

І. А. Готун, А. В. Петраускас,  
О. А. Коваль

## ДАВНЬОРУСЬКІ МЕДУШІ: ІСТОРИЧНІ РЕАЛІЇ І МУЗЕЙНА ЕКСПОЗИЦІЯ \*

*У публікації наведені історичні та археологічні джерела щодо продукції давньоруського бортництва, її зберігання та вживання. Аналізуються пристосування, що могли при цьому використовуватись. На підставі отриманих даних розглядається можливість відтворення в одній із експозицій комплексу князівської медуші.*

*Ключові слова:* мед, бортництво, музеєфікація, медуша, корчага, амфора, бочка, діжка

На місце бортництва у господарстві слов'ян, його значення у економіці та розвиток промислу увага зверталась неодноразово [Петраускас, 2006, с. 159—168; Готун, 2007, с. 15—20]. Дослідниками підкреслювалось, що першим словом, слов'янське походження якого достовірне, є слово мед (медос), до того ж, йшлося саме про хмільний напій, згаданий у контексті пригощання у V ст. імператорських послів та стосовно поховання варварського вождя [Нидерле, 1898, с. 524; 2001, с. 221]. Загалом же названі пам'ятками давньоруської писемності алкогільні напої — це мед, вино та пиво.

Вважається що поява певних хмільних напоїв (вина, пива) збігається з поширенням у господарстві відповідної сировинної бази. Зокрема, вирощування зернових спричинило розвиток виготовлення легких алкогільних напоїв подібних до пива. Так, у давньому Єгипті, Межиріччі, Китаї виготовлення алкогільних напоїв на основі злаків збігається з розповсюдженням культивування останніх. Подібна ситуація простежується і з розвитком виноградарства та, відповідно, виноробства.

\* Стаття виконана в рамках проекту ДФФД–БРФФД «Палеоекономіка населення лісової зони України та Білорусі: археологічні реконструкції та моделювання», № Ф41.5/006

Видобуток людиною меду шляхом збиральництва, зародився, ймовірно, ще задовго до набуття нею сучасного антропологічного типу. Доказом цього, хай непрямым, слугує збирання дикого меду представниками тваринного світу, а перші зображення добування меду відносяться до ранньої кам'яної доби. Показова в даному відношенні широко відома сцена з Павучої печери в Іспанії. На території Східної Європи бортництво, вочевидь, зароджується у своїх ранніх формах (збиральництво, роебійний промисел) із формуванням сучасного природного середовища у післяльодовиковий період. Саме з цього часу відомі знахідки сучасних видів бджіл, зокрема карпатської карніки. Не можна виключати, що саме збирання меду та накопичення його запасів первісною людиною і створило необхідні передумови для виготовлення з нього хмільного напою. Самозброджування недостиглого меду, легке наступання бродіння під час потрапляння навіть незначної кількості води були достатніми для практикування людиною цілеспрямованого зброджування розведеного меду. На нашу думку, саме питний мед є одним із перших алкогільних напоїв, який почала виготовляти людина. У всякому разі, можливість познайомитись із ним виникла не пізніше, ніж з напоями на основі винограду та зерна.

Підтвердженням архаїчності медового напою може слугувати також те, що перша згадка меду в слов'янському середовищі пов'язана з культовими подіями. До них у переважній більшості відносяться й інші літописні повідомлення про мед. А певна сакралізація цього напою простежується в тому, що навіть у порівнянні з імпортом виноградним вином він згадується набагато менше.

Вино на сторінки давньоруських літописів потрапляє досить часто, а знахідки уламків амфор для його транспортування серед археологічних

матеріалів представлені досить широко, хоч на сьогодні ми не маємо даних щодо сортового складу візантійських вин. У той же час, сучасні грецькі винороби намагались відтворити смак вина, яке могло відправлятися в амфорах із Греції і отримали досить цікаві результати.

У писемних джерелах ми знаходимо згадки про ще один вид хмільних у повному розумінні даного слова напоїв. Це пиво, солод для виготовлення якого фігурує в Правді Руській як один із продуктів на утримання княжого вірника [Аристов, 1866, с. 73, 74]. Згадують пам'ятки писемності і хміль, який додавався до складу пива.

