. Северо-западный участок поселения уничтожен эрозией и ограничен отвесными береговыми обрывами лимана высотой 20-25 м.

Поселение и могильник Молога II является крупнейшим и пока единственным памятником I – III вв. н.э. с каменным домостроительством как в Нижнем Поднестровье, так и на сопредельных территориях. Домостроительство, керамический комплекс, погребальный обряд сближают Мологу II с памятниками позднескифской культуры. Свообразие Мологи II обусловлено наличием элементов культуры сарматов и особенно фракийцев. Представляет интерес святилище Мологи с многочисленными культовыми ямами, наполненными разнообразным материалом, с захоронениями детей и собак. Комплекс Молога II позволяет предполагать взаимопроникновение и возможно слияние позднескифских и фракийских культурных традиций.

Основным типом строений на памятнике были каменные и каменно-глинобитные дома и хозяйственные постройки.

На поселении выявлены отдельно стоящие усадьбы с многокамерными домами и большими дворами с хозяйственными постройками. В некоторых жилых и хозяйственных помещениях, а также вне их находились очаги (Гудкова, Фокеев 1982: 58-69). Кроме того, на отдельных участках хозяйственных дворов сохранились каменные площадки-вымостки, следы кострищ, переносные жаровни, сводчатые печи, большая печь для сушки зерна, печь-тандыр и коптильня.

Коптильня располагалась в юго-западном секторе частично исследованных комплексов хозяйственных дворов и каменных построек раскопа III. Она входит в строительно-хозяйственный комплекс №VI. Северо-западной стеной строение примыкает к северо-восточному углу каменной постройки строительно-хозяйственного комплекса VII, а северо-восточная стена является границей юго-западного края строительно-хозяйственного комплекса VIII (Малюкевич 1990: 25-30). Раскопанная нами коптильня вызывает существенный интерес, как по своей сохранившейся конструкции, так и тем, что до настоящего времени подобные строения для первых веков или не раскопаны, или не зафиксированы (атрибутированы) на других памятниках.

Коптильня представляет собой почти квадратное строение, 1,8 × 1,6 м, ориентированное по промежуточным сторонам света, с небольшим отклонением в длину по линии северо-северо-восток — юго-юго-запад (рис.1, 2). Стены толщиной 20-30 см возведены из небольших плоских плотно подогнанных друг к другу камней и плит. Кладка иррегулярная, местами постелисто-ложковая, одно-двухслойная, сохранилась высотой в два-четыре ряда камней. На некоторых участках для большей прочности кладки, несмотря на разно-

размерность камня, применялась укладка в переплет. Камни были уложены плотно и так аккуратно подогнаны между собой, что пустоты между ними практически не прослеживаются. В пределах ряда разные по длине и ширине камни подбирались все-таки примерно одинаковой по фасаду высоте, что позволяло выдерживать относительную горизонтальность рядов. Более тщательно оформлены внутренние стороны стен.

Наиболее показательна и лучше сохранилась северо-западная стенка длиной 1,8 м, шириной 25-30 см, высотой 30 см. Это наземная двухлицевая двухслойная кладка. Плоские камни размером: 14 × 13 × 6 см; 12 × 12 × 6 см; 21 × 14 × 5 см уложены насухо в два слоя практически без пустот. Подошва кладки выложена из таких же камней (рис.1, 3; рис.2, 2; рис.3, 1). Кладка сохранилась высотой в пять рядов. Северо-восточная и юго-западные стены шириной 20 см возведены по такой же системе, но наряду с мелкими использовались и более крупные камни и плитки, уложенные в один слой по ширине. Ряды чередовались: один из мелких камней — двухслойный; следующий, из более широких плиток, — однослойный (рис.1, 2-4; рис.2, 1-2). Юго-восточная сторона сооружения, где находился вход и очаг, закрыта стеной наполовину от юго-западного угла строения до очага. Стена состояла из нескольких рядов камней установленных на ребро по внешнему фасаду, и из камней уложенных горизонтально и на ребре — по внутренней стороне постройки. Верхний уровень стен коптильни находится на отметке -49 -63 см, а подошва стен на отметке -77 см (рис.1, 2, 4).

Северо-восточный угол внутри коптильни, вероятно, был отгорожен каменной перегородкой, где некоторые камни были поставлены на ребро. Кроме того, между перегородкой и очагом лежало несколько больших камней, гораздо крупнее, чем те, что использовались для возведения стен. Возможно, это завальные камни верхней части кладки, или остатки когда-то каменного пола, находившегося

на уровне подошвы второго ряда камней стен (рис.1, 2; рис.2, 1). С технологической стороны, вполне вероятно, что данные камни, как и камни в русских банях, предназначались для сохранения тепла в помещении. Внутри коптильни, особенно в северо-западном ее углу, обнаружены многочисленные кости животных. Буквально слои костей имелись перед входом и на глинобитной площадке вокруг коптильни.

По всей площади коптильни, особенно у стен, выявлено большое количество мелких обломков обмазки с отпечатками прутьев и кусочков пережженной глины. Это может указывать на то, что верхняя часть стен коптильни была глинобитной на деревянном каркасе, а стены изнутри были обмазаны и укреплены глиной. Присутствие глинистого грунта по внешнему периметру постройки допускает возможность обмазки глиной и наружных стен коптильни. Такая двусторонняя облицовка стен выполняла как защитную, так и термоизоляционную функции, и позволяла длительное время удерживать постоянную температуру, необходимую для качественного копчения.

В створе юго-восточной стены на месте входа в коптильную камеру находился интенсивно функционировавший очаг (рис.1, 1, 6; рис.3, 1). Очаг был округлой в плане формы, диаметром 60 см, и с внешней стороны был ограничен и укреплен камнями. Под очага имел более сложную конструкцию, чем у обычных очагов Мологи. Основу очага составляла круглая площадка из плоских камней и гальки, поверх которой находился слой плотной, прокаленной до красного цвета глины толщиной 7 см. Подошва пода находится на отметке -80 см от уровня нулевого репера раскопа. Рабочая поверхность, вследствие неоднократных ремонтов, была покрыта слоем обмазки в 3-4 см. На поверхности лежал обломок небольшого железного ножа. Рядом с очагом обнаружено скопление древесного угля.

