
СТАНДАРТИ НА ВСЕКИДНЕВИЕТО ПРЕЗ СРЕДНОВЕКОВИЕТО И НОВОТО ВРЕМЕ



Сборник с материали от
Първа и Втора научни кръгли маси

•

Жеравна 12–13 май 2009 г.

Велико Търново 15–16 октомври 2010 г.

СТАНДАРТИ НА
ВСЕКИДНЕВИЕТО ПРЕЗ
СРЕДНОВЕКОВИЕТО И
НОВОТО ВРЕМЕ

STANDARDS OF
EVERYDAY LIFE IN THE
MIDDLE AGES AND
IN MODERN TIMES

© Авторски колектив, 2012
© Издателство „Фабер“, 2012

ISBN 978-954-400-721-8

РЕДАКЦИОННА КОЛЕГИЯ

Доц. д-р Красимира Мутафова
Доц. д-р Надежда Христова
Доц. д-р Ивелин Иванов
Гл. ас. д-р Гергана Георгиева

СТАНДАРТИ НА ВСЕКИДНЕВИЕТО ПРЕЗ СРЕДНОВЕКОВИЕТО И НОВОТО ВРЕМЕ

**Сборник с материали от Първа и Втора
научни кръгли маси**

Жеравна 12–13 май 2009г.

Велико Търново 15–16 октомври 2010г.

•

Оформление: *Силвия Георгиева*

Корица: *Нейко Генчев*

•

Формат: 70/100x16

Печатни коли: 30

Книгата е подготвена за печат и отпечатана от:
ФАБЕР – В. Търново, (062) 600 650; www.faber-bg.com

ВЕЛИКОТЪРНОВСКИ УНИВЕРСИТЕТ „СВ. СВ. КИРИЛ И МЕТОДИЙ“
ИСТОРИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“
ИСТОРИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

СТАНДАРТИ НА ВСЕКИДНЕВИЕТО ПРЕЗ СРЕДНОВЕКОВИЕТО И НОВОТО ВРЕМЕ

Сборник с материали от
Първа и Втора научни кръгли маси

•
Жеравна 12–13 май 2009 г.
Велико Търново 15–16 октомври 2010 г.

Велико Търново, 2012

© Individual authors, 2012

© Faber Publishers, 2012

ISBN 978-954-400-721-8

EDITORIAL BOARD

Assoc. Prof. Krassimira Mutafova, PhD

Assoc. Prof. Nadezhda Hristova, PhD

Assoc. Prof. Ivelin Ivanov, PhD

Asst. Prof. Gergana Georgieva, PhD

**STANDARDS OF EVERYDAY LIFE IN THE
MIDDLE AGES AND IN MODERN TIMES**

**A Collection of Papers from the First
and the Second Round Tables**

Zheravna 12–13 of May 2009

Veliko Tarnovo 15–16 of October 2010

•

Layout design: *Silviya Georgieva*

Cover design: *Neyko Genchev*

•

Format: 70/100x16

Printer's sheets: 30

Designed and printed by:

FABER Publishers – Veliko Turnovo, (062) 600 650; www.faber-bg.com

“ST CYRIL AND ST METHODIUS” UNIVERSITY OF VELIKO TARNOVO
FACULTY OF HISTORY

„ST KLIMENT OHRIDSKI“ UNIVERSITY OF SOFIA
FACULTY OF HISTORY

STANDARDS OF EVERYDAY LIFE IN THE MIDDLE AGES AND IN MODERN TIMES

A Collection of Papers
from the First and the Second Round Tables

•
Zheravna 12th–13th of May, 2009
Veliko Tarnovo 15th – 16th of October, 2010

Veliko Tarnovo, 2012



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

STANDARDS OF EVERYDAY LIFE IN THE MIDDLE AGES AND IN MODERN TIMES

**Lifelong Learning Programme of the EC:
Erasmus Intensive Programme**

Number of the Project: 2011-1-BG1-ERA10-05143

This project has been funded with support from the European Commission. This material reflects the views only of the authors, and NA (Human Resources Development Centre, Bulgaria) and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

СТАНДАРТИ НА ВСЕКИДНЕВИЕТО ПРЕЗ СРЕДНОВЕКОВИЕТО И НОВОТО ВРЕМЕ

**Програма „Учене през целия живот“ на ЕС,
Еразъм интензивна програма**

Номер на проекта: 2011-1-BG1-ERA10-05143

Този проект е финансиран с подкрепата на Европейската комисия. Настоящата публикация отразява единствено възгледите на авторите и НА (Център за развитие на човешките ресурси, България) и Комисията не носят отговорност за начина, по който може да бъде използвана съдържашата се информация.

СЪДЪРЖАНИЕ

Предговор	15
Introduction.....	17

І част

Първа научна кръгла маса *Жеравна 12–13 май 2009 г.*

Димитър ДИМИТРОВ

Масата събира, масата разделя: храната и храненето във Византия и различията по отношение на хранителните навици през Средновековието.....	21
--	----

Ивайло НАЙДЕНОВ

Оризът като земеделска култура и хранителен продукт в българските земи през ранните столетия на османското владичество (XV–XVII в.).....	33
--	----

Теодор ДОДУРОВ

Стандартите на производството: цеховите регулации в средновековна Западна Европа и византийската “Книга на епарха“	47
--	----

Боряна АНТОНОВА

Как се издига дребният балкапански търговец.....	55
--	----

Паулина АНДОНОВА

„Чифликчията – аскери“. Богатството в Османската империя (XVII–XVIII век)	65
---	----

Георги КАНЕВ

Моралните проблеми от ежедневието на българското монашество през X – началото на XI в.....	97
--	----

Маргарита ДОБРЕВА

Материална обезпеченост на османските учители
в мектебите и рюшдиетата на територията на Дунавския
вилает през Танзимата.....109

Маринела МАРИНОВА

Традиционните религии във всекидневието на българите днес ...145

Надя МАНОЛОВА-НИКОЛОВА

Чумата и „нестандартният“ ѝ образ през XIX век.....153

Светлана ИВАНОВА

Банята (Стандарти на отдиш и общуване в ежедневието)169

Илияна ГАНЧЕВА

Всекидневната хигиена в традиционния български дом.....193

Втора научна кръгла маса
Велико Търново 15–16 октомври 2010 г.