Роль і місце бортництва в економіці середньовіччя, згадки літописами меду і воску, як суттєвої цінності: *«Игорь же оутвѣрдивъ миръ съ Гръкы, отпусти слы одаривъ скороу и челядью и воском»* — 945 р., *«яко аще възвръщиши в Русь многы дары послю ти, челядь и воскъ и скору»* — 964 р., *«хочю жити в Переяславци в Дунаи, яко то есть среда земли моеи, яко ту вся благая сходятъ, от Гръкы паволокы, золото, вино, и овоци разноличьнии и и Шеховъ, и изъ Оугоръ серебро и комони, изъ Руси же скоря, и воск, и медъ и челядь»* — 969 р. [ПСРЛ, т. 2, 1908, стб. 42, 51, 55] та ін., вивчення розвитку архаїчних форм сучасного бортного бджолярства на Житомирському Поліссі [Халимончук, 2006, с. 54—69], базування Житомирської та Північної експедицій в регіонах традиційного розвитку бджільництва [Клепатский, 2007, с. 371, 372] зумовили включення до експедиційних експериментальних програм створення бортного господарства. Оскільки сутність самого експерименту, прототи́пи, процес натурного моделювання і отримані результати вже характеризувались [Готун, 2008, с. 76—86; 2009, с. 87—99], відзначимо лише, що роботи по вивченню означеного промислу мали на меті відтворення форми бортей, що могли існувати в Київській Русі, необхідного інструментарію для їх виготовлення; фіксацію часу на виробництво і спостереження за особливостями поведінки бджіл у різних типах бортей, а також продовження дослідів по виготовленню питного меду, близького до відповідного напою давньоруського часу (рис. 1). Дві форми бортей: найбільш архаїчні, влаштовані в стовбурах старих сосен на узліссі, а також встановлені над землею виготовлені з відділених частин стовбурів старих дерев на даний момент вже відтворено.

Серед відомих згадок у літературі, а також на прикладі обстежених етнографічних зразків виділено два головних різновиди колоди: із частини відділеного стовбура, серцевина якого вигнила природним шляхом та виготовлені із суцільних колод із щільною серцевиною. У останньому випадку вибирався внутрішній об'єм борті, робились льоток та

довж (рис. 2). На Ходосівській експериментальній базі роботи велись головним чином по відтворенню бортей із дерев, у яких серцевина струхла (тобто типів, які мають, на нашу думку, більш архаїчні риси і більшу ймовірність існування у давньоруський час). Власне процес виготовлення реплік зводився до оформлення довжі, льотка та закриття торцевих частин. Внутрішня поверхня підчищалась залізною імітацією скобеля. Для інших робіт використано пилку, сокиру, стамеску і киянку.

На експедиційних базах експериментальної археології продовжено і відтворення можливого рецепту давньоруського питного меду. Роботи були спрямовані на вивчення особливостей використання різних сортів та видів меду, технології процесу отримання ставлених і варених медів, умов і пристосувань для їх виготовлення і зберігання, різниці між сучасним пасічницьким медом та продуктом бортницьких промислів (рис. 3).