Перед входом в коптильню с юго-вос-

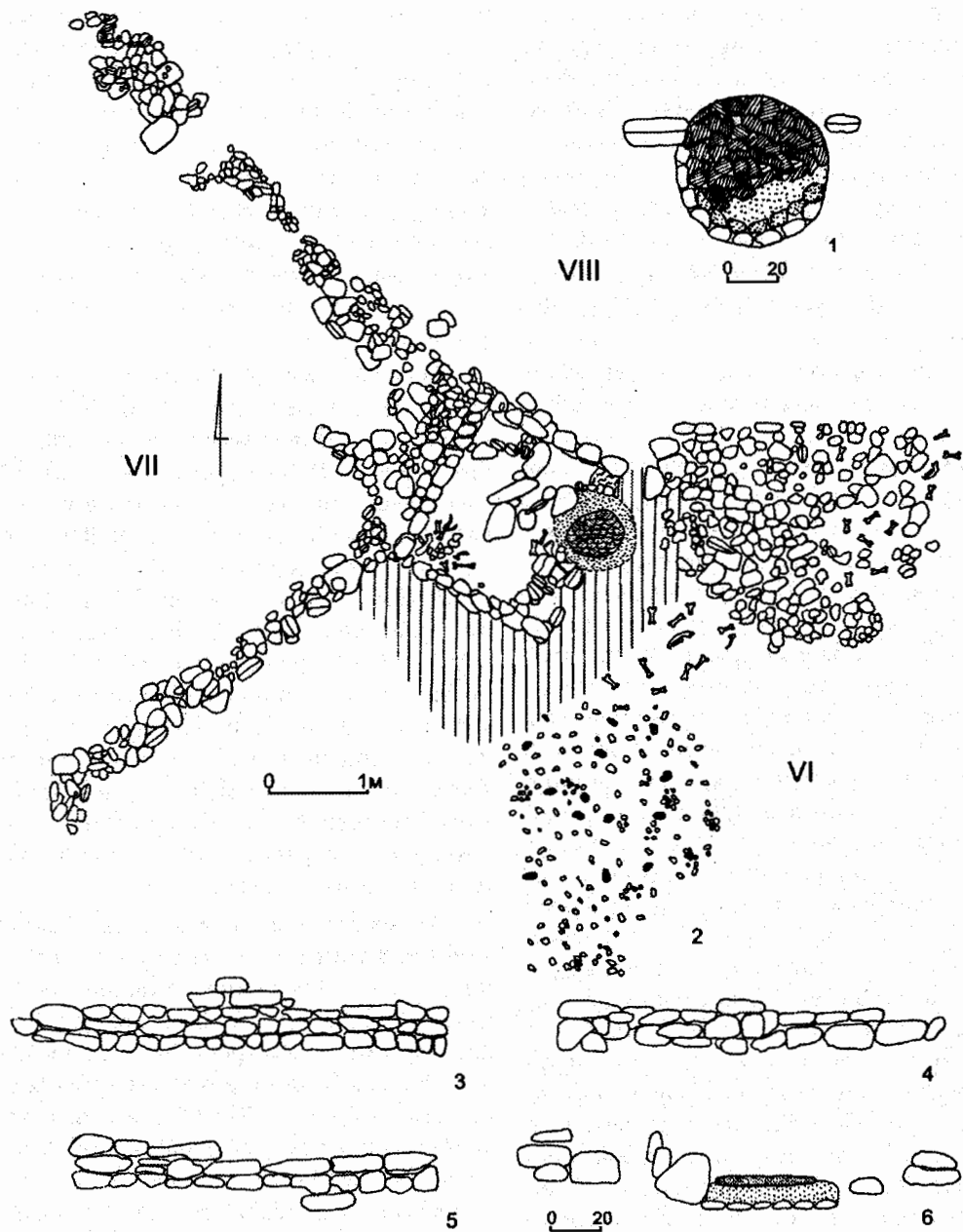
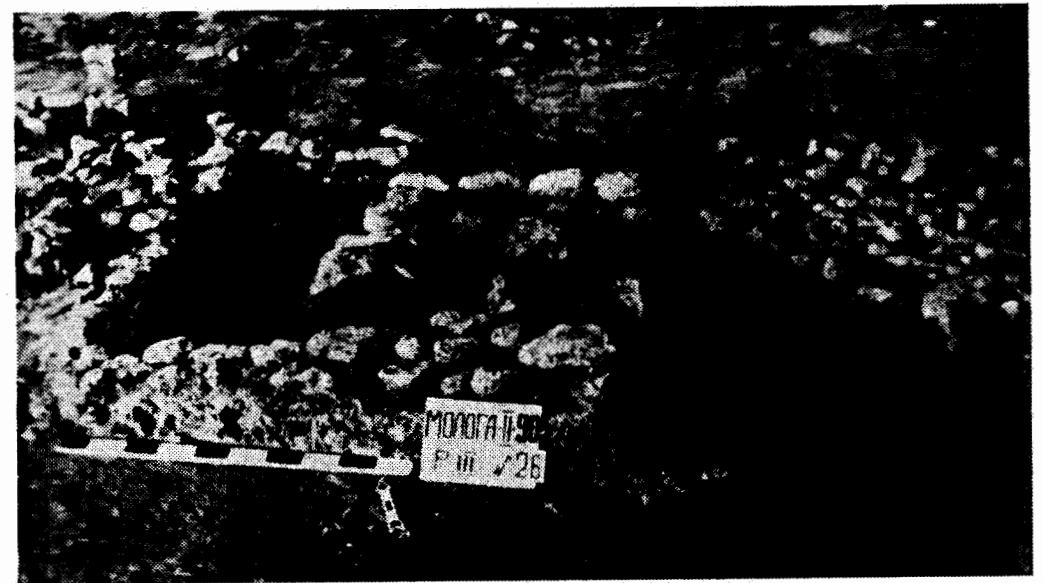
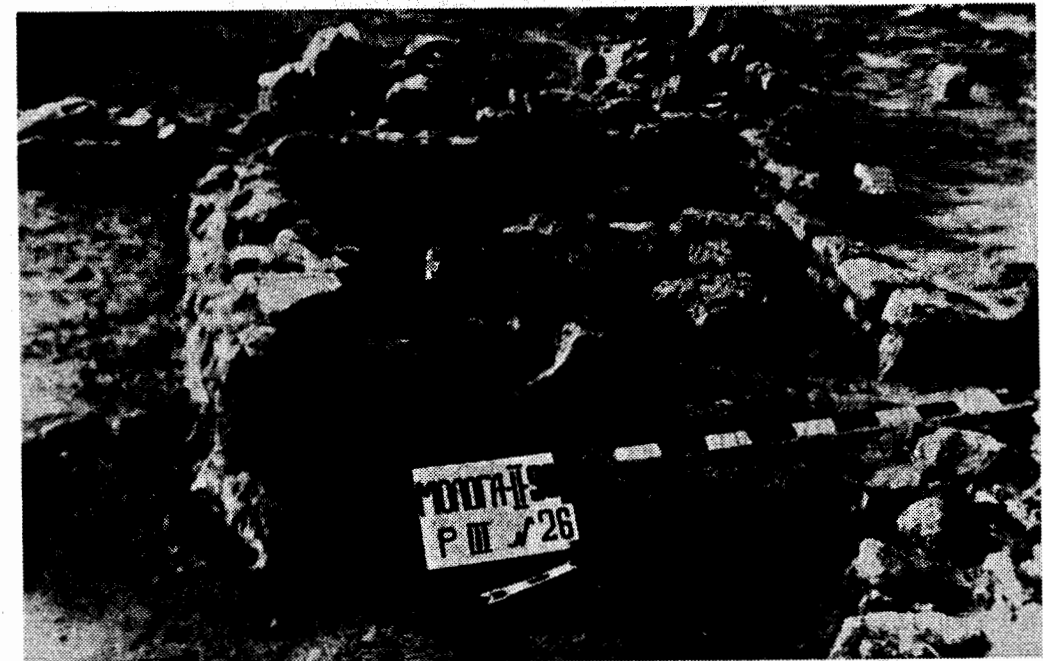