Николай ХРИСИМОВ

Храната в Първото българско царство201

Георги Д. ГЕОРГИЕВ

„...И пращам малко ахтаподец“ – изпращането на храни в
кореспонденцията на х. Тошо Ценов и сина му Димитраки
Хаджитошев от Враца (1793–1825 г.).....233

Цветомира МИХНЕВА

В богатство и бедност: семейството в средновековна Европа
(XIII–XV в.)241

Надежда Христова

Брачният секс през Средновековието: между църковната
доктрина и всекидневието.....253

Мая ДЖАМБАЗОВА

Облеклото – част от всекидневието на средновековния българин.
Одежди за сватби и погребения през XII–XIV век.....267

Георги КАНЕВ

Монашеската харизма в средновековното българско общество
(средата на IX–XIV в.)291

Десислава ДИМИТРОВА

Връзката между народните вярвания и църковните ритуали.....305

Красимира МУТАФОВА

Между еретичното и каноничното: павликяните в българските
земи през XVI–XVII в.317

Радослав СПАСОВ

Каравеловият вестник „Свобода“ като източник на сведения
за разпространението на богомилството и павликянството в
българските земи331

Атанаска СТАМБОЛИЙСКА

Поклонничество и дарителство – XVI – началото на XIX век
(данни за религиозните приноси на населението от Видинска
епархия).....337

Невена НЕДЕЛЧЕВА

Мюсюлмански благотворителни фондации и джамията
на Ибрахим паша в Разград.....349

Димитър ДИМИТРОВ

Пътища и пътуване във Византия и средновековните Балкани....363

Георги ДИМОВ

Паричните и търговски отношения между Южна Италия,
Византия и Изтока през XI–XII век.....375

Надя МАНОЛОВА-НИКОЛОВА

Гравюри за Османската империя от XVI в. в Испания389

Антоанета ПЕТКОВА

Създаването на училището по геометрия *Hendesehâne*
в Юскюдар, 1734 г.399

Моника ИЛИЕВА

„Разбойниците / хайдутите“ и централната османска власт
през втората половина на XV – 80-те години на XVI в.409

Цветан Й. РАДУЛОВ

Да се кълем или не! Хигиена и всекидневие на Балканите
през погледа на пътешествениците от XVI–XVIII в.423

Илияна ГАНЧЕВА

Обредната чистота в семейните обичаи на българите –
хигиена или митология439

Камелия БОЖИЛОВА

Българското здравеопазване през 1879–1881 г. –
законодателство, администрация и социални функции.....451

Маринела МАРИНОВА

„Евреите в България“ – рязка смяна на стандарта по време
на Втората световна война461

За авторите.....469

CONTENTS

Предговор	15
Introduction	17

First Part **First Round Table** *Zheravna, 12th–13th of May, 2009*

Dimitar DIMITROV

The Table Gathers Together, the Table Separates: Food and Nutrition in Byzantium and the Differences Regarding the Food Habits in the Middle Ages	21
---	----

Ivaylo NAYDENOV

Rice as a Crop and Food in the Bulgarian Lands during the Early Centuries of the Ottoman Rule (15 th –17 th centuries)	33
--	----

Teodor DODUROV

Standardization of Production: Guild Regulations in Medieval West Europe and the Byzantine „Book of the Eparchos“	47
---	----

Boryana ANTONOVA

How Did the Balkapan Petty Merchant Advance	55
---	----

Paulina ANDONOVA

“The <i>Landowner – Askeri</i> “. Wealth in the Ottoman Empire (17 th –18 th centuries)	65
---	----

Georgi KANEV

The Moral Problems in the Everyday Life of the Bulgarian Monks from the Beginning of the 10 th until the Beginning of the 11 th Century	97
---	----

Margarita DOBREVA

Financial Security of the Ottoman Teachers in the *Mektebs* and the *Rüşdiyes* in the Territory of the Danubian Vilayet during the Tanzimat 109

Marinela MARINOVA

The Traditional Religions in the Daily Round of the Bulgarians Today 145

Nadya MANOLOVA-NIKOLOVA

The Plague and Its „Non-standard“ Image in the 19th Century 153

Svetlana IVANOVA

The Public Baths (Standards of Recreation and Everyday Communication) 169

Iliyana GANCHEVA

The Everyday Hygiene of the Traditional Bulgarian Household 193

Second Round Table

Veliko Tarnovo, 15th–16th of October 2010

Nikolay HRISIMOV

Food in the First Bulgarian Kingdom 201

Georgi D. GEORGIEV

“...And I Send to You Some Octopus“ – the Sending of Food in the Correspondence of Hadji Toshov Tsenov and His Son Dimitraki Hadjitoshev from Vratsa (1793–1825) 233

Tsvetomira MIHNEVA

In Richness and Poverty: the Family in Medieval Europe (13th–15th centuries) 241

Nadezhda HRISTOVA

Marital Sex in the Middle Ages: between the Church Doctrine
and the Daily Routin.....253

Maya DZHAMBAZOVA

Clothing as Part of the Daily Round of the Medieval Bulgarian.
Garments for Weddings and Funerals in the 12th-14th Centuries.....267

Geogri KANEV

The Monastic Charisma in the Medieval Bulgarian Society
(the middle of the 9th – the 14th centuries) 291

Desislava DIMITROVA

The Relation between Folk Beliefs and Church Rituals 305

Krasimira MUTAFOVA

Between the Heretical and the Canonical: Paulicians in the
Bulgarian Lands in the 16th-17th Centuries.....317

Radoslav SPASOV

The Karavelov's Newspaper Svoboda (Liberty) as a Source of
Information about the Dissemination of Bogomolism and
Paulicianism in the Bulgarian Lands 331

Atanaska STAMBOLIYSKA

Pilgrimage and Donorship from the 16th until the Beginning
of the 19th Century (information about the religious contribution
of the population of Vidin Eparchy) 337

Nevena NEDELICHEVA

Muslim Charitable Foundations and the Mosque of Ibrahim Pasha
in Razgrad 349

Dimitar DIMITROV

Roads and Travelling in Byzantium and the Medieval Balkans.....363

Georgi DIMOV

The Financial and Trade Relations between Southern Italy,
Byzantium and the East in the 11th–12th Centuries..... 375

Nadya MANOLOVA-NIKOLOVA

Prints about the Ottoman Empire from the 16th Century in Spain..... 389

Antoaneta PETKOVA

The Foundation of the School of Geometry *Hendesehâne*
in Yuskyudar, 1734..... 399