Відомо, що у період Київської Русі запаси меду у значній кількості накопичувались князівською владою в *медушах* та *медвницах* — коморах для меду чи погребях для медів та вин [Срезневский, 1989, с. 119—121]. Власне мед і назви цих споруд згадуються давньоруськими літописцями: *«бъ же тоу готовизни много, въ бретѣяничахъ и в погребѣхъ вина и медовъ и что тяжкого товара, всякого до желъза и до мѣди не тягли бяху от множества всего того вывозити»* [ПСРЛ, т. I, стб. 333]; *«и въ погребѣхъ было ф берковѣсковъ медуу, а вина п корчаг»* [ПСРЛ, т. I, стб. 334]; *«шедше в медуши, и пиша вино, сотона же веселяшетъ ъ в медуши, и служба имъ невидимо поспевая и крѣпя ъ, яко же ся ему обѣщали бяху, и тако оупившеса вином, поидоша на сѣни»* [ПСРЛ, т. 2, стб. 586]. Більше того, пам'ятками писемності зафіксована навіть відповідна посада у системі князівської адміністрації: *«посла по нихъ Желислава, же, Степана Медушника»* [ПСРЛ, т. 2, стб. 855], а вказана джерелами кількість меду в Ігоровому сільці становила 5000 пудів або 90 000 кг. Залишки споруд для зберігання меду виявлені у деяких крупних центрах Русі. Зокрема, Б. О. Рибаків під час дослідження феодального двору Мономаха і Ольговичів у Любечі зафіксував окрему ділянку замку, де розташовувались князівські медуші. Залишки князівського погребя-медуші кінця XI — середини XII ст. відкриті і О. П. Моцею, А. В. Кузою і В. П. Коваленком на території північно-західної частини замку Новгород-Сіверського. В медуші було більше ста амфор з вином та медом [Рыбаков, 1964, с. 21—23; Коваленко, 1983, с. 269, 270; Археология, 1986, с. 295—299].

Новгород-Сіверський комплекс (споруда 7, розкоп 4) найповніше репрезентує цю категорію

об'єктів. Його залишки простежені у вигляді заглибленої на 0,7—0,9 м у материк прямокутної будівлі розмірами 7,4×7,3 м (54 м<sup>2</sup>). На її підлозі по всій площі розчищено 7 рядів круглих лунок діаметром 0,3—0,6 м, 0,15—0,30 м завглибшки, від 3 до 8 у ряду. Більшість на третину залита вапняним розчином. У деяких збереглися відбитки денець амфор. Окремі були засипані, а на їх місці викопані нові, більш об'ємні. У будівлі зібрані уламки амфор і корчаг XII ст. [Моця, 1981, с. 259]. На думку В. П. Коваленка, споруда могла містити близько 120—140 півторавідерних посудин. Літописна згадка 1146 р. щодо обсягів медуші в Ігоревім сільці вже наводилась. Як відзначали автори розкопок, саме описана споруда найбільш доказово засвідчує існування в XI—XII ст. на даній ділянці Новгород-Сіверського князівського двору. До його складу входили і залишки ям для зберігання продуктів, вивчені неподалік [Куза, 1988, с. 58, 59; Москаленко, 2002, с. 50—52].

Наведений приклад вказує на присутність амфор та корчаг як специфічну рису споруди названого призначення. У той же час, у писемних джерелах немає жодного слова, яке навіть віддалено нагадує слово амфора, хоч самі вони досить широко представлені в нашаруваннях різних категорій давньоруських пам'яток. Звернемо увагу, що у свідченні стосовно пограбування Ігорєва сільця мед фігурує окремо, а запаси вина згадані як такі, що зберігались у корчагах. Означене дозволяє підтримати уже неодноразово висловлену думку, що саме слово «корчага» і відповідає давньоруській назві імпортих амфор.

За спостереженнями В. Ю. Ковалю, яким опрацьовано уламки амфорної тари з різних пам'яток Південної Русі, серед знахідок наявна значна кількість посуду для вина. Це пояснюється використанням останнього церквою в обряді причастя, а також князями і, можливо — боярами та крупними купцями для особистого вжитку [Коваль, 2010, с. 171, 172]. Мабуть цим можна пояснити той факт, що літописних згадок вина більше від згадок решти хмільних напоїв разом взятих, а виноградне вино у порівнянні з питним медом на сторінки літописів потрапляє раніше. Зокрема, повідомлення «*И стави Олегъ вои и вынесоша ему брашна и вино*» [ПСРЛ, т. I, стб. 21] відноситься до 907 р.