Рис. 1:

- 1 — очаг коптильни; 2 — коптильня с окружающими площадками;
 3 — фасировка внутренней стороны северо-западной кладки коптильни;
 4 — фасировка внутренней стороны юго-западной кладки коптильни;
 5 — фасировка внутренней стороны северо-восточной кладки коптильни;
 6 — фасировка внешней стороны юго-восточной части коптильни.



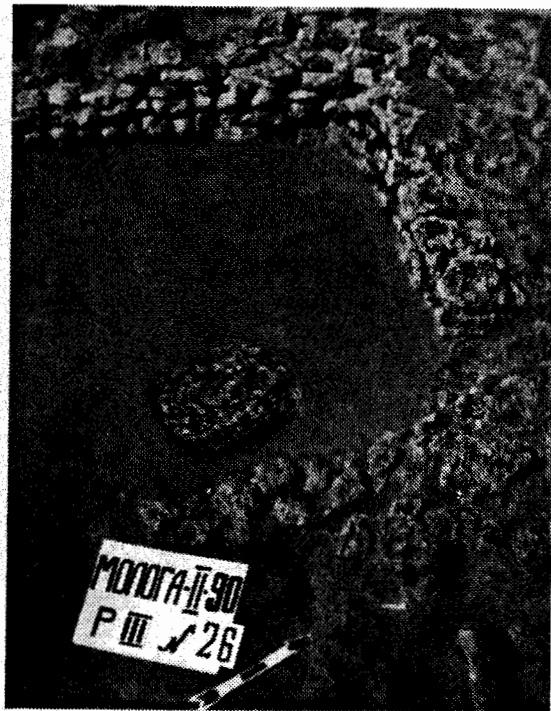
1



2

Рис. 2:

- 1 — каменное основание коптильни, вид с юга;
 2 — цокольная часть коптильни, вид с юго-востока.



1

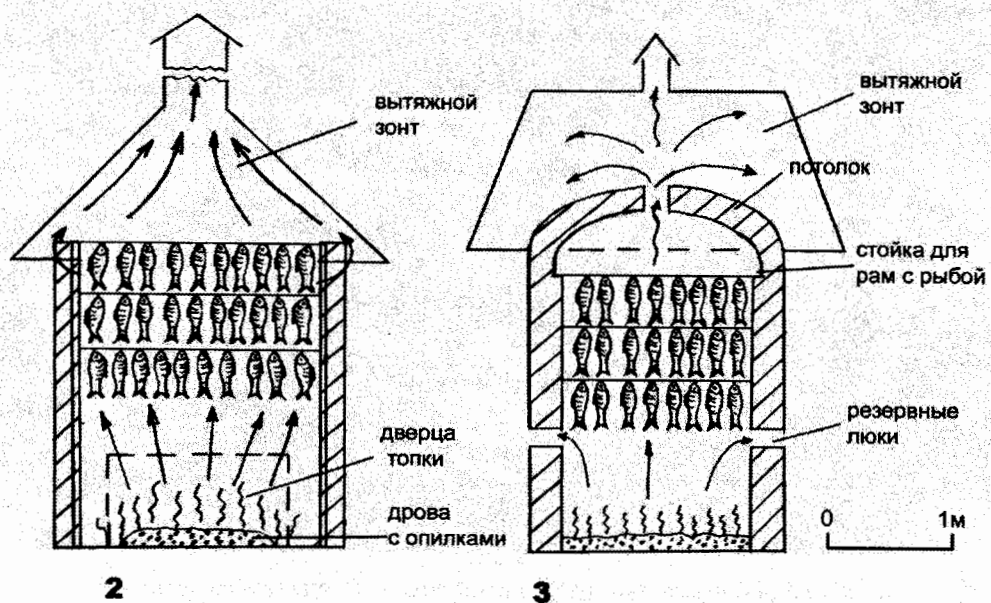


Рис. 3:

- 1 — очаг и северо-восточный сектор коптильни;
- 2 — печь старого рижского типа;
- 3 — печь нового рижского типа.