Monika ILIEVA

“The Villains/Haidouks” and the Central Ottoman Authorities from
the Middle of the 15th Century until the 80s of the 16th Century..... 409

Tsvetan RADULOV

To Take a Bath or Not! Hygiene and Everyday Life in the
Balkans through the Eyes of Travellers (16th–18th centuries)..... 423

Iliyana GANCHEVA

Ritual Cleanness in the Family Customs of the Bulgarians –
Hygiene or Mythology..... 439

Kamelia BOZHILOVA

The Bulgarian Public Health Services in 1879–1881 –
Legislation, Administration and Social Functions 451

Marinela MARINOVA

“The Jews in Bulgaria“ – a Sudden Change in the Standard
of Living during the Second World War 461

About the Authors 469

• Предговор

Настоящият сборник е резултат от една вече изградена традиция в контактите между академичните общности на историческите факултети при ВТУ „Св. св. Кирил и Методий“ и СУ „Св. Климент Охридски“. През 2005 г. в рамките на учебна екскурзия на студенти от СУ „Св. Климент Охридски“ от направление *История на България XV–XIX в.* във ВТУ „Св. св. Кирил и Методий“ беше проведена студентска кръгла маса на тема „Историкът на XXI век пред предизвикателствата на наложените митологеми“. В оживените дебати се включиха студенти, докторанти и преподаватели. През 2008 г. на нова среща на преподаватели от двата факултета във Велико Търново окончателно изкристализира идеята за съвместни научни форуми, които да се превърнат и в специфична форма на обучение. Беше търсена обща тема, която да позволи съчетаването на широк кръг от интереси и проблеми и да бъде неограничена от хронологически и национални граници. Така се роди идеята и през май 2009 г. с малка група студенти, докторанти и преподаватели в Жеравна беше организирана кръгла маса на тема „Стандарти на всекидневието през Средновековието и Новото време“. Студентите се представиха много добре със своите доклади и в дискусиите, бяха заинтригувани от проблемите, свързани с всекидневието в миналото и очевидно нямаха трудности при навлизането в тях.

Темата за всекидневието на европейците през различни исторически периоди се оказа много интересна както за студентите, така и за преподавателите. Добрите резултати породиха идеята тези срещи да станат ежегодни с редуване на домакинството от страна на двата факултета. Втората кръгла маса, проведена във Велико Търново между 15 и 16 октомври 2010 г., привлече студенти от различни специалности – историци, етнологи и балканисти. Успешното второ „издание“ на проведената в Жеравна научна дискуссия наложи като традиционна тази форма на контакт и научен дебат между академичните общности на двата факултета и се оказа особено ползотворно за привличането на изявени студенти към научна работа.

Представените в настоящия сборник статии (31 на брой¹) от двете кръгли маси дават реална представа за водените оживени дебати върху различни аспекти на всекидневието и конкретните измерения на неговите стандарти в Югоизточна, Централна и Западна Европа. Те очертават няколко основни тематични полета в широкия хронологически диапазон от Античността до съвременното: битът – традиции и иновации; здраве и болести; любов, брак и секс – църковна доктрина и всекидневие; труд и отдых; богатство и бедност; държава, образование и статус; религия и религиозни институции; център и периферия, инфраструктура и стандарти на производството и търговския обмен; лична и обществена сигурност („разбойниците“ в историята). Едни от основните акценти в проучването на всекидневността са поставени върху облеклото и храната като социален маркер през Средновековието и Новото време, параметрите на богатството и бедността в различните социални прослойки, традиционната всекидневна хигиена на българите и на Балканите, стандартите на отдых и общуване във всекидневието, релациите религия–държава, духовенство–общество, религиозен канон и народни вярвания, традиционни религии, отклонения и маргиналии – изборът, благотворителност–общество–религия, пътища и пътуване във Византия и средновековните Балкани.

Надяваме се настоящият сборник не само да популяризира съвместните научни прояви на историческите факултети при ВТУ „Св. св. Кирил и Методий“ и СУ „Св. Климент Охридски“, но и да стане част от поредица тематично обособени изследвания върху сложната проблематика на всекидневието в различните исторически епохи. Актуалните въпроси, които включените в сборника статии повдигат, вероятно ще провокират научен дебат относно съпоставимостта на процесите и съизмеримостта на стандартите на всекидневието в България, Югоизточна, Централна и Западна Европа, ще „затворят“ част от дискусийните въпроси, но и ще „отворят“ нови².

¹ Част от включените в сборника доклади са по-скоро с есеистичен или научнопопулярен характер, а изложените тези в някои от тях са спорни. С оглед на спецификата на научните прояви, на които те са били представени обаче – кръгли маси, редакционната колегия ги е оставила във вида, в който са ги предали авторите.

² Сборникът се издава със средства на проекта за ИП „Стандарти на всекидневието през Средновековието и Новото време“, Секторна програма „Еразъм“, за да послужи за целите на обучението.

• *Introduction*

The present collection of papers is a result of one already established tradition in the contacts between the academic communities of the faculties of history of „St Cyril and St Methodius“ University of Veliko Tarnovo and „St Kliment Ohridski“ University of Sofia. In 2005, as part of an academic excursion of Sofia University students studying Bulgarian history in the period 15th–19th centuries, a round table was organized in the Veliko Tarnovo University under the topic „The Historian of the 21st Century in Front of the Challenges of the Established Mythologems“. Students, doctoral students and university lecturers took part in the lively debates. In 2008, during an another meeting of lecturers from the two faculties of history in Veliko Tarnovo, the idea of carrying out joint scholarly forums which could turn into a specific form of training finally took shape. After a period of search a common theme was formulated that combines a wide circle of interests and problems and is not limited by chronological and national boundaries. Thus the idea was born and in May 2009 a small group of students, doctoral students and university lecturers organized a round table in Zheravna under the topic „Standards of Everyday Life in the Middle Ages and in Modern Times“. The students took an active part with papers and in the discussions. They showed a vivid interest in the problems regarding everyday life in the past and they obviously did not have difficulties in studying them.

The problems of everyday life in Europe in different historical periods proved to be interesting for both students and lecturers. The good results brought forth the idea the meetings to become annual and the two faculties to take turns at playing host.