Крім керамічної тари для зберігання рідких припасів використовували і бондарні вироби. Пам'ятками писемності неодноразово згадуються бочки та діжки (кадки): «*повеле оусроити кола, и въскладываше хлѣбы мяса рыбы, и овоцъ разноличьныи, и медъ в бчкахъ, а въ другыхъ квасы возити, по градомъ*» [ПСРЛ, т. I, стб. 110]; «*и въставити тамо другу кадь повель имъ искати меду, они же шедше взяша лукно меду, бъ бо погребено въ княжи медуши, и повель росытити*

*воду велми, и вълъяти, в кадъ*» [ПСРЛ, т. I, стб. 113]. У наведеному списку продуктів для утримання княжого вірника в Руській Правді фігурує відро [Аристов, 1866, с. 73, 74]. Бочка меду наявна у «Житті преподобного Феодосія» у Києво-Печерському патерику, де при розповіді про чудо при відвіданні святого князем Ізяславом «*О наполнившеися бочце меду по словеси святого*» вказано: «*Он же, веру им блаженому, отъиде и пришед въ храм, по словеси святого отца нашего Феодосіа, обреете бочку, праве положену и полну суцу меду, въ страсе же бьвъ и скоро шед, исповеда блаженному бывшее*» [Абрамович 1991, с. 61].

Археологічні знахідки готових бондарних виробів засвідчують, що їх розміри були досить різноманітні від 0,5 літра — декоративні чи іграшкові варіанти і до 500 літрів — для зберігання та транспортування великих об'ємів рідини [Колчин, 1968, с. 25]. Для їх виготовлення в переважній більшості випадків використовували деревину сосни та дуба.

Загалом дерев'яна тара у середньовіччі становила значний відсоток від загальної кількості посуду для зберігання рідких запасів. Часті знахідки залізних деталей відер та діжок (вушка, дужки, обручі), фіксація дерев'яних клепок від них свідчать про місце виготовлення бондарних виробів. Але і вони не можуть відображати реальної кількості останніх, тому що переважна їх частина, як і пізніше скріплювалась, зважаючи на меншу собівартість, дерев'яними обручами. Означене побутувало аж до XX ст. [Александрович, 1917, с. 19—36; Археология СССР, 1985, с. 258; Полесьє, 1988, с. 209]. Зауважимо, що етнографічні дані вказують на переважання серед готових виробів майстрів деревообробки саме посуду, набраного зі скріплених обручами клепок. У той же час, відомо про наявність серед таких майстрів сильно розвиненої спеціалізації. Не виключено, що археологічна фіксація відповідних артефактів може свідчити про час її виникнення.

Про розповсюдженість та цінність бондарного посуду в різні часи свідчить відображення конструкції відер у предметах з інших матеріалів. Зокрема, у черняхівській культурі відомі керамічні посудини з імітацією обручів та вушок.

У той час, як тара для зберігання питного меду ідентифікована, щодо запасів істивного справа складніша. У писемних джерелах фігурує лукно: «*и въставити тамо другу кадь повель имъ искати меду, они же шедше взяша лукно меду, бъ бо погребено въ княжи медуши, и повель росытити воду велми, и вълъяти, в кадъ*» [ПСРЛ, т. I, стб. 113; т. 38, с. 57], «*Берестьяны и в вѣкы за ихъ коромолоу, со ста по двѣ лоукнѣ меду*» [ПСРЛ, т. I, стб. 932; т. 2, стб. 932], але археологічних решток, які можна було б достеменно з ним

співвіднести, ми не маємо. Проте відомо багато етнографічних виробів зі схожою назвою, які і сьогодні використовуються для збирання меду із бортей та зберігання запасів меду у стільниках і без них. За даними народознавчих студій, мед могли зберігати також у згаданих діжках та інших дерев'яних чи керамічних посудинах.

Щодо посуду для вживання меду, на відміну від тари для його зберігання справа складніша. Його визначають за іконографічними та писемними джерелами, але найбільше даних дають результати археологічних досліджень. Вироби цього призначення у давньоруський час відрізнялись як за матеріалом виготовлення так і за якістю, складністю і, відповідно, собівартістю та престижністю. Вочевидь, що найбільш розповсюдженими та доступними широкому загалу були дрібні керамічні та дерев'яні посудини. Серед гончарних виробів з цією метою могли використовувати звичайні горщики, глеки, кухлики та, можливо, «амфорки» київського та волинського типів. Останні, зважаючи на морфологічні особливості тіла посудини, могли також використовуватися і для зручного транспортування малих обсягів рідини. На відміну від кераміки, дерево погано зберігається в сухих археологічних нашаруваннях. Проте, за наявності відповідних умов на давньоруських пам'ятках фіксують різноманітні посудини з цього матеріалу, що досить широко різняться за функціональним призначенням і морфологічними та метричними показниками. Серед них представлені вироби, виготовлені за допомогою токарного верстата та вручну. За результатами розкопок Києва, Гродно, Новгород та ін. відомі ковші для пиття, чаші, кубки та інші посудини, які могли використовувати з цією метою. Мініатюра із Сильвестрівського списку зі сценою князівського бенкету також дає зображення речі, дуже подібної до дерев'яного ковша [Новое, 1981, с. 320, 323; Толочко, 1983, с. 149—151; Колчин, 1968, с. 38—48].

