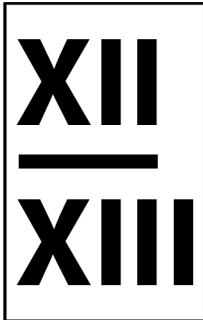




Студентски историко-археологически клуб
"Проф. Велизар Велков"
при Пловдивски университет "Пансий Хилендарски"



НАЦИОНАЛНИ
СТУДЕНТСКИ
НАУЧНИ
ЧЕТЕНИЯ

ЕВРОПЕЙСКО КУЛТУРНО-ИСТОРИЧЕСКО НАСЛЕДСТВО

Доклади от студентските
конференции в Пловдив

28-29 май 2016 г.

20 май 2017 г.

ИЗДАТЕЛСТВО
ИВРАЙ — 2018

XII-XIII

НАЦИОНАЛНИ СТУДЕНТСКИ НАУЧНИ ЧЕТЕНИЯ

ЕВРОПЕЙСКО КУЛТУРНО-ИСТОРИЧЕСКО НАСЛЕДСТВО

Доклади от студентските конференции в Пловдив
28-29 май 2016 г.
20 май 2017 г.

С материали участват: посланик Армен Саркисян, Анелия Николова, Калоян Петков, Любомир Василев, Кристиан Лъсков, Теодора Георгиева, Денис Иванов, Нико Русинов, Такухи Тавитян, Величка Мартинова, Мая Джамбазова, Александър Дончев, Атанас Ганчев, Емил Минчев, Ния Спасова, Стефана Минчева, Зорница Пранджева, Кристиан Петров, Божидара Атанасова, Мария Щърбева, Стойо Караманолов, Надежда Кавръкова, Джансел Мюмюн, Неделя Гърдева.

Редактор – доц. д-р Георги Митрев, Станислав Боянов

Коректор – Райна Константинова

© Дизайн и графично оформление – Издателство ИВРАЙ

© Дизайн на корицата – Георги Флоров

Печат: ДАЙРЕКТ СЪРВИСИЗ ООД

Първо издание, 2018 г.

Тираж: 60 бр.

ISSN 2367-5160

СЪДЪРЖАНИЕ

ПРИВЕТСТВЕНО СЛОВО НА НЕГОВО ПРЕВЪЗХОДИТЕЛСТВО ПОСЛАНИК АРМЕН САРКИСЯН, ИЗВЪНРЕДЕН И ПЪЛНОМОЩЕН ПОСЛАНИК НА РЕПУБЛИКА АРМЕНИЯ В БЪЛГАРИЯ, ПРИ ОТКРИВАНЕТО НА XII СТУДЕНТСКИ НАУЧНИ ЧЕТЕНИЯ	5
---	----------

<i>Анелия Николова.</i> ACCOUNTING TOKENS – ПРИНОС КЪМ ХИПОТЕЗИТЕ ЗА ПРОИЗХОД НА ПИСМЕНОСТТА	11
---	-----------

<i>Калоян Петков.</i> КЕЛТСКИ ПОГРЕБЕНИЯ В ТРАКИЯ	37
--	-----------

<i>Любомир Василев.</i> НОВООТКРИТО ИЗЧЕЗНАЛО СЕЛИЩЕ В ПЛОВДИВСКО ОТ ПЕРИОДА VI–I В. ПР. ХР. НОВОНАМЕРЕНА МОНЕТА НА ТРАКИЙСКИЯ ГРАД ОДРЮЗА (ФИЛИПОПОЛ) ОТ ПЕРИОДА II–I В. ПР. ХР.	42
---	-----------

<i>Кристиян Лъсков.</i> ЧУДОДЕЙНИЯТ ОБРАЗ НА БОГОРОДИЦА КАТО ЗАКРИЛНИЦА НА КОНСТАНТИНОПОЛ ПРИ ОБСАДАТА ОТ 626 ГОДИНА	46
--	-----------