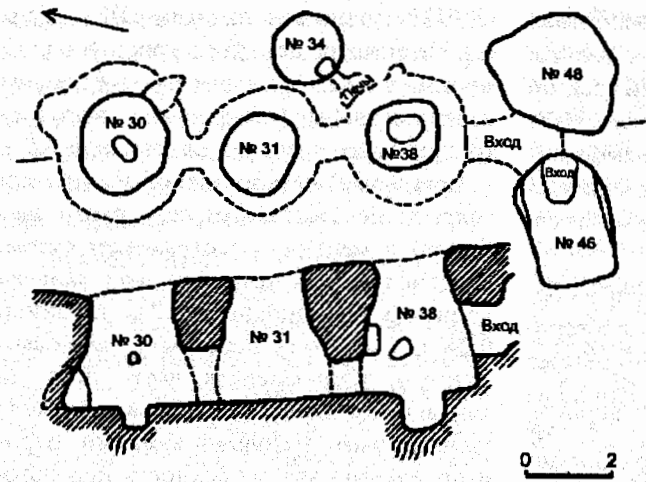


Рис. 4:
Варваровка. План и разрез
комплекса на раскопе А
(по П.Н. Шульцу).

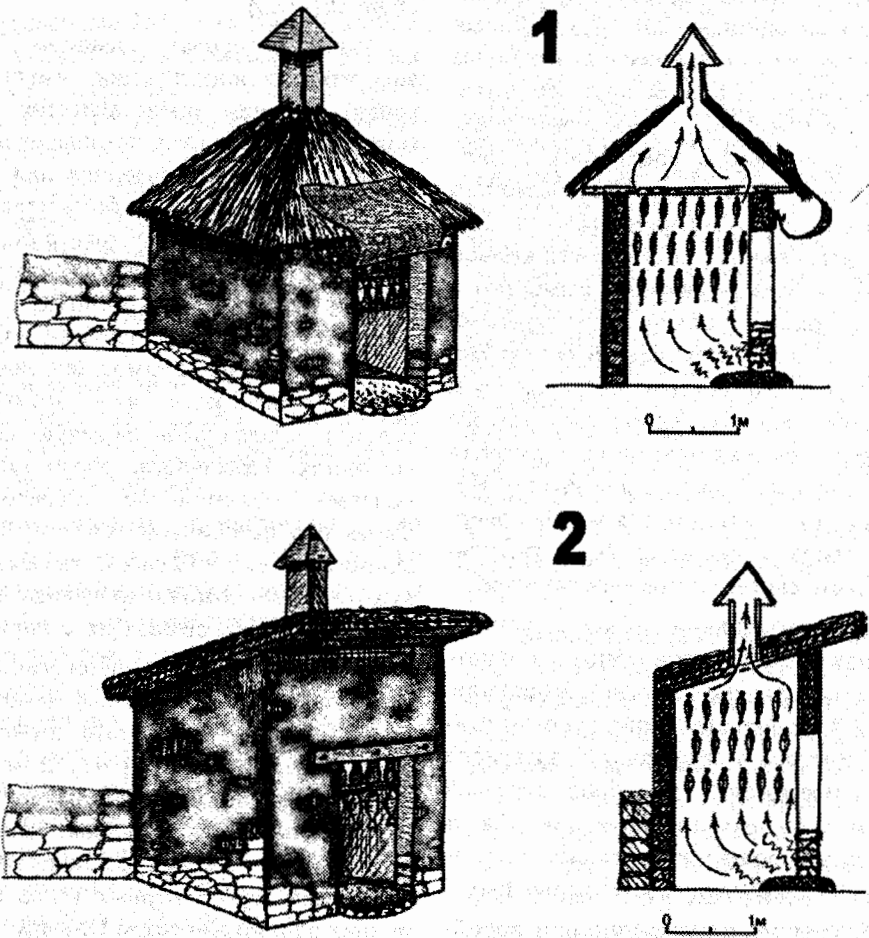


Рис. 5: 1 — общий вид и разрез моложской коптильни, вариант с четырехскатной
крышей. Реконструкция Л.В. Субботина, А.Е. Малюкевича; 2 — общий вид и раз-
рез моложской коптильни, вариант с плоской односкатной крышей. Реконструкция
Л.В. Субботина, А.Е. Малюкевича.

точной стороны, а также вдоль юго-западной стенки была создана глинобитная рабочая площадка (1,8 × 2,4 м), как бы опоясывающая южный рабочий сектор коптильни. Площадка на отметке -60 см была выполнена из плотно утрамбованной беловатой глины с большим количеством натоптанной на ней золы и остатков костей животных.

К восточному краю площадки из беловатой глины, почти вплотную к северо-восточному углу коптильни, примыкает часть вымостки двора. Она замощена камнями разных размеров от 8 × 7 × 5 см до 30 × 18 × 12 см, уложенных в один-два слоя. Размеры раскопанного участка вымостки, расположенной на уровне подошвы стен коптильни, — 2,0 × 2,4 м. Ближе к коптильне камни крупнее и лежат более плотно, слегка напoлзая друг на друга. Восточнее камни вымостки лежат реже, и она вытягивается, соединяясь с плитам кладки №12 двора VIII. Вымостка находится в светлом коричневатоглинистом грунте. Отметка поверхности камней — 78-84 см. Между камнями вымостки и на ее поверхности обнаружены керамика и большое количество костей различных животных, среди которых встречаются и слегка обожженные. Кроме того, там же найдены: железная пластинка, железный гвоздь и круглый камень для пращи. Необходимо отметить, что вся жилая поверхность двора южнее и восточнее коптильни покрыта светло глинистым грунтом.

Южнее коптильни, рядом с рабочей площадкой из беловатой глины, на отметке -50 см, выявлено аморфное скопление (0,8 × 2,2 м): мелкие камни, кусочки глиняной обмазки и обожженной до красна глины. Возможно, это сброс остатков ремонта стен и очага коптильни. Среди фрагментов площадки также найдено значительное количество костей животных.