Скляні кубки також могли бути атрибутом князівського пиру. Поодинокі знахідки цілих таких посудин і дещо більше фрагментованих відомі на багатьох давньоруських пам'ятках, хоч переважають вони у міських центрах.

Для вживання алкогольних напоїв у давньоруський час могли також слугувати вироби, які, зважаючи на складність виготовлення та вартість матеріалу, носять більш виражений індивідуальний характер, не складаючи значних серій і відносячись до престижних речей. Ними могли користуватись привілейовані шари суспільства.

Металеві чаші згадані у літописних повідомленнях, відомі вони і на зображеннях давньоруських мініатюр. Поодинокі археологічні знахідки подібних виробів, наприклад, ототожненого з чашею князя Ігоря, траплялись у ході археологічних досліджень [Коваленко,

1998, с. 142—151]. Вони мають унікальний характер, виготовлялась, ймовірно, безпосередньо для конкретного замовника.

Як урочистий посуд використовували роги крупних диких копитних, очевидно, мисливських трофеїв. Вони оздоблені багато орнаментованим окуттям із цінних металів. Зокрема, турячі роги з Чорної могили у Чернігові прикрашені срібними пластинами із зображенням міфологічної сцени. Роги для пиття зафіксовані також у сцені князівського пиру в Сильвестрівському списку, відомі серед сюжетів на браслетах-наручах.

Розглянутий матеріал дозволяє гіпотетично відтворити давньоруську медушу. Археологічний прототип дає факти щодо її форми, розмірів, особливостей влаштування, відповідні знахідки вказують на близьке до автентичного наповнення.

Важливу роль у реконструкції означеної споруди відіграє система освітлення. Для цього могли використовуватись різноманітні світильники, свічки, світці та смолоскипи, застосування яких також задокументовано. У давньоруських містах, на городищах та селищах відомі світильники у вигляді мисочок і горщиків, блюдцеподібні на високій порожнистій ніжці, закриті керамічні «ліхтарі» для гноту або свічки [Сергеева, 1995, с. 77—92]. У перших застосовували, очевидно, олію рослинного походження, хоч не можна виключати і використання тваринних жирів. Другі слугували як для рідкого палива, так і для свічок. Останні могли виготовляти із воску чи тваринних жирів (сальні свічки відомі за етнографічними даними). Віск при значному поширенні бортництва був досить розповсюдженим. Зафіксовано, коли у недалекому минулому бортне бджільництво було головним заняттям населення, а всі товари та продукти харчування вимінювались на мед і віск [Сержпутовский, 1914, с. 3, 18—21; Никольский, 1929, с. 63].

Враховуючи етнографічні дані можна припустити, що для освітлення могли використовувати і таке дешеве та розповсюджене пристосування як скіпка (лучина). Знахідки світців для її фіксації підтверджують висловлене припущення [Археология, 1997, с. 12, 249, Табл. 35, 37—41]. Найпростішим і найдоступнішим пристосуванням був смолоскип. Його могли виготовляти, застосовуючи смолу та дьготь. Спеціальні споруди для добування останніх широко представлені серед давньоруських промислових об'єктів [Готун, 2000, с. 24—33].