<i>Теодора Георгиева.</i> СЕМЕЙСТВОТО НА КАРЛ ВЕЛИКИ	57
---	-----------

<i>Денис Иванов.</i> ИМПЕРАТОРСКИ ПОРТРЕТИ С РЕЛИГИОЗНА СИМВОЛИКА ОТ ЦЪРКВАТА „СВЕТА СОФИЯ“ В КОНСТАНТИНОПОЛ	75
---	-----------

<i>Нико Русинов.</i> ИЗКУСТВОТО НА БОЙ С ДЪЛЪГ МЕЧ ПРЕЗ XIII-XV ВЕК	83
---	-----------

<i>Кристиян Лъсков.</i> ПРЕДСТАВАТА ЗА КОНСТАНТИНОПОЛСКИЯ ХИПОДРОМ В ДВЕ КРЪСТОНОСНИ СВЕДЕНИЯ	97
--	-----------

<i>Такухи Тавитян.</i> ГРИГОРИЙ БАКУРИАНИ В ИЗВОРИТЕ, ИСТОРИОГРАФИЯТА И В АРМЕНСКИЯ ПЕРИОДИЧЕН ПЕЧАТ (ЕРЕВАН, ВАХАН, ХАЙЕР, ПАРЕКОРДЗАГАНИ ЦАЙН)	110
---	------------

<i>Величка Мартинова.</i> МАНАСТИР ЛИ Е „МАНАСТИРЪТ“ В МЕСТНОСТТА АВРАДАКА?	127
--	------------

<i>Мая Джамбазова.</i> ХРАНАТА В ПЪРВОТО И ВТОРОТО БЪЛГАРСКО ЦАРСТВО, ПАРАЛЕЛ С ДРУГИ ЕПОХИ И ЦИВИЛИЗАЦИИ	137
--	------------

<i>Александър Дончев.</i> ПИРАТСТВОТО – ИСТОРИЧЕСКИ ПОГЛЕД И СЪВРЕМЕННА ИНТЕРПРЕТАЦИЯ НА ТЕРМИНА ПИРАТСТВО	147
---	------------

<i>Атанас Ганчев.</i> РАЗТРОГВАНЕТО НА БРАКА В ОХРИДСКАТА АРХИЕПИСКОПИЯ СПОРЕД РОНЕМАТА DIAPHORA	159
---	------------

Теодора Георгиева. МОНАРХИЯТА И ПРОМЕНЯЩА СЕ ЕВРОПА.
ИМПЕРАТРИЦА ЕЛИЗАБЕТ И КРАЛИЦА ВИКТОРИЯ 175

Емил Минчев. РОЛЯТА НА ВЛАДИСЛАВ ШАК В УТВЪРЖДАВАНЕТО НА
СДРУЖЕНИЕТО „ЧЕХ“ В СОФИЯ (1903-1908) 189

Ния Спасова. БЪЛГАРСКИ ТРАДИЦИОННИ ВЯРВАНИЯ В РЪКОПИСИ ОТ
40-ТЕ ГОДИНИ НА ХХ ВЕК (По материали от Средна Западна България) 204

Стефана Минчева. ДВА СЛУЧАЯ СЪС САМОДИВСКИ ХОРА В
ЕЛЕНСКИЯ БАЛКАН 212

Зорница Пранджева. ЗА ПРИСЪСТВИЕТО НА ЕДИН РЕЛИГИОЗЕН
ФЕНОМЕН В СЪВРЕМЕННИЯ ГРАД 220

Кристиан Петров. ОПАЗВАНЕ НА БЪЛГАРСКОТО НЕДВИЖИМО
КУЛТУРНО НАСЛЕДСТВО В РИСК И ГРАЖДАНСКОТО ОБЩЕСТВО 236

УЧЕНИЧЕСКИ ЕСЕТА НА ТЕМА:

ПЛОВДИВ КАТО ЧАСТ ОТ ИСТОРИЯТА И КУЛТУРАТА НА ЕВРОПА

Божидара Атанасова 245

Мария Щърбева 246

УРОЦИТЕ НА ВАСИЛ ЛЕВСКИ

Стойо Караманолов 249

Надежда Кавръкова 252

Джансел Фахри Мюмюн 258

Неделя Гърдева. КАРЛОВО С УРОЦИТЕ НА В. ЛЕВСКИ 262

ХРАНАТА В ПЪРВОТО И ВТОРОТО БЪЛГАРСКО ЦАРСТВО, ПАРАЛЕЛ С ДРУГИ ЕПОХИ И ЦИВИЛИЗАЦИИ

Мая Джамбазова, ВТУ "Св. св. Кирил и Методий"

През последните около десет и малко повече години историците от стария континент започват да обръщат все по-голямо внимание на всекидневния живот през вековете. Френската историческа школа се е отчела с не един труд, разглеждащ делничния живот на европейците през различните епохи. Робер Фосие – утвърден медиевист, смятан за един от водещите учени в своята област, издаде книгата „Обикновеният човек през Средновековието“, преведена и на български език и отпечатана през 2009 г. в България¹. Неговият колега Жак льо Гоф също работи по проблеми, свързани със средновековния бит на европейца, и засяга теми, свързани с поминъка и храненето на средновековния европейец. В книгата си „Европа, да се запознаем“, издадена и на български език, той говори за две Европи, тази на виното и хляба и другата – на бирата и месото². Или казано по друг начин, ученият разграничава една от друга южната и северната половина на Европа. На юг, където се запазва установеното от времето на Рим масово потребление на вино и хляб, говорим за Европа на виното и хляба, а на север, където в края на Античността и началото на Средновековието започват да доминират варварските племена, се установят традиции в консумацията на печен дивеч и бира. Това разделение ще бъде засегнато в настоящия доклад, макар и периферно, тъй като фокусът на изследването е върху храната и храненето в Първото и Второто българско царство. Продължавайки библиографския преглед на трудове, свързани с темата за храната в Европа през различните културно-исторически периоди, трябва да споменем и Пиер Гримал с неговите изследвания, посветени на историята на Древен Рим, в които е разгледан и всекидневният живот на римляните от Античността. Монографията „Животът в древния Рим“ разглежда ежедневието на античните римляни, включително и храната и храненето в римската държава, през различните ѝ периоди – републикански, имперски и пр.³

Сред българските учени, разглеждащи в свои трудове проблемите на всекидневието през Античността, е Румен Теофилов. Той издаде през 2010 г. монографията „Всекидневният живот в Тракия I–IV век“, описваща

¹ **Фосие, Р.** Обикновеният човек през Средновековието. София, 2009.

² **Льо Гоф, Ж.** Европа, да се запознаем. София, 2007.

³ **Гримал, П.** Животът в древния Рим. Велико Търново, 1999.

навиците, религиозните вярвания, храненето и модата при античното население на Тракия за периода от римската колонизация на областта до падането на Рим⁴. По проблемите на всекидневния живот в Първото българско царство работи Николай Хрисимов, който защитава дисертация на тема: „Всекидневието в Първото българско царство (по писмени и археологически данни)“⁵ и публикува няколко статии по темата, една от които пряко разглежда храната и храненето от периода на Първото царство⁶. Темата за всекидневния живот на средновековния българин от Второто българско царство разглежда Йордан Андреев още в началото на 90-те години на XX век в своите монографии и научни статии. В няколко самостоятелни изследвания на български автори, посветени на историята на Византия, се срещат описания на храната и храненето във Византийската империя.

Темата за храненето на различните народи през вековете бе разглеждана, макар и не с големи подробности, в научнопопулярното списание на руски език „Вокруг света“ през есента на 2015 г.⁷ Статията на Яков Брюсов показва, че проблемът е все по-популярен сред любителите на историята и учените, занимаващи се в тази област, и заслужава специално внимание.