Обнаружить идентичную или подобную конструкцию с очагом среди исследованных на других памятниках построек пока не удалось. Наиболее близкое во временном и географическом отношении

устройство было открыто в Ольвии. Там на Р-25 исследован дом конца III – IV вв. н.э. По мнению автора раскопок, в одном из помещений была выявлена печь для копчения рыбы. Она занимала всю восточную часть строения на площади 3,5 × 1,6-1,9 м. В юго-восточной части печи сохранились остатки ее перекрытия щебенкой и мелким известняковым бутом. По центру пода печи раскрыта канавка длиной 3,5 м, шириной 0,32 м, глубиной 0,24 м. Она была перекрыта сырцовым грунтом. Юго-западная часть пода до канавки, на длину 1,2 м была выложена уплощенными бутовыми камнями. Вероятно, именно эта поверхность использовалась для выкладки рыбы (Крапивина 2006: 183-185).

Интерпретировать данную производственную конструкцию именно как коптильню нам представляется невозможным, так как печь находящаяся в помещении и предназначенная для копчения продуктов не может быть перекрыта. К тому же, при наличии такого большого по площади пода, использовать только его незначительную, выложенную камнем часть для укладки продукции копчения нецелесообразно. И самое неприемлемое для технологии копчения — это горизонтальная укладка рыбы на какую-либо поверхность. Термическая обработка предполагает обязательное подвешивание сырья над источником тепла и дыма. В данном случае, в Ольвии, мы имеем какую-то более сложную производственную конструкцию, не связанную с копчением.

Но в той же Ольвии обнаружены производственно-хозяйственные комплексы, представленные остатками зернохранилищ, виноделен, гончарных и металлообрабатывающих мастерских, «пекарни» и отдельных хозяйственных построек. Большинство из них располагалось за пределами города первых веков н.э., на руинах эллинистической Ольвии (Крапивина 1993: 50). Некоторые из печей как «пекарни» определены по своим функциональным признакам весьма предположительно, а другие атрибутированы

просто как сооружения производственно-хозяйственного назначения (Славин 1940: 61-68). Некоторые из них, судя по сохранившимся остаткам и размерам, вполне вероятно, могли использоваться как печкоптильни. Этому не противоречит и их близкое соседство с местом сосредоточения печей для выпечки хлеба.

Еще одна печная конструкция, связанная с копчением продуктов, была исследована на приольвийской усадьбе IV в. до н.э. Усадьба размещалась на территории занятой позже участком некрополя Ольвии, в двух километрах на юго-запад от городища (Ляшко, Папанова 2006: 134-136). Обращает на себя внимание прямоугольное помещение №1 (4,7 × 3,6 × 1 м) в полуземлянке №1, состоявшей из трех помещений. Стенки помещения №1 вырезаны в материке, а затем достроены из камня. Помещение разделено на южную и северную половины сырцовой стенкой длиной 2,3 м, обложенной в нижней части камнями. Параллельно перегородке, в полу помещения выкопана траншея Г-образной формы, треугольная в сечении, длиной 2,65 м (по линии восток - запад) и 1,2 м (по линии север - юг), шириной 0,45 м и глубиной 0,3-0,35 м. В южном углу помещения открыта овальная ямочка (1 × 0,4 × 0,1 м), заполненная золой и небольшими камнями.

Помещение №1 использовали для хозяйственных нужд. Вполне вероятно, что в этом помещении вялили (коптили) мясо или рыбу. Об этом свидетельствует большое количество неглубоких и небольших по размеру ямок. В эти ямки могли вставлять жерди для подвешивания мяса или рыбы, а горячий воздух подавался через Г-образную траншею. В нее воздух попадал от костра, разводимого в южном углу помещения. Помещение могли также использовать для просушки зерна (Ляшко, Папанова 2008: 223-229, рис. 1).

Недалеко от Ольвии, на поселении середины IV – начала III в. до н.э. Варваровка обнаружен комплекс соединенных между собой углубленных сооружений,

который состоял из землянки прямоугольной формы и пяти ям (рис. 4, 1). Три из них были расположены в ряд и соединены между собой подземными арочными ходами (Шульц 1940: 74). Еще одна небольшая отдельная яма была связана каналом дымохода с печью в яме №38. Печь находилась в юго-западном секторе ямы на высоте 0,9 м от дна и частично была выложена мелкими плитками известняка. В яме №31, соединенной с ямой №38, пол и стенки в нижней части были обожжены (Синицын 1959: 123-124). Характер ям, наличие печей и подземных проходов позволили авторам определить данный объект как «своеобразное подземное жилье», «единый жилищный комплекс» и ввести термин «ямы-жилища» (Шульц 1940: 72, 75; Синицын 1959: 115-117, 128-129).

Однако дальнейшие исследования сельской округи Ольвии не подтвердили эту точку зрения. В жилых целях данные «ямы-жилища» вряд ли могли использоваться ввиду отсутствия элементарных санитарно-гигиенических условий — близости источника огня, малого количества площади для спальных мест и т.д. Нет никаких оснований предполагать и возможность использования таких ям в культовых целях. Видимо, это были зерновые ямы, позднее приспособленные для иных хозяйственных или производственных целей. По мнению В.М. Отрешко, они использовались для копчения продуктов питания (Крыжицкий и др. 1989: 106).

Данная трактовка варваровского комплекса представляется нам наиболее верной. Очевидно, полуземлянка представляла собой помещение для подготовки и засолки рыбы и мяса перед копчением. В яме №48 могли складироваться дрова или производиться просушка и обветривание продукции перед помещением в коптильные ямы. Яма №38, с наличием печи и поступлением воздуха со стороны входа, использовалась как предтопочное помещение. В небольшой яме №34, соединенной коротким дымоходом непосредственно с печью, производилось горя-

чее копчение продуктов. Готовые угли из печи предтопной ямы №38 ссыпались в яму №31, где создавалась высокая температура, и там же происходило горячее копчение продукции. А уже охлажденный воздух и дым поступал в яму №30, где создавалась возможность длительной термической обработки продукции — холодного копчения.