The successful second round table carried out in Veliko Tarnovo on 15th and 16th of October 2010 attracted the attention of students of various specialties – history, ethnology, Balkan studies. This form of contact and scholarly debate between the academic communities of the two faculties was established as traditional. It proved to be especially effective for the attracting of bright students to research work.

The papers from the two round tables (31 in number) presented in the present collection¹ give good impression of the debates on various aspects of daily round and the particular dimensions of the standards of everyday life in Southeast, Central and West Europe. They outline several main thematic fields in the wide chronological range from ancient to modern times: living standards – traditions and innovations; health and illness; love, marriage and sex – the church doctrine and the daily routine; work and rest; wealth and poverty; state, education and social status; religion and religious institutions; centre and periphery, infrastructure and standards of production and trade; personal and public security (the „villains“ in history). Stress has been laid on some topics as for example clothes and food as a social marker in the Middle Ages and in modern times, the dimensions of wealth and poverty in the different social strata, the traditional everyday hygiene of the Bulgarians and on the Balkans, the standards of recreation and everyday communication, the relations religion – state, clergy – society, the religious canon and folk beliefs, the traditional religions, diversions and marginal behaviour – the choice, charity – society – religion, roads and traveling in Byzantium and the medieval Balkans.

We believe that the present collection will not only make popular the joint scholarly activities of the faculties of history of „St Cyril and St Methodius“ University of Veliko Tarnovo and „St Kliment Ohridski“ University of Sofia but that it will also become part of a series of thematically differentiated research works on the problems of everyday life in different historical epochs. The topical questions raised by the papers in the collection will probably provoke a scholarly debate about the possibility of juxtaposing the processes and the commensurability of the standards of everyday life in Bulgaria, Southeast, Central and West Europe. They will probably „close“ some of the controversial questions but will „open“ new ones².

¹ Some of the papers included in the present collection have been written in the form of an essay or in a popular style, or the theses defended in them are disputable. But with a view to the specific character of the scholarly forums at which they have been presented – round tables, the editorial board has included them in the form they have been presented by their authors.

² The publishing of the present collection has been funded by the Intensive Programmes Project „Standards of Everyday Life in the Middle Ages and in Modern Times“, Sectoral Programme Erasmus for the training of students.

ХРАНАТА ПРЕЗ ПЪРВОТО БЪЛГАРСКО ЦАРСТВО

Николай ХРИСИМОВ

(ВТУ „Св. св. Кирил и Методий“)

Храната е неизменна част от ежедневието на всеки човешки индивид, независимо от социалното му положение. В ранното средновековие хранителните навици са доста по-различни от времето на Античността. Това се дължи основно на смяната на преобладаващото население на територията на Първото българско царство, имащо хранителни навици доста по-различни от късноантичното местно население. По тази причина, за да се разбере какви храни е консумирало населението на българската държава през VII – нач. на XI в., първо трябва да се имат предвид хранителните навици на двата основни компонента, стоящи в основата на българската народност – славяни и прабългари и като последващ, но не по-маловажен фактор – промяната на техния хранителен режим настъпила след Покръстването.

За храната на славяните Стратегикона на Маврикий казва следното: „[Славяните] Имат множество всякакви домашни животни и храни, наредени на камари – най-вече просо и жито“¹. На базата на това може да се твърди, че те са употребявали разнообразна храна от растителен и животински произход. Тези сведения се допълват и от „Чудесата на свети Димитър Солунски“, където е писано, че велезитите от околностите на Тива и Димитриада имали сухи плодове, жито и варива². Освен това и археологическите данни от славянските селища също показват консумация както на храна от растителен произход, така и на животинска такава.

Храната на прабългарите, като народ с номадски начин на живот, предполага основно месно-млечна диета, както е при всички други номадски общества.

За да разберем каква е била храната на населението на Първото българско царство, първо трябва да се направи преглед на хранителните продукти, които със сигурност са познати на хората от това време, живели по тези земи. За по-голяма прегледност тези продукти ще бъдат раздени на

две големи групи – продукти с растителен произход и продукти с животински произход.

В тази работа акцентът е поставен върху храната на обикновеното население на България от времето на Първото българско царство, като разглежданата тук храна е била привична основно за него. Заедно с това част от тази храна е присъствала и на трапезата на българската аристокрация, но не трябва да се забравя, че тя с финансовите си възможности е могла да си набави и множество други вносни храни, непривични за местната трапеза. Освен това във владетелския двор посредством поръчки, дарове и покупки вероятно са присъствали и голям брой „екзотични“ храни.

Храни с растителен произход

При разглеждане на храните от растителен произход трябва да бъдат отчитани и палеоклиматичните особености на региона, тъй като от това зависи присъствието или отсъствието на даден вид³. Освен това важен фактор за присъствието на някоя храна в менюто на даден народ са неговите хранителни навици, като е възможно един и същ вид храна да е изключително присъща за даден етнос, а за живеещите заедно с тях други народи тя да е неприсъща. Изключително показателен пример в това отношение е консумацията на свинско месо от християните и съответно отказът от консумацията му от страна на мюсюлманите, живеещи в различни части на света едновременно.

В този преглед на храните влизат всички продукти, характерни за цялата територия на Първото българско царство. В някои територии има специфични храни, които ще бъдат коментирани отделно.

Зърнени храни

Пшеница. Позната е по нашите земи още от времето на неолита⁴ и продължава да се ползва без прекъсване като основна хранителна суровина и до наши дни. Тя е и основно хлебодайно растение още от времето на култивирането ѝ до съвременността. Позната е от множество находки от периода на ранното средновековие както от територията на столиците, така и от други обекти⁵. През Средновековието се използват основно два нейни варианта – двузърнеста и меко/твърда⁶. Характеризира се с високото си съдържание на протеини и калоричността си⁷.

Ръж. През Средновековието ръжта се оказва много важен посев за много части на Европа⁸. Явно това е така и в ранносредновековна Бълга-

рия, щом останки от ръж са открити и при разкопките на владетелската църква в Преслав⁹, в Плиска – при северната порта и в мазилката на Голямата базилика¹⁰, а така също и при разкопките на ранносредновековното селище на острова при Дуранкулак¹¹.