В настоящата статия ще бъдат разгледани хранителните навици на българите от Първото и Второто българско царство, като се сравнят с тенденции при храненето в древния Изток и древния Рим, повлияли силно културата на траките, в чиито земи се установяват древните българи, както и ще бъдат споменати хранителните навици на населението в останалата част на Средновековна Европа, а също и на населението от Средновековна Азия. В изследването ще се цитират средновековни документи, съдържащи информация за разглеждания проблем.

Описвайки храната и храненето в Първата българска държава, ще се спрем основно на изследванията на Н. Хрисимов по този проблем, като направим някои препратки към близки и по-далечни на българската култура цивилизации, съществували през различни времеви периоди, за да докажем сходството на българската култура с други култури по отношение на храната и храненето.

⁴ **Теофилов, Р.** Всекидневният живот в Тракия I–IV век. София, 2010.

⁵ **Хрисимов, Н.** Всекидневието в Първото българско царство (по писмени и археологически данни). Велико Търново, 2013.

⁶ **Хрисимов, Н.** Храната в Първото българско царство. – В: Стандарти на всекидневието през Средновековието и Новото време. Сборник материали от Първа и Втора научни кръгли маса. Велико Търново, 2012, с. 201–232.

⁷ [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

Н. Хрисимов разглежда важен за историята на Първото българско царство извор, какъвто са „Отговорите на папа Николай“, като свидетелство, предоставящо информация за бита и всекидневието през периода на съществуване на Първата българска държава и по-конкретно при управлението на княз Борис I⁸. Още Иван Дуйчев и Веселин Бешевлиев използват „Отговорите на папа Николай“ като извор за всекидневния живот при управлението на княз Борис – покръстител, но достигат до противоположни тези. Според И. Дуйчев описаните в извора нрави и обичаи принадлежат на славяните, а според В. Бешевлиев е разгледан битът на първобългарите или както е разпространен етнонимът: прабългарите. Рашо Рашев също използва „Отговорите“ като източник на информация за бита на обитателите на Първото българско царство, без да решава докрай проблема за коя етническа група в Първата българска държава свидетелства изворот⁹.

В извора се среща отговор на папата, относно питане на българите, свързан с церемониала при хранене на владетеля заедно с негови сътрапезници. Според папата владетелят трябва да се храни седнал на трон или стол пред отделна маса. Съпругата му, както и неговите приближени, според „Отговорите“ трябва да се хранят седнали на ниски столчета и ядящи на земята. Тази постановка според някои е възприета във Византия от Изтока още ок. IV век¹⁰. От извора става ясно и че българите са възприели да правят кръстен знак над трапезата си в отсъствие на свещеник, което противоречи на канона, а също и че по време на пост сутрин българите имат макар и малка закуска, което също е неканонично¹¹. Хрисимов сравнява привычката на българите да закусват по време на пост с традицията, установена във Византия, като се оказва, че българи и византийци имат еднакви навици. В Първото българско царство от времето на управление на Борис I и във Византия през същия период хората закусват, макар и не обилно, по време на пост и след това имат лек обяд или го пропускат за сметка на по-обилна вечеря¹².

В друг от отговорите се разглежда безкръвното убиване на животни, вкл. птици, които след умъртвяване с удар да бъдат използвани за храна. Този метод за умъртвяване на животни, чието месо да бъде използвано в храненето, е широко разпространен сред поданиците на княз Борис I, които,

⁸ **Хрисимов, Н.** „Отговорите на папа Николай“ като извор за бита и ежедневието на българите по времето на княз Борис I. – В: България, българите и Европа – мит, история, съвремие. Том IV. Велико Търново, 2011, с. 149-172.

⁹ Пак там, с. 150.

¹⁰ Пак там, с. 164.

¹¹ Пак там, с. 165.

¹² Пак там, с. 165.

по всичко личи, не рядко се гощавали с месни продукти. Консумацията на месо в Първото българско царство толкова широко е застъпена в хранителните навици на българите, че те правят опит да заобиколят канона, забраняващ употребата на животински продукти по време на пости, като задават конкретни въпроси на папа Николай във връзка с християнските пости, надявайки се на неговото либерално отношение към българите и позволение да консумират месо по време на пости, при определени поводи, каквито на пример са кръщенетата, посочени във въпрос, цитиран в „Отговорите“¹³.