О копчении рыбы и мяса в Нижнем Побужье может свидетельствовать также печь, открытая на поселении IV – III вв. до н.э. Дидова Хата I. Печь в плане имела размеры 10,2 × 4,4 м. Сохранность печи плохая, так как она разрушена карьером для добычи глины. В заполнении найдено много рыбьей чешуи и небольшое количество костей сома, щуки и других костистых рыб. Здесь же обнаружены расколотые кости животных со следами сработанности. По определению С.А. Семенова, «не исключена возможность, что эти костяные орудия служили для обработки рыбы» (Крыжицкий и др. 1989: 138).

По мнению исследователей античных памятников Нижнего Побужья, в IV – III вв. до н.э., кроме круглых и прямоугольных в плане очагов, во дворах и помещениях встречаются также каменные и глинобитные печи с четко выделенной топкой. Ряд подобных сооружений, но больших размеров и усложненной конструкции, использовался не только для отопления и приготовления пищи, но и в промыслово-заготовительных целях — для специальной термической обработки продуктов животноводства и рыболовства (Крыжицкий и др. 1989: 125).

Возможно, еще одна коптильня, но уже V в. н.э., была выявлена в Крыму. Там при раскопках усадьбы №9 у Камышовой бухты в окрестностях Херсонеса был обнаружен раннехристианский известняковый рельеф в виде креста с человеческой фигуркой, напоминающий распятие (Кругликова 1981: 267-269). Рельеф был обнаружен в развалинах усадьбы I в. н.э. Сверху над ними с восточной

стороны была сооружена круглая башня-коптильня, время существования которой определяется по найденной здесь монете Феодосия II (408-450 гг.) (Амелькин 2001: 4). К сожалению, более четкого описания башни не приводится. Поэтому атрибутировать круглую каменную башенную конструкцию как коптильню нам представляется весьма затруднительным.

Как видим, среди вышеприведенных археологических объектов обнаружить два однотипных невозможно. Да и отнести упомянутые сооружения к коптильням можно весьма предположительно. Наиболее полно сопоставимыми с моложской конструкцией по строению, размерам, и технологии производства являются этнографически документированные коптильни в Прибалтике.

Эти печи для горячего копчения рыбы имеют углубленную топку и зонт для отвода дыма из камеры. Потолок двухстворчатый, деревянный. Такие печи вмещают от 50 до 100 кг рыбы. В Латвии зафиксировано два типа печей для горячего копчения рыбы. У печей старого рижского типа плоский потолок и отсутствует приточно-вытяжная вентиляция (рис.3, 2). У печей нового рижского типа — потолок сводчатый. В боковых стенах есть специальные отверстия для подачи воздуха, а в потолке — люки для удаления из печей водяного пара и дыма. Дымовые газы и теплый воздух через люки в потолке попадают в вытяжной зонт и далее через трубу в атмосферу. На стойки укладываются рамы с рыбой, нанизанной на шомпола. Рыба должна помещаться на 80-90 см выше от разложенного на полу костра (рис.3, 3). Сначала пропекают рыбу при температуре 140-150° — люки открыты. Затем люки прикрывают, в камере образуется много дыма, понижается температура, и копчение продолжают (Воскресенский 1958: 419-423). По всей вероятности, коптильня Мологи имела упрощенную конструкцию сходную с печами старого рижского типа.

Копчение мяса или рыбы — это консервация продуктов путём частичного

обезвоживания, что позволяет хранить длительное время продукты копчения. Использование пряностей, комбинаций из сухих веток фруктовых деревьев придают мясу аромат и привлекательный внешний вид. Перед копчением мясо, для более длительного хранения и для придания вкусовых оттенков, выдерживается в сухом или мокром посоле до двух недель (Гонтар 1979: 27).

Отсутствие среди исследованных комплексов однозначно определяемых конструкций для термической обработки мяса и рыбы на нашей территории не является чем-то необычным. Мы не встречаем каких-либо схем или описаний коптилен и среди других археологических культур. Но мы с уверенностью можем утверждать, что копченые продукты постоянно входили в рацион питания большинства населения Ойкумены. Так упоминания о колбасах встречаются в источниках Вавилона, древней Греции, древнего Рима и древнего Китая. В древней Греции небольшие колбаски и начиненные рубленым мясом и шпиком свиные желудки, как правило, тоже копченые, считались излюбленной закуской на пирах. В древнем Риме были известны вареные колбасы, маленькие копченые колбаски, которые скручивали колечком и придавали вид цепочки. Во времена Римской империи уже был известен и копченый сыр (Конников 1970: 377).

Как в военно-политическом, так и в культурно-историческом аспектах территория Нижнего Поднестровья была связана с широкой общеисторической романизацией региона, пусть периферийно, но включенной с в состав Римской империи. Это, безусловно, сказывалось не только в политических и социально-экономических отношениях, но и в романизации культурно-бытовых аспектов. Социальная дифференциация как на Итальяском полуострове, так и в провинциях производилась и на периферийные территории, что отражалось не только на различиях в богатствах, жилищах, политико-социальных статусах, но и в количестве и качест-

ве повседневно потребляемых продуктов питания.

Мясные продукты, а тем более дорогостоящие мясные продукты, подвергнувшись специальной термической обработке и предназначенные для длительного хранения, не являлись повседневной пищей для свободных, но бедных граждан Римской империи. Об этом повествует маленькая поэма, приписанная Вергилию, «Moretum». У Симила, героя «Завтрака», который тяжело трудится в поле, в зимний период нечего есть, кроме сыра и хлеба, при этом подчеркивается, что у Симила вовсе не было копченого мяса.