Для отримання вогню в медуші могли використовувати кресала. Залізні елементи останнього — мигдалеподібні та овальні дволезові і калачеподібні однолезові. Їх робочі поверхні за рахунок додаткового насичення вуглецем мали високу твердість і під час нанесення удару по кременю (або кварциту з відповідними якостями) висікали іскру. При потраплянні

останньої у піролізне середовище об'єм жару зростає. Для цього слугував трут із висушених певних видів грибів, губки, моху. Також могли застосовувати тканини з рослинних матеріалів, ефект від яких ставав більшим після спеціальної термообробки.

Таким чином, на сьогодні наявні необхідні підстави для відтворення комплексу медуші у одному із археологічних скансенів. Означена форма експонування не лише мала б значний пізнавальний вплив, як всяке поринання досередини минувшини на противагу традиційній подачі матеріалу, розрахованій на сприймання зовнішньої інформації. Вона, з огляду на специфіку об'єкта, викликала б значно більшу зацікавленість з боку відвідувачів у порівнянні з іншими синхронними процесами та відповідними спорудами. А включене до програми екскурсійного відвідування частування наближеними до середньовічних напоями зробило б цей проект не лише наукомістким, а й, варто сподіватись, комерційно успішним, якщо взагалі не бюджетоформуєчим.

*Абрамович Д. І.* Києво-Печерський патерик. Репринтне видання / Д. І. Абрамович. — К.: Час, 1991. — 280 с.  
*Александрович Г. С.* Опыт воссоздания истории древодельных промыслов Подольской губернии / Г. С. Александрович // Экономическая жизнь Подолии. — 1917. — №5. — Отд. оттиск. — С. 19—36.

*Аристов Н.* Промышленность Древней Руси / Н. Аристов. — СПб.: Тип. Королева и Ко, 1866. — 334 с.

*Археология: Древняя Русь. Быт и культура* / Д. А. Беленька, Г. К. Вагнер, Е. В. Воробьева и др. — М.: Наука, 1997 — 386 с.

*Археология СССР: Древняя Русь. Город. Замок. Село* / Г. В. Борисевич, В. П. Даркевич, А. Н. Киричников и др. — М.: Наука, 1985. — 432 с.

*Археология Украинской ССР в 3 т.* — Т. 3. Раннеславянский и древнерусский периоды / В. Д. Баран, Р. С. Орлов, П. П. Толочко и др. — К.: Наук. думка, 1986. — 576 с.

*Готун І.* Розвиток бортництва у слов'янських народів / І. Готун, О. Коваль, А. Петраускас // Український історичний збірник—2007. — Вип. 10. — К.: Інститут історії України НАН України, 2007. — С. 15—20.

*Готун І. А.* Експериментальне вивчення бортництва у Північній експедиції. Життя бджіл та сутність бортного промислу / І. А. Готун, О. А. Коваль, А. В. Петраускас // Археологія. — 2008. — №4. — С. 76—86.

*Готун І. А.* Експериментальне вивчення бортництва у Північній експедиції. Сучасний промисел та його дослідне відтворення / І. А. Готун, О. А. Коваль, А. В. Петраускас // Археологія. — 2009. — №1. — С. 87—99.

*Готун І. А.* Лісохімічний промисел на давньоруських селищах Середнього Подніпров'я / І. А. Готун // Наукові записки з української історії. — Переяслав-Хмельницький: Золоті литаври, 2000. — Вип. 10. — С. 24—33.

*Древняя Русь. Город. Замок. Село* / Г. В. Борисевич, В. П. Даркевич, А. Н. Киричников и др. / Археология СССР с древнейших времен до средневековья в 20 томах. — М.: Наука, 1985. — 432 с.

*Клепатский П. Г.* Очерки по истории Киевской земли: Литовский период / П. Г. Клепатский. — Біла Церква: Вид. О. В. Пшонківський, 2007. — 480 с.

*Коваленко В. П.* Работы Новгород-Северской экспедиции / В. П. Коваленко, А. В. Куза, А. П. Моця // АО 1981 года. — М.: Наука, 1983. — С. 269, 270.

*Коваленко В. П.* Чаша князя Игоря / В. П. Коваленко // История Руси-Украины (историко-археологический сборник). — К., 1998. — С. 142—151.

*Коваль В. Ю.* Керамика Востока на Руси. IX—XVII века / В. Ю. Коваль. — М.: Наука, 2010. — 269 с.