В своята статия „Храната през Първото българско царство“ Н. Хрисимов разглежда поотделно хранителните навици на двата субстрата, изграждащи българския народ – първобългари (прабългари) и славяни. Позовавайки се на данни от „Стратегикона“ на Маврикий Хрисимов, посочва, че славяните имали разнообразна храна от растителен и животински произход в изобилни количества¹⁴. Сведенията се допълват и от написаното в „Чудесата на свети Димитър Солунски“, където е посочено, че славянското племе велезити разполага със сухи плодове, жито и варива¹⁵. Според Хрисимов *„Храната на прабългарите, като народ с номадски начин на живот, предполага основно месно-млечна диета, както е при всички други номадски общества.“*¹⁶

Въпреки уточненото разделение в хранителните навици на славяни и протобългари (прабългари) Хрисимов разглежда общо и цялостно хранителните навици на обитателите на Първото българско царство. Авторът предоставя изчерпателен списък на храните с растителен и животински произход. Сред храните от растителен произход, попадат пшеница, ръж, просо, ечемик, лимец (лимеци), ориз, растения от семейство лукови (лук, чесън, праз), растения от семейство бобови (леща, грах, бакла, нахут), растения от семейство кръстоцветни (зеле, ряпа), диня, пъпеш¹⁷. И още, диви растения, напр. лапад, маруля, коприва, гъби и някои подправки, като чубрица и мащерка, за чиято употреба Хрисимов допуска предположение. Маслини, плодове (грозде, ябълки, круши, череша, черници, смокини и фурми), ядки (орехи и бадеми)¹⁸. Най-популярно в Първото българско царство сред месата е говеждото, след това свинското, агнешкото, а птичето месо е смятано за деликатес¹⁹. На трапезата на аристокрацията дори се появяват и жерави²⁰. Убиваните по време на лов диви свине,

¹³ Хрисимов, Н. Цит. съч., с. 166.

¹⁴ Пак там, с. 201.

¹⁵ Пак там.

¹⁶ Пак там.

¹⁷ Пак там; [<http://www.forum.bg-nationalisti.org/index.php?topic=23863.0>], 19.03.2016

¹⁸ Хрисимов, Н. Цит. съч., с. 202-207.

¹⁹ Пак там, с. 209.

²⁰ Пак там.

елени и зайци също са част от менюто на българските благородници от Първото българско царство²¹. Червеното месо е предпочитано от средновековните българи, пред птичето и рибата, макар край Преслав да е намерено значително количество кости на есетрови и акулови риби²².

В Първото българско царство са консумирани още млечни продукти от краве, козе и овче мляко, както и яйца²³. Аристокрацията от времето на Първата българска държава се хранела с хляб, приготвен изцяло от пшеница, а обикновеното население (неблагородниците) слагали на трапезата хляб, направен от пшеница, примесена с брашно от друга зърнена култура, като най-често за примес се използват брашна от ръж, ечемик, овес или просо²⁴. Предполага се, че след приемането на християнството в България консумираният хляб е бил квасен, а не безквасен²⁵. На трапезата на средновековния българин от Първата българска държава присъствали още зърнени каши, които допълвали основното блюдо²⁶.

В своята статия Хрисимов заключава: *„Храната на редовия ранно-средновековен българин се характеризира с простота и се свежда до най-необходимото. В основата на хранителната му диета стоят зърнените каши, допълвани с месо, плодове и зеленчуци.“*²⁷; *„Храната на аристокрацията, и най-вече в двореца, е била изключително разнообразна, съдържаща множество вносни продукти и до голяма степен копираща тази на владетелите на съседна Византия.“*²⁸

Един от малкото паметници, свидетелстващи за храната и храненето през Първото българско царство, е миниатюра от Манасиевата хроника, представяща хан Крум, пируващ след победата над Никифор. Церемониалът владетелят да е на трон, когато се храни и пие, а приближените му да са по-ниско от него, като положение на тялото, е спазен, и онова, за което говори Хрисимов като традиция във владетелския двор, може да бъде онагледено тъкмо с тази илюстрация. Церемониалът при хранене на аристокрацията в средновековните държави на Балканите е представен и в миниатюра от катените към Книга на Йов от XIV век. В западните ръкописи от времето на Средновековието има изобилие на миниатюри, представящи храната и храненето в средновековна Европа, на които няма да се спираме.