*Десять зимних часов уже долгая ночь отсчитала,
Песнею звонкой рассвет возвестил
 караульщик крылатый,
В это время Симила, пахатель малого поля,
С брюхом голодным на весь остаток
 день опасаясь,
Тело с трудом оторвал от убогой,
 низкой постели,
Времени даром Симила не теряет,
 в праздности сидя:
Ищет припасов других, чтоб к Церерину дару
 в прибавку
Блюдо состряпать (ведь хлеб без закуски
 в горло не лезет).
Близ очага у него не висели на крючьях для мяса
Окорока или туши свиные, прокопченная с солью:
Сыра только кружок, посередке
 проткнут тростинкой,
Был повешен на них и пучок укропа засохший.
 (Вергилий: 56-57).*

Марк Валерий Марциал в своих эпиграммах также отмечал, что в ежедневном обеде людей среднего достатка копчености отсутствуют, но на званом пиру не бедного человека ветчина уже имеется (Марциал V 78, X 48). Даже у Катона и Варрона, которые владели обширными именьями, ветчину подавали к столу только на обеде по случаю приема гостей (Сергеенко 2000: 116).

Но, тем не менее, о том, что в Древнем Риме производилось большое количество копченостей и существовали многочисленные коптильни, можно судить по упоминаниям не только в различных литературных источниках, но даже и в государственных законодательных актах.

Так, в комедиях Плавта неоднократно отмечается, что украшением парадного обеда зажиточных людей служит свинина — ветчина, копченая лопатка, окорочка, желудок, свиное вымя, пороссячи головы, вырезки (Плавт: Хлебный червяк: 324; Мошенник: 166; Пленники: 903; Близнецы: 210-212). Очевидно, такие застоля с неуместной тратой средств и послужили толчком к принятию многих ограничительных законов о роскоши.

Так, в законе 131 г. до н.э. предписывается, что в обыденные дни разрешается употреблять не более 3 фунтов (около 980 г) сухого и копченого мяса. Вводимые ограничения на ввозившиеся в основном из Gallии мясные продукты длительного хранения были, видимо, вызваны их дороговизной (Квашнин 2006: 113-114).

Важно отметить, что в ограничениях закона о роскоши копчености упоминаются как повседневная пища и, соответственно, производилась она и на месте. Изготовление копченостей стало индустрией питания и выделилось в отдельное ремесленное производство. Так, Теренций отмечает, что занятия ремеслами, куда включает и колбасников, считались предосудительными для римских граждан, а Аристофан упоминает о пекарнях, крупяных лавках и колбаснях (Велишский 1878: 348). В Gallии были отпущенники, специализировавшиеся конкретно на производстве съестных изделий: хлебопеки, кулины, колбасники (Белова 1977: 105).

О масштабном потреблении мяса в период римской империи можно судить по тому, что, кроме территории самой Италии, скот в Рим ввозили из Сицилии, Африки, Британии, черноморских стран, а также из Gallии и долины реки По — местностей славившихся превосходным копченым салом, свиной и отменной ветчиной (Эллинистическо-римская культура 1914: 481). О том, что лучшие окорока доставлялись из предальпийской Gallии и Испании упоминает и Апиций (Велишский 1878: 348).

По всей видимости, в данных провинциях изготовлялась более дорогая, вкусная и дольше хранившаяся мясная продукция холодного копчения, так как доставка продукции сухопутным и даже морским путем занимала в те времена весьма продолжительный период. А вот копчености и колбаски горячего копчения, как более дешевые и с краткосрочным периодом хранения, были доступны и среднеобеспеченным гражданам. Они изготовлялись как на близлежащих землях, так и в городских харчевнях и продавались на площадях и рынках Рима.

Зафиксированное источниками производство наилучших копченостей именно в римских провинциях (Gallия, Испания), вполне закономерно заставляет предположить, что потребление и производство такой продукции существовало и в других провинциях, где находились римские граждане и были расквартированы военные легионы или гарнизоны. Территория Нижнего Поднестровья, где расположена Молога, также находилась в орбите экономических интересов Тиры и провинции Нижняя Мезия. Поэтому наличие спроса на мясную продукцию длительного хранения и обусловило постройку и интенсивное использование коптильни.

На основании археологических данных, а также по этнографическим аналогиям можно вполне достоверно реконструировать исследованный в Мологе объект и определить его как коптильню.

Коптильня представляла собой наземное достаточно вместительное сооружение подквадратной формы. Нижняя цокольная часть стен строения была возведена из плотно уложенных камней, что предотвращало возможность возгорания помещения. Верхняя часть, где температура воздуха в камере была значительно ниже, состояла из каменно-глинобитных стен на деревянном каркасе. В верхней части стен, возможно, находились уступы для установки жердей, на которых подвешивалась продукция копчения. Потолок, одно- или двускатный, мог быть

тоже подмазан глиной и иметь вытяжную трубу или один-два люка, регулирующих вытяжку влаги и дыма, а также для регулирования необходимой температуры в коптильной камере. Высота сооружения должна была составлять не менее двух метров. Это предопределялось как удобством для нахождения там человека в момент подвешивания продуктов копчения, так и для возможности распределения продуктов на разной высоте от источника горения с целью получения продукции, в различной степени подвергшейся термообработке (рис.5, 1,2).

Конструкция коптильни позволяла одновременно осуществлять приготовление продукции как горячего, так и холодного копчения. Продукты для холодного копчения развешивались в верхнем уровне помещения, а для горячего копчения размещались на нижнем уровне коптильни. Коптили, по-видимому, преимущественно

мясо животных, так как кости рыбы среди остеологического материала занимают незначительное место. Подобная тщательность и качество строительства не были характерны для возведения рядовых хозяйственных построек Мологи. Это указывает на то, что данное строение предполагалось использовать продолжительный период.

Наличие на поселении такой объемной и постоянно функционирующей коптильни дает возможность предположить, что она находилась в коллективной собственности или поочередно предоставлялась отдельным семьям. Кроме собственного потребления, значительная часть продукции производилась для продажи или обмена. Наиболее крупным рынком сбыта была, естественно, расположенная рядом Тира, что не исключает и контакты со степными номадами.

Вергилий Марон. 1979. Буколики. Георгики. Энеида. М.

Марциал Валерий. 1968. Эпиграммы. М.

Плавт Тит Макций. 1967. Избранные комедии. М.

Амелькии А.О. 2001. Некоторые вещественные свидетельства распространения христианства в Южной России в I – IV веках. // Исторический вестник. №1 (12). М.