*Колчин Б. А.* Новгородские древности. Деревянные изделия / Б. А. Колчин // САИ. — Вып. ЕІ—55. — М.: Наука, 1968. — 184 с.

*Куза А. В.* Новгород-Северский в эпоху слова о полку Игореве / А. В. Куза, В. П. Коваленко, А. П. Моця // Чернигов и его округа в IX—XIII вв. — К.: Наук. думка, 1988. — С. 56—65.

*Москаленко О. Ю., Кедун І. С.* До питання про укріплення малих міст Чернігово-Сіверщини в X—XIII ст. / О. Ю. Москаленко, І. С. Кедун // Література та культура Полісся. — Вип. 17: Полісся та Лівобережна Україна в історичному та культурологічному контексті. — Ніжин, 2002. — С. 50—52.

*Моця А. П.* Раскопки в Новгороде-Северском / А. П. Моця, А. В. Куза, В. П. Коваленко // АО 1980 года. — М.: Наука, 1981. — С. 259.

*Нидерле Л.* Человечество в доисторические времена. Доисторическая археология Европы и в частности славянских земель / Л. Нидерле. — СПб.: Издание Л. Ф. Пантелеева, 1898. — 699 с.

*Нидерле Л.* Славянские древности. — 2-е изд. / Л. Нидерле. — М.: Алатай. — 2001. — 592 с.

*Никольский Н. В.* Краткий курс по этнографии чуваш. — Вип. 1. Материальная культура / Н. В. Никольский. — Чебоксары, 1929. — 226 с.

*Новое в археологии Киева* / П. П. Толочко, Я. Е. Боровский, Г. А. Вознесенская и др. — К.: Наук. думка, 1981. — 456 с.

*Петраускас А. В.* Ремесла та промисли сільського населення середнього Подніпров'я в IX—XIII ст. / А. В. Петраускас. — К.: КНТ, 2006. — 200 с.

*Полесье. Материальная культура* / В. К. Бондарчик, И. Н. Браим, Н. И. Бураковская и др. — К.: Наук. думка, 1988. — 448 с.

*ПСРЛ.* — Т. 1. Лаврентьевская летопись. — Вип. 1. Повесть временных лет — Л.: Изд-во АН СССР, 1926. — 379 с.

*ПСРЛ.* — Т. 2. Ипатьевская летопись. — СПб.: Типография М. А. Александрова, 1908. — XVI с.+938 стб.+87 стб.+IV с.

*ПСРЛ.* — Т. 38. Радзивилловская летопись. — Л.: Наука, 1989. — 178 с.

*Рыбаков Б. А.* Любеч — феодальный двор Мономаха и Ольговичей / Б. А. Рыбаков // КСИА. — 1964. — Вип. 99. — С. 21—23.

*Сергеева М.* Керамічні світильники та свічки століть із Київщини / М. Сергеева // УГ. За рік 1994. — Опішне, Українське народознавство, 1995. — Кн. 2. — С. 77—92.

*Сергпутовский А.* Бортничество в Белоруссии / А. Сергпутовский // Материалы по этнографии России. — СПб.: Этногр. отд. Рус. музея имп. Александра III, 1914. — Т. II. — С. 13—34.

*Срезневский И. И.* Словарь древнерусского языка / И. И. Срезневский. — Т. II. — Ч. 1. — М.: Книга, 1989. — 806 стб.

*Толочко П. П.* Древний Киев / П. П. Толочко. — К.: Наук. думка, 1983. — 328 с.

*Халимончук Ю.* Есть лет, будет и мед! / Ю. Халимончук // Геосфера. Вокруг света. Украина. — 2006. — Декабрь. — С. 54—69.