Просо. Също е познато от дълбока древност по нашите земи хлебодайно растение, чието отглеждане през ранното Средновековие е установено от палеоботаническите изследвания¹². Широко разпространение получава през римската епоха и се отглежда в големи количества до средата на XIX в.¹³ Просото е основният продукт за приготвяне на хляб на бедното население до започването на отглеждането на царевицата по нашите земи. Дори след замяната му с царевицата хлябът, направен от царевично брашно, традиционно продължава да се нарича „просеник“¹⁴. Този хляб е пълнен с люспи поради естеството на зърната на просото и затова остава сред непредпочитаните храни от аристокрацията. При употребата на този тип хляб основна цел е да бъде утолен гладът.

Ечемик. Семена от ечемик са открити при разкопките на ранносредновековното селище на острова край Дуранкулак¹⁵.

Лимеци. Семена от такива са открити при разкопките на ранносредновековното селище на острова край Дуранкулак¹⁶.

Ориз. Присъствие на ориз по нашите земи е засвидетелствано найрано през XI в.¹⁷ По тази причина той не може да се отнесе към храните, употребявани от обикновения българин през Първото българско царство. Явно този ориз е донесен от изток в тогавашните византийски територии, каквито се явяват българските земи по онова време.

Зеленчуци

Растения от семейство Лукови. Тук се включват лукът, чесънът, празът. Това са растения, разпространени по всички континенти на Стария свят, които са непретенциозни към климатичните условия. Използват се както за основна храна, така и за подправки в различни ястия и явно са единствените зеленчуци, различавани от останалите.

От т. нар. „Слово за Тълкувателя“ става ясно, че чесънът, освен като храна, се е използвал в някои езически ритуали от новопокръстените българи във времето веднага след Покръстването¹⁸. Теофилакт Охридски, макар и за един малко по-късен период от време, твърди също, че българите употребявали много лук и чесън за храна¹⁹.

Като леснодостъпни и лесни за отглеждане тези зеленчуци явно са били широко разпространени и употребявани като ежедневна храна на

ранносредновековния българин. Това положение на растенията от семейство Лукови явно се запазва чак до най-ново време, защото според народните представи яденето на лук, чесън или праз се смята за готова гозба²⁰.

Семейство Бобови. Основният съвременен представител на това семейство – фасулът, се появява много късно – едва след откриването на Америка. Въпреки това в храната на ранносредновековните българи не са липсвали представители на семейството. Йоан Екзарх в „Шестоднев“ говори за бобови растения²¹. По това време в средновековна Европа са широко отглеждани лещата и грахът²². У нас следи от грахови зърна от разглеждания период произхождат от Дръстър²³, а от леща – от селището на острова при Дуранкулак²⁴. От по-късно време и от Византия е известна също и употребата на баклата. Явно палеоклиматичния оптимум от това време е позволявал и отглеждането на едно по-топлолюбиво бобово растение – нахута, наричан *сланутък*²⁵, тъй като той се споменава като основна храна на св. Иван Рилски през време на пустинническия му живот в Рила²⁶.

Семейство Кръстоцветни. Това семейство включва известните на Балканите още от времето преди Христа зеле, ряпа в различните ѝ разновидности, синапа (използван за направата на горчица)²⁷. За тези растения липсват преки писмени или археологически данни за използването им от населението на българската държава през VII–X в., но предвид ползването им във Византия²⁸ може да се предположи присъствието им и на българската трапеза. Също така вероятно в старобългарския език думата „зеле“ е събирателна и с нея са се означавали зеленчуците изобщо²⁹.

Семейство Тиквови. Самата тиква е донесена от Америка, но на трапезата на ранносредновековния българин са присъствали представители на семейството. При разкопки във Вътрешния град на Плиска в керамичен съд са открити семки от диня и пъпеш³⁰. Дали тези плодни зеленчуци са били част от лятната ежедневна храна на населението на Първото българско царство е трудно да се каже, но предвид местонамирането им може да се предположи, че те по-скоро са остатъци от храната или семена за посев, свързани с двореца.

Диви растения

Лапад, маруля и коприва. Няма преки доказателства за използването им като храна през разглеждания период, но предвид честото им срещане и това, че са отдавна известни като храна, е възможно и тяхното използване.

Подправки. Вероятно за овкусяване на храните са използвани някои диворастващи растения, използващи се и до днес като подправки. Тук вероятно се включват чубрица, мащерка и други.

Гъби. Гъбите вероятно са използвани за храна основно от населението на българската държава със славянски произход, тъй като за ентосите с номадски начин на живот това е храна, предизвикваща отвращение³¹. Самата дума, както и имената на повечето видове гъби, са със старославянски произход³².

Регионално специфични растения-храни

Маслини. Характерни за региона около Охрид, по описанието на Теофилакт Охридски. Предвид факта, че през времето, когато живее той, вече е започнал палеоклиматичен минимум, а през времето на съществуването на Първото българско царство има палеоклиматичен максимум, може с голяма вероятност да се предположи, че маслинови дървета са се отглеждали и през VII–X в. в този регион. За „дървено масло“ – зехтин, споменава Йоан Екзарх в „Шестоднев“³³.

Плодове

Ябълки. Плодът и е познат, и използван още от древните египтяни³⁴. На Балканите това е едно от най-традиционните плодни дървета и съответно плодове, познато на древните гърци и траки. Ябълката е и един от най-често споменаваните плодове, освен като библейски символ, в „Шестоднев“ на Йоан Екзарх³⁵.

Грозде. Освен че е сред най-старите култивирани растения, лозата или гроздето във вариант на вино се явява един от най-често употребяваните плодове през Средновековието. От него средновековните хора си набавят голяма част от необходимите на организма захари, но заедно с това то понякога предизвиква и немалки раздори и несполуки. Възможно е именно поради последните причини кан Крум да е забранил отглеждането на лозя³⁶. Освен това след Покръстването виното става неизменна част от църковния ритуал, символизиращо „кръвта божия“. Неслучайно, също както и ябълката, лозата, гроздето и виното са доста често споменавани сред растителния свят, описан от Йоан Екзарх³⁷.

Смокиня. Този южен плод също е често споменаван от Йоан Екзарх в Слово за третия ден от „Шестоднев“³⁸. Предвид палеоклиматичния температурен максимум е възможно отглеждането на това растение и в ран-

носредновековна България, но заедно с това не трябва да се изключва възможността за внос на смокинови плодове и от съседна Византия.

Круши. Също споменат от Йоан Екзарх плод сред растителното царство, сътворено от Господ и заедно с това познато на ранносредновековния българин³⁹.