Белова Н.Н. 1977. Рабство в римской Gallии // Рабство в западных провинциях римской империи в I – III вв. М.

Велишский Ф.Ф. 1878. Быт греков и римлян. СПб.

Воскресенский Н.А. 1958. Технология посола, копчения и сушки рыбы. М.

Гонтар Т.О. 1979. Народне харчування українців Карпат. К.

Гудкова А.В., Фокеев М.М. 1982. Поселение и могильник римского времени Молога II // Памятники римского и средневекового времени в Северо-Западном Причерноморье. К.

Квашнин В.А. 2006. Законы о роскоши в Древнем Риме эпохи Пунических войн. Вологда.

Конников А. Г. 1970. Технология мяса и мясopодуктов. М.

Крапивина В.В. 1993. Ольвия. Материальная культура I – IV вв. н.э. К.

Крапивина В.В. 2006. О застройке Ольвии в конце III – IV вв. н.э. // Боспорские чтения. VII. Керчь.

Кругликова И.Т. 1981. Усадьба 9 у Камышовой бухты // Археологические открытия 1980 года. М.

Крыжицкий С.Д., Буйских С.Б., Бураков А.В., Отрешко В.М. 1989. Сельская округа Ольвии. К.

Ляшко С.Н., Папанова В.А. 2006. Ольвийская усадьба (итоги раскопок 2003-2005 гг.) // Древнее Причерноморье. Вып. VII. Одесса.

Ляшко С.Н., Папанова В.А. 2008. Полуземлянка редкой конструкции ольвийской усадьбы // Древнее Причерноморье. Вып. VIII. Одесса.

Малюкевич А.Е. 1990. Отчёт о раскопках поселения Молога-II в Белгород-Днестровском районе Одесской области в 1990 г. // Архив ОАМ.

Малюкевич А.Е. 1999. Охранные исследования моложской экспедиции в 1998 г. // Охрана и исследование памятников археологии в Одесской области. Одесса.

Малюкевич А.Е. 1999. Полуземлянки поселения Молога-II // КСОАО. Одесса.

Сергеенко М.Е. 2000. Жизнь древнего Рима. СПб.

Синицини М.С. 1959. Поселения в с. Варварівка за розкопками 1938 р. // Пр. ОДУ. Т. 149. Серія іст. наук. Вип. 7. №1.

Славин Л.М. 1940. Отчет о раскопках Ольвии в 1935 и 1936 гг. // Ольвия. Вып. 1. К.

Шульц П.Н. 1940. Ямы-жилища в скифском поселении близ г. Николаева // КСИИМК. Вып. 5. М.

Эллинистическо-римская культура. 1914. Спб.



Ю.Б. Потапова, Р.В. Прокофьев

ДВА ИДЕНТИЧНЫХ САЛТОВО-МАЯЦКИХ КОМПЛЕКСА ИЗ НИЖНЕГО ПОДОНЬЯ

Весной 2006 года на Нижнем Дону были случайно обнаружены два небольших средневековых комплекса салтово-маяцкой культуры. Предметы были найдены местными жителями при проведении земляных работ и переданы археологам. Места находок достаточно удалены друг от друга — порядка 40 км по прямой (рис. 1), при этом комплексы оказались абсолютно идентичны по составу. Каждый включал в себя гончарный кувшин-ойнохою и плоское пряслице.

Первый комплекс был обнаружен при заборе грунта на берегу реки Аюта. По словам находчика, предметы залежали совместно, на одном участке берегового обрыва. С ними еще была найдена некая «глиняная плоска черного цвета», которая по причине плохого качества разломалась в руках, а фрагменты были выброшены.

Место находки располагалось в 11 км к северу от г. Новочеркаска, в обрыве правого берега искусственной протоки реки Аюта. Эта протока связана со строительством дамбы расположенного немногим севернее пруда. Местность сильно повреждена современной беспорядочной хозяйственной деятельностью человека. Наблюдаются участки свалки строительного мусора (кирпич, бетонные блоки стен и т.п.) и свежих отвалов грунта, которыми укреплялась дамба. Берега реки и протоки довольно высокие (около 3-4 м), обрывистые, поросли травянистой степной растительностью, местами — отдельными деревьями и кустарниками, у воды — густым камышом. Береговой обрыв протоки составляет мощный слой темно-серого гумусированного суглинка. В 0,5 м от современной поверхности в этом слое прослежена горизонтально лежащая, протяженная (порядка 1,5 м) линза желтовато-светло-коричневого суглинка мощностью до 0,2 м, которая может являться матери-

ковым выбросом из расположенного где-то поблизости погребения. Судя по наличию отчетливо сохранившегося выброса, это погребение не могло быть простым грунтовым, а являлось подкурганым. Однако детальный осмотр дневной поверхности и, что особенно важно, обрывов обоих берегов реки и протоки не показал наличия здесь курганной насыпи или хотя бы ее остатков.

С одной стороны, можно предположить, что земляная насыпь кургана и все содержащиеся в нем погребения были полностью разрушены при сооружении протоки. Но тогда необъяснимой становится сохранность выброса при отсутствии следов насыпи, его перекрывающей, а также полное отсутствие находок костей. С другой стороны, зафиксированная материковая линза вполне может иметь современное происхождение, что вполне согласуется с многочисленными отмеченными выше следами хозяйственной деятельности человека на этом участке.

Невдалеке от места находки в обрыве берега нами был обнаружен фрагмент песчаникового абразива с проточкой (рис. 2, 2). Какого-либо иного подъемного материала встречено не было.

Ближайший к месту находки памятник археологии — поселение Красюковское I, расположенное в 1,5 км к юго-востоку на том же берегу реки Аюта. Поселение является многослойным памятником нового времени (культура населения Области Войска Донского XVIII – XIX вв.), развитого средневековья (половецкая культура предмонгольского (?) и монгольского времени, XIII – XIV вв.) и ранней бронзы (культура типа Репин хутор, третья четверть III тыс. до н.э.). Среди материалов раскопок в небольшом количестве представлены находки и других исторических периодов — средневековья (салтово-маяцкая культура Хазарского каганата,