*И. А. Готун, А. В. Петраускас,  
А. А. Коваль*

## **ДРЕВНЕРУССКИЕ МЕДУШИ: ИСТОРИЧЕСКИЕ РЕАЛИИ И МУЗЕЙНАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ**

Известно, что одним из первых доподлинно славянских слов было слово мед (медъ) и относилось оно не к продукции пчеловодства, а к хмельному напитку на ее основе. Это свидетельствует о древнейших истоках употребления последнего. Принято считать, что напитки из ягод, злаков, плодов возникают синхронно началу их культивирования. Относительно меда — история его употребления едва ли не самая древняя. Но источники упоминают его реже, чем вино и преимущественно в контексте культовых событий, что указывает на его определенную сакрализацию в отличии от, например, пива, также распространенного во времена Киевской Руси.

Неоднократно подчеркнутая древнерусскими летописями ценность меда и воска, упоминание хранилищ меда, археологическая фиксация княжеских медуш, наблюдения за реликтовым бортным промыслом обусловили экспериментальное воспроизводство бортного хозяйства и питьевого меда. Оно реализовано в рамках программы натурального моделирования средневековых объектов и технологий, воплощаемой в Житомирской и Северной экспедициях Института археологии НАН Украины.

Письменные источники и археологические находки указывают на хранение меда в керамической (амфоры, корчаги) и деревянной (бочки, кадки) таре. Для его употребления могли использовать керамическую и деревянную посуду, а, учитывая статусность напитка — также стеклянные кубки, металлические чаши, рога. При раскопках собраны и вспомогательные вещи, использовавшиеся в медушах — например, осветительные приспособления.

Имеющиеся документированные данные, развитие новых подходов к построению экспозиций, несомненный интерес к проблеме детерминируют отражение полученных материалов путем создания экспоната «древнерусская медуша» в одном из скансенов.

*I. Gotun, A. Petrauskas, O. Koval*

## **ANCIENT RUS PANTRY FOR HONEY: HISTORICAL REALITIES AND THE MUSEUM EXHIBITION**

Honey (медъ) is one of the first slavic words. It concerns not to bee products, but to alcohol beverage on its basis. History of honey consuming is probably the most ancient. In sources this word is mentioned occasionally in contrast to wine. Honey is mainly referred in the context of religious events, which indicates its sacred meaning opposite to beer that was spread during the Kievan Rus time.

Ancient chronicles mention value of honey, wax and honey pantries. Archaeological fixation and observing relic bee farming has led to experimental reconstruction of bee farming and honey beverage. It was implemented during the full-scale simulation of medieval objects and technologies in Zhytomyr and the Northern Expedition of the Institute of Archaeology of NAS.

Written sources and archaeological finds indicate on the fact that honey stored in the ceramic (amphorae, pots) and wood (barrels, tubs) ware. Ceramic and wooden bowls were daily utilized, but for status drink glass cups, metal bowls, horns were used. Also ancillary items such as lighting devices for honey storages were collected during excavations.

Disposable documented data, development of new approaches of exhibit, determines covering the obtained material through the creation of the exhibit «The Ancient Medusha» in skansen.



1



2



3



4

*Рис. 1.* Боршництво за етнографічними даними: 1 — І. П. Лозко з Житомирщини за перевіркою колоди; 2 — «жень» з «кронципалом» з його господарства; 3 — ствільники з борті; 4 — борть в експозиції Музею народної архітектури і побуту НАНУ та УТОПШК



Рис. 2. Експериментальне відтворення бортництва: 1 — бортъ 2006 на землі; 2 — бджоли а сотах; 3 — бортъ на дереві; 4 — хміль до меду

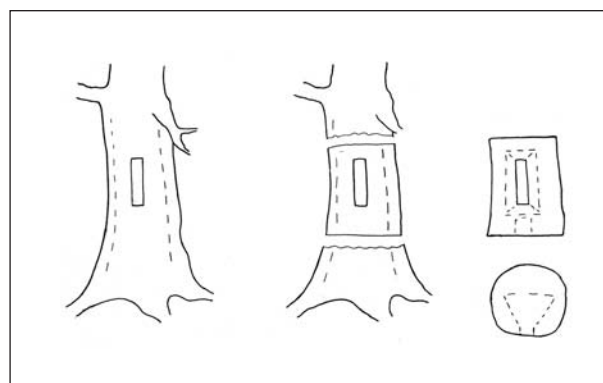


Рис. 3. Схеми облаштованої в стовбурі дерева та відокремленої бортей