Череша. Не присъства сред споменатите от Йоан Екзарх плодни дървета, но присъствието ѝ сред околния растителен свят, заобикалящ ранносредновековния българин и употребяван от него за храна, се доказва от палеоботаническите изследвания⁴⁰ и то за един ранен период от присъствието на българите на Долен Дунав.

Черница. Също не присъства сред изредените от Йоан Екзарх плодни дървета, но отново се открива при палеоботанически изследвания на материали от ранното Средновековие⁴¹.

Фурми. Използването на фурми за храна⁴² не е засвидетелствано нито в писмените източници, нито от археоботаническите изследвания. Използването им може да се свърже само с аристокрацията и то само като предположение.

Не трябва да се изключва и използването на диви плодове от типа на малини, къпини, шипки и други, намиращи се и сега в горите на целия Балкански полуостров.

Ядки

Бадеми и орехи. Споменати са от Йоан Екзарх сред познатите на ранносредновековния българин дървета, даващи плодове годни за ядене⁴³. В диво състояние вероятно се е срещал и лешник.

Вероятно разнообразието на храна с растителен произход не се изчерпва само с посочените растителни видове, но писмените сведения, подпомогнати от изключително ограничените за средновековна България данни от палеоботаниката, дават такава картина.

Аристокрацията и най-вече владетелския двор са ползвали и множество вносни хранителни продукти, доставени от различни места, предимно от Византия, а за разнообразието на храни от растителен произход в южната съседка на Първото българско царство красноречиво говори византийската селскостопанска енциклопедия „Геопоники“⁴⁴.

Според твърденията на неизвестния автор на житието на св. Климент Охридски преди появата на светеца по българските земи растели само необлагодородени дървета⁴⁵. Възможно е новото за Балканите славянско и прабългарско население да не е познавало облагодоряването

на овошки. Предвид събираческия и ловен начин на набавяне на храна на славяните в тяхната прародина и номадското стопанство на прабългарите е нормално тази практика да им е непозната. Заедно с това авторът на житието казва, че св. Климент Охридски „...пренесе от земята на гърците всякакъв вид облагородени дървета“⁴⁶. Това дава възможност да се предположи, че сред тези облагородени видове е имало и такива, които не са били познати в тогавашното време в българските земи, но присъствали тук през римската и византийската епохи. Такива са прасковите, кайсиите, сливите и др.⁴⁷

На базата на честотата на споменаванията на различните култури в „Земеделския закон“ – един от най-рано преведените и приложени в българската държава византийски закони – може да се твърди, че вниманието на българския земеделец в периода след Покръстването е насочено основно към нивите със зърнени посеви, без да се уточнява техният вид и лозовите насаждения. Плодните дървета и отглеждането им остават малко на заден план в интересите и на земеделските стопани, и на пакосящите им⁴⁸.

Храни с животински произход

Към тази категория спадат както месните храни, така и тези от млечен произход, а също и птичите яйца. Първо ще бъдат разгледани животните, които са ползвани за месо. Те се разделят на домашни и диви. Най-пълна представа за месната храна и кои части от животните са се ползвали за задоволяване на хранителните нужди на населението дават данните от остеологичните изследвания.

От месната храна човек си набавя основните хранителни протеини и мазнини по това време. През периода VII–X в. основен начин за набавяне на месна храна от населението бил отглеждането на домашни животни⁴⁹. От закланите животни хората си набавяли и множество други необходими за ежедневните им нужди суровини и материали като кожи за облекло, обувки, части от въоръжението и снаряжението и т. н.; вълна – за облекло; мас – за осветление; кости и рога – за различни битови предмети и части от въоръжението и снаряжението. Спомагателни начини в набавянето на месна храна за ранносредновековните българи са ловът и риболовът, но по-скоро те са изключение. Обикновено набавената чрез лов и риболов месна храна не представлява повече от 3–4% от цялото количество⁵⁰, а такава, надвишаваща 15% от минималния общ брой животни, е изключение⁵¹.

В пряка връзка с това кои животни са годни за храна и кои не стои и отправеното към папа Николай I питане по този въпрос⁵². Отговорът на папата, както може и да се очаква, дава позволение за употребата като храна на всички видове животни без изключение, позовавайки се на библейски цитат: „Всяко създание Божие е добро“⁵³. И наистина, ранно-средновековните българи употребяват за храна всички видове домашни животни, а така също много и различни видове диви животни и риби. И наистина, от остеологичния материал, откриван в ранносредновековните селища, е добре видно, че тогавашното население на България се възползва от голям брой живи божии създания за разнообразяване на месната си храна.

В стопанствата на ранносредновековните българи като източници на месна храна са използвани следните видове животни: едър рогат добитък (говеда), свине, овце и кози, коне, магарета⁵⁴, а също така и някои видове птици – кокошки, патици, гъски⁵⁵.

Стопанствата на ранносредновековното население на България били изпълнени главно с бозайници. В повечето случаи те представляват над 90% от домашните животински популации⁵⁶. От своя страна при всички изследвани животински остатъци от тези популации най-голям е делът на едрия рогат добитък, вариращ между 50 и 60% при отделните изследвани селища. На второ място след тях са свинете. Дребните преживни бозайници (овце и кози) заемат трета позиция по численост на отглеждане в ранносредновековна България. От своя страна делът на овцете е винаги в пъти по-голям от този на козите⁵⁷.

Домашните птици заемат много малък дял от отглежданите от ранносредновековния българин животни. Обикновено представляват по-малко от 5% от питомните животни⁵⁸. Сред тях кокошките са над 80%.

Интерес представлява и фактът, че броят на пилешките остатъци, произхождащи от Южната порта в Преслав (16% от общия брой кости)⁵⁹ е в пъти по-голям от този в провинциалните селища на ранносредновековна България и дори от тези, произхождащи от по-отдалечени от двореца райони на Преслав като местността „Селище“ от Външния град, където птиците са представени с 3.55% от животинските останки. Това дава възможност да се предположи, че птиците представляват вид деликатес сред ранносредновековното българско население. Предпочитана, но труднодостъпна храна. Разсъжденията в тази насока се подкрепят и от остеологическите данни от некрополите. Оказва се, че рядко откриваните се в селищата птичи кости са доста често срещани сред живо-

тинския костен материал в некрополите. Така например почти във всеки втори гроб, съдържащ животински остатъци от некропола от Нови Пазар, произхождат пилешки остатъци или цяло пиле⁶⁰, т. е. рядко опитваната приживе храна е привилегия в отвъдния свят.