²¹ Хрисимов, Н. Цит. съч., с. 209.

²² Пак там.

²³ Пак там, с. 210.

²⁴ Пак там, с. 211.

²⁵ Пак там, с. 215.

²⁶ Пак там, с. 213.

²⁷ Пак там, с. 225.

²⁸ Пак там, с. 225.

При прегледа на данните за храненето във Второто българско царство ще се позовем основно на Йордан Андреев. Според него бедното население се хранело само по веднъж на ден, основно с хляб, който бил приготвян от ръж и просо, смесвани с трици, понякога и жълъди²⁹. Размерът на хляба бил колкото воденичен камък и то не случайно, тъй като тази големина била достатъчна, за да нахрани едно средновековно семейство от Второто българско царство. Г. Акрополит свидетелства, че хлябът на обикновените българите е примесен с трева³⁰. Друг автор посочва, че хлябът на българите с неаристократичен произход е покрит със сажди и не добре изпечен. Менюто на обикновените люде понякога било разнообразявано от булгур и варива, вечер обикновените българи ядели овощия и зеленчуци³¹. Месото, което било рядкост на трапезата, било жарено, печено или пърлено. Рибата била предпочитана храна, още повече че била по-евтина от червеното месо, за разлика от Византия, където цената на рибата била по-висока от тази на месото³². Има данни, че през XII век в Софийско се продавали на безценица цели ведра с мляко. От кравето мляко българите приготвяли сирене и масло³³. Сиренето било консумирано пряко и не втвърдено. Българите от Второто българско царство приготвяли и козе сирене, но масовото предпочитание било към консумацията на краве сирене.

Андреев обобщава, че обикновените хора се хранели основно с хляб и зелени (злак). Някои средновековни автори посочват, че от българите се носела миризма на чесън³⁴. Българската аристокрация също консумирала чесън, но като лекарство против преяждане.

Българската аристокрация от времето на Второто българско царство се хранела обилно на закуска, която се състояла от няколко блюда и то горещи. Хлябът на аристокрацията бил пшеничен и без примеси. На трапезата на българските аристократи неизменно присъствали вино и плодове³⁵.

Иван Петрински, който също изследва всекидневието на средновековния българин в книгата си „Истинската история на България. Битието“³⁶, дава сходни с изброените от Хрисимов и Андреев за двата периода

²⁹ **Андреев, Й.** История на Второто Българско царство. Курс лекции. Велико Търново. 1999, с. 164.

³⁰ Пак там, с. 164.

³¹ Пак там, с. 165.

³² Пак там, с. 165.

³³ Пак там, с. 165.

³⁴ Пак там, с. 165.

³⁵ Пак там, с. 167.

³⁶ **Петрински, И.** Истинската история на България. Битието. София, 2009, с. 118-125;

от българската история продукти, присъстващи в менюто на българите от Средновековието. Каши и сосове за месо са варени от българи през цялото Средновековие, според Петрински³⁷. Той посочва, че българската и византийската кухня са мазни, ястията са приготвени предимно с лой.

Според Робер Фосие зърнените храни – хляб и каши, били в основата на храненето на обикновения човек, живял през европейското Средновековие³⁸. Месото, посочва Фосие, било рядкост на трапезата на средновековния европеец. Свинското месо се ядяло осолено или на колбаси и то през зимата. Рибата почти не присъства на трапезата на средновековния селянин от Западна Европа³⁹.

Вестник „Крестянские ведомости“ пише, че в Средновековието хората по правило се хранели с предимно вегетарианска храна, най-често по два пъти на ден, както гласи една Бургундска мъдрост, според която ангелите се хранят веднъж на ден, хората два пъти, а животните по три и повече пъти⁴⁰. Изданието потвърждава, че основната храна на средновековния европеец е от растителен произход.

Сравнявайки описанията, дадени от различни автори, можем да проследим промяната в начина на хранене при българите от Второто българско царство, сравнявайки го с този на обитателите на Първото българско царство. Българите от Първото българско царство, както се загатва в „Отговорите на папа Николай“, се хранят предимно с месо, подобно на много други номадски народи, въпреки че вече са уседнали трайно край Дунав по времето, когато е съставен цитираният папски документ. Старите хранителни навици, наследени от прадедите на българите, битуват сред поданиците на княз Борис I до приемането на християнството и малко след това. Данните за храненето през Второто българско царство, обобщени от Йордан Андреев, свидетелстват за настъпилата промяна в хранителния режим на българите и преминаването от месни ястия към ястия, приготвени с растителни продукти или хранене със сурови плодове и зеленчуци. Растителните храни, както забелязваме от монографията на Фосие за обикновения човек през средновековието, преобладават в цяла средновековна Европа. Въпреки това на трапезата понякога има и месо, предимно говеждо.

Можем да говорим за голямо сходство при храненето на средновековните българи от епохата Второто българско царство и средновековните жители на Франция от същия период. Хлябът, растителните каши

³⁷ **Петрински, И.** Цит. съч., стр. 118.

³⁸ **Фосие, Р.** Обикновения човек през Средновековието. София, 2009, с. 59.

³⁹ Пак там, с. 60.

⁴⁰ [<http://k-vedomosti.ru/news/64740.html>], 20.03.2016

⁴¹ [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

и зелениите са основна част от менюто на средновековните българи и французи. И при българи, и при французи от посочения период се наблюдава консумацията основно на говеждо, но и свинско, риба⁴¹. Във френската държава от Средновековието обаче е много по-широко разпространена консумацията на птиче месо, най-вече гъше, докато, както вече бе споменато, в Първото, а по-късно и във Второто българско царство птичето месо е деликатес и затова рядко присъства на трапезата на средновековния българин.

В средновековна Русия също се консумират зърнени каши, освен това и зеленчуци, като ряпа, цвекло, моркови, краставици, зеле, червени меса, но и птиче месо⁴².

Монголите от XIII век, а и след това, се хранят основно с месо⁴³, подобно на много други номадски народи, включително и българите, преди и малко след като усядат край Дунав.

Основните различия в храненето на европейците, обитаващи южната и северната части на континента, са в достъпа до масла, зехтин и цитрусови плодове, каквито има на юг, но не и на север⁴⁴.

Сравнявайки храненето на средновековния българин с това на древноизточните народи от късната праистория, откриваме, че в някои древноизточни общества, каквото е шумерското, консумацията на месо е считана за лукс. Месни ястия се поднасят само на празници⁴⁵. Освен това телешкото отсъства от менюто на шумерите, за сметка на агнешко, козе, свинско⁴⁶. Сходното в храненето на древните шумери и средновековните българи са кашите, приготвяни от зърнени култури. В древен Египет в периода на Новото царство пък консумират често говеждо, а също така и птиче месо и риба – свежа, осолена, вяна⁴⁷. Тук имаме силно сходство в предпочитанието на говеждо месо при египтяните от посочения период и средновековните българи.