От представените обобщаващи статистически данни се вижда, че най-често употребявана месна храна от ранносредновековния българин е говеждото месо, което преобладава в пъти повече над всички останали видове. Следва го свинското месо, а малко след него се нарежда агнешкото. Птичето месо е било рядък деликатес.

Това степенуване по важност и предпочитане към различните видове месо у ранносредновековните българи може да бъде открито и в „Чудото на свети Георги с българина“ от цикъла „Сказание за железния кръст“ при заминаването на главния герой Георги на война изрежда: „... *Преди да тръгна на война, повиках поп и се отслужи служба. Заклах най-скъпия [най-хубавия] вол и по 10 от овцете и от свинете, та раздадох на бедните и заминах на война*“⁶¹.

Представената картина на съотношението на предпочитаните типове месо на територията на Първото българско царство по десния бряг на река Дунав съвпада с предпочитанията на населението, обитаващо левия бряг. Отново се отдават предпочитания към говеждото месо, а птиците са употребявани в минимални количества. Заедно с това се забелязва и една голяма разлика – около 50% от месната храна е дивечова⁶².

От убитите диви животни такива, които са били използвани за храна, са: диви свине, елени и сърни, зайци, турове, зубър, а край морето и делфини⁶³. Ловувани с цел прехрана са и някои диви птици – лебеди, пеликани, фазани, орел (?)⁶⁴. Най-често обект на улов са били дивите свине, следвани от елените и зайците. Йоан Екзарх споменава, че за храна са ползвани и жерави⁶⁵, но това сведение вероятно трябва да бъде отнесено към трапезата на аристокрацията.

Дял за набавянето на храна има и риболовът. В зависимост от това в близост до какъв воден басейн се намира дадено селище за храна се ползват различни видове риба. За храна са ползвани шаранови, сомови, есетрови и други видове риби, но поради лошата съхраняемост на костите им откритите количества от тях са извънредно малки⁶⁶. Голямото количество кости на есетрови и акулови риби, открити край Южната порта в Преслав⁶⁷, които директно могат да бъдат смятани и за „остатъци“ от храната на двореца и показват изтънчения вкус на българските владетели и тяхното обкръжение.

Рядкост е и събирането за храна на земноводни, влечуги и мекотели (костенурки, миди, стриди и охлюви)⁶⁸.

Изобщо остеологичните данни от южната порта на Преслав представляват очевидно изключение от общата картина на ранносредновековна България. Там предпочитанията са били към месо от агнета и ярета, следвани от прасенца и едва на трето място – към телешко месо⁶⁹. Това и добавените споменати данни за множеството редки за нашите земи водни деликатеси говорят за разнообразната храна, консумирана в двореца и доста различаваща се от тази на редовото население в страната.

Както бе споменато, освен за месо голяма част от домашните животни били отглеждани и за задоволяването на други хранителни нужди. Домашните бозайници били източник на мляко и млечни произведения. Вероятно основен източник на мляко са били кравите поради най-големия си брой спрямо останалите бозайници и по-големия си млеконадой. На второ място след тях следват дребните преживни (овце и кози). Не трябва също така да се забравя, че в степното си минало прабългарите използват за храна и кобилешкото мляко⁷⁰ – традиция, която вероятно е продължила и след установяването им на Долен Дунав.

Сред добиваните от птичия свят продукти на второ място след основния употребяван за храна – месото, били яйцата, остатъци от които често са откривани като гробен дар в езическите некрополи⁷¹.

Освен споменатият начин за набавяне на необходимите за човешкото тяло захари от виното, друг, не по-малко употребяван източник на естествени захари, е бил и остава пчелният мед. Съхраняван в подходящи съдове, той може да бъде използван много дълго време без да загуби качествата си. И докато виното, макар и богато на захари, е с тръпчив вкус, то медът си остава винаги сладък и, освен за директна консумация, може да се използва при приготвянето на различни сладки и храни.

Никоя основна храна, независимо от какви продукти се прави, не може да се приготви и да стане вкусна без една изключително важна за овкусяването и едновременно с това и нужна за човешкия организъм съставка – солта. Преди началото на IX в. тя вероятно е внасяна и то само за ограничен кръг ползватели, защото стойността ѝ по това време е равна на тази на златото. Обикновените люде вероятно са си набавяли необходимата сол от месото на животните, където също се отлага такава. След началото на IX в., когато кан Крум присъединява към българската държава и Трансилвания, която е богата на залежи на каменна сол,

достъпът до тази суровина на редовото население на България е улеснен и съответно употребата на сол влиза в ежедневната диета на българина.



До нас не са достигнали рецепти за ястия и напитки от това време, но на базата на някои косвени данни може да бъде направен опит за възстановка на някои от тях.

Храни, направени от зърнени култури

След жътвата и вършитбата, извършвана с дикани⁷², прибраното жито се складираше в специално направени за целта делви или по-често в издълбани в пода на жилищата ями. Съхранението на зърнените храни в делви е традиция, идваща от Античността и прилагането ѝ трябва да се свърже с влияния от страна на Византия или заварени местни традиции. Тази практика, изискваща направата на специални съдове-зърнохранилища, е по-трудоемка, но и осигурява по-добро съхраняване на зърното. Находките на делви показват, че този начин на съхранение на зърното е характерен за дворцовите центрове⁷³ и съответно за домовете на аристокрацията и манастирските комплекси.

Обикновеното население на България от VII–X в. съхранява зърнените си запаси в жилищата и извън тях в ями. Имайки предвид неогролемите размери на тези ями и това, че необходимият запас от зърнени храни за едно минимум четиричленно семейство е доста по-голям от количеството зърно, което би се побрало в подобна яма, може да се предположи, че в тях са се съхранявали запаси от зърнени храни само за краткосрочни нужди. Най-вероятно в селищата е имало отделни специални помещения-хамбари, каквито са хореумите в селищата от късната Античност, където са се съхранявали общите запаси от зърнени храни.

Хляб и зърнени храни. Хлябът, в различните му варианти, още от праисторически времена е една от основните храни на човечеството, независимо от класовите и имуществени различия.

За да се превърне в хляб, е необходимо зърното да се смели на брашно. В зависимост от социалният си статус различните класи в обществото са употребявали и различен по качество и състав хляб, като вероятно аристокрацията се е хранела с пшеничен хляб, а обикновеното население – с хляб, направен от брашно от пшеница, смесена с други хлебодайни растения (ръж, ечемик, овес, просо) или от брашно от други от посочените

ните зърнени култури. По същия начин стоят нещата с разпределението на хляба и в съседна Византия⁷⁴.

Смилането на зърното до брашно става в мелници. Вероятно са се използвали известните от Античността мелници, задвижвани от животинска тяга. Също така по това време се появява и едно нововъведение – водениците⁷⁵. Съществуването на тези два вида мелници е добре документирано в „Земеделския закон“⁷⁶. При построяването на мелниците единственото необходимо условие е равна площадка, където да се разположи съоръжението. За построяването на воденица обаче е нужна пълноводна или буйно течаща река, която да задвижва водното колело, независимо дали то е разположено хоризонтално или вертикално. Предположението, че е възможно да са съществували воденици, разположени по Асар дере и изобщо в Плиска⁷⁷, е твърде смело и недоказуемо, предвид изключително ниския дебит на тази и околните рекички и сезонния им характер.

Докато за горните два начина на смилане на зърно има само писмени източници, то присъствието на най-примитивния способ за смилане на зърното – с ръчни хромели, е засвидетелствано археологически както в дворцовия комплекс на Плиска⁷⁸, така и във Вътрешния град⁷⁹, а също и в някои селища от времето на Първото българско царство⁸⁰. Предвид малките размери и тежест на тези хромели при смилането на зърното с тях се е получавало доста едро смляно брашно, което по-скоро е приличало на ситен булгур. За да се получи по-fino смилане, вероятно зърното е минавало по няколко пъти през хромелните камъни.

За да се получи fino брашно без люспи, в дворцовия комплекс и в манастира край Голямата базилика в Плиска, по античната традиция, са се ползвали големи каменни хавани⁸¹. При тази технология житото се намокря и при мачкането му с чукче в хавана се отделят люспите.

Старобългарската дума **брашно** има значението на „храна, нещо за ядене“⁸². На базата на това по-общо значение на думата може да се потърсят и други варианти за разширяване на кръга от възможности за използване на зърнените храни за хранителни нужди. Например най-лесният начин за приготвянето на зърното до вариант на готов за консумация хранителен продукт е сваряването му. Това е и най-древният, най-нетрудоемкият и бърз начин за приготвяне на подходяща за консумация от човека храна от зърнени храни. Зърното или полученият от него чрез смилане с хромел или счукване булгур може да се свари до вариант на каша или до по-сух вид. Полученият продукт може да се консумира са-

мостоятелно, подправен с подправки или заедно с месо и т.н. Именно зърнени храни в сварен на каша вариант са основната храна на древните спартанци и на римляните в царския период, заради което са наричани от заобикалящите ги племена и „кашавари“⁸³. Също така вариант на такава каша, но от ориз е, и основната храна на османците през XV–XIX в. – пилაфът, а и тази на бедуините (кус-кус). Остатък от този начин на хранене в традиционната храна на българите е вареното жито – коливо. Според Д. Маринов без коливо не може да мине нито един оброк, религиозен обред или смърт. Наравно с хляба то е предмет на голямо религиозно почитание⁸⁴. Връзката на варената пшеница с религиозните обреди показва голямата консервативност и архаичност на тази храна и още веднъж показва, че това е предшественикът на хляба, играещ важна роля в религиозните вярвания на народа ни.

Във връзка с казаното вече за широката употреба на варива от зърнени култури като основна храна на българите през ранното Средновековие стои и разпространението на хромелите и употребата им в селищата от времето на Първото българско царство. В Плиска и някои селища като Стърмен и Дуранкулак, както вече бе споменато, е добре документирано присъствието на специални комплекси с хромелни площадки, на които се е смилало зърното. В други селища хромели изобщо не са открити⁸⁵, а в трети, част от които са идентифицирани като славянски – Попина, Гарван, Кладенци, Хума⁸⁶ – фрагменти от хромели или цели хромели се откриват, но не на хромелни площадки и не са използвани по предназначение в жилищата, а като добре обработени камъни за строителен материал. Основно там частите от хромели са използвани като стени на пещи в жилищата⁸⁷ или за оформяне на предпещните пространства⁸⁸. Местонамирането на останалите парчета от хромели, открити в жилищата, не е указано⁸⁹. Живка Въжарова изрично упоменава, че са намерени само части от хромели, а не цели такива⁹⁰.

Казаното дотук показва по безспорен начин, че откритите в посочените славянски и славяно-български селища хромели не са използвани по предназначение – за смилане на зърното на брашно, а по-скоро като удобен, открит в близост или в самото селище строителен материал-сполия⁹¹.

Зърнените каши, само овкусени или с допълнение от месо, представляват пълноценна храна, съчетание между хляба и основното ястие. Тази храна е по-бърза за приготвяне от хляб плюс друго ястие и изисква много по-малко усилия и умения. Във времена, когато на първо място

стои въпросът за количеството или изобщо за набавянето на храна, а не вкусовите качества, това е изключително важно условие. За използването на каши като храна от населението на ранносредновековна България споменава и Йоан Екзарх⁹².

Изложените тук разсъждения за хромелите и начина на хранене със зърнени култури намира пълно потвърждение в наблюденията на Т. Балабанов върху хромелите, открити от него при разкопките на селище в югозападния ъгъл на Външния град на Плиска. Намерените там от него фрагменти от хромели са направени от твърд утаечен варовик с много едри, достигащи до 1 см шупли⁹³. По неговите думи с такива хромели е невъзможно да се смели дори едро брашно, а са служели главно за почистване от люспите на зърнените храни. Тези само почистени от люспите зърна не са годни за приготвяне на хляб, а само за приготвяне на едрозърнеста каша⁹⁴. По-нататък авторът стига до същите изводи като тези, до които се стигна тук, въз основа на направените констатации и че основна храна на редовото ранносредновековно население на България са били различните каши.

За групата от селища, където са открити хромелни площадки и очевидните следи от тяхното използване, със сигурност може да се твърди, че жителите им са употребявали и приготвяли и хляб. По-интересна е другата група от селища, където хромели изобщо не се откриват или са ползвани за цели, силно различаващи се от