Говорейки за храната и храненето на средновековния българин, трябва да имаме предвид и културата на пиене през периода, неразривна част от хранителните навици. Основната алкохолна напитка във времето на Първото и Второто българско царство е червеното вино, но през Къс-

⁴² [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

⁴³ [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

⁴⁴ [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F], 20.03.2016

⁴⁵ [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

⁴⁶ [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

⁴⁷ [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

⁴⁸ [<http://www.segabg.com/article.php?id=679385>], 19.03.2016; [<http://www.segabg.com/article.php?id=357268>], 19.03.2016

ното Средновековие тази тенденция се променя с въвеждането на ракията в консумация. В няколко статии в периодичния печат Иван Петрински описва консумацията и производството на ракия от вино по време на Второто българско царство⁴⁸. Според него цената на ракията от вино надвишавала тази на чистото вино, тъй като процесът по приготвяне на ракията бил трудоемък, сложен и скъп⁴⁹. За сравнение в средновековна Франция също предимно консумират вино, но в някои области се вари бира⁵⁰. За разделение на два региона в Европа по отношение на най-често консумираната алкохолна напитка, говори не само Жак льо Гоф. В статия, качена в руската версия на Уикипедия, се разглежда това различие, като в земите, в които не виреят лозови насаждения поради местните географски и климатични особености, се вари бира. А това са Британските острови, Северна Франция, Нидерландия, северните германски области, Скандинавия, Балтика, където бирата служи за основно алкохолно питие на обикновените хора⁵¹.

В контраст с тенденцията на пиене на вино в южните части на средновековна Европа, през XIII век номадските народи в Азия, като монголите, консумират основно млечни напитки, напр. кумис, алкохолно питие, приготвяно от мляко⁵². А тенденцията за приготвяне на различни видове вино датира от древността. Още в древен Шумер пият вино, направено от ферментирали финикови плодове, но и ечемична бира, която консумират от общ съд през тръбички⁵³. В Спарта пък пият вино, направено от грозде, но разрежено в съотношение 2 части вино, 3 части вода⁵⁴.

В заключение бихме могли да кажем, че храненето на средновековния българин претърпява еволюция – от наситено предимно с животински продукти става основно запълнено с растителни храни във времето след покръстването и по този начин се уеднаквява с храненето на уседналите християнски европейски народи, при които храненето е основано предимно на продукти от растителен произход. Навикът да се консумира месо от средновековните българи, останал от времето, в което те все още са номадски народ, се заличава и зърнените храни, плодовете и зеленчуците постепенно заемат водещо място в храненето им. Трансформацията, която

⁴⁹ [<http://www.segabg.com/article.php?id=679385>], 19.03.2016

⁵⁰ [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

⁵¹ [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F], 20.03.2016

⁵² [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

⁵³ [<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>], 18.03.2016

⁵⁴ [<http://www.vokrugsveta.ru/article>]

се извършва по отношение на хранителните навици на българите по време на покръстването, се запазва трайно през Второто българско царство чрез употребата на споменатите продукти от растителен произход.

ЛИТЕРАТУРА:

Андреев, Й. История на Второто българско царство. Курс лекции. Велико Търново, 1999.

Гримал, П. Животът в древния Рим. Велико Търново, 1999.

Льо Гоф, Ж. Европа, да се запознаем. София, 2007.

Петрински, И. Истинската история на България. Битието. София, 2009.

Теофилов, Р. Всекидневният живот в Тракия I – IV век. София, 2010.

Фосие, Р. Обикновения човек през Средновековието. София, 2009.

Хрисимов, Н. "Отговорите на папа Николай" като извор за бита и ежедневието на българите по времето на княз Борис I. – В: България, българите и Европа - мит, история, съвремие. Том IV. Велико Търново, 2011, с. 149-172.

Хрисимов, Н. Храната в Първото българско царство. – В: Стандарти на всекидневието през Средновековието и Новото време. Сборник материали от Първа и Втора научни кръгли маса. Велико Търново, 2012, с. 201-232.

Хрисимов, Н. Всекидневието в Първото българско царство (по писмени и археологически данни). Велико Търново, 2013.

ИНТЕРНЕТ ИЗТОЧНИЦИ:

<http://www.forum.bg-nacionalisti.org/index.php?topic=23863.0>

<http://k-vedomosti.ru/news/64740.html>

https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F

<http://www.segabg.com/article.php?id=679385>

<http://www.vokrugsveta.ru/article/235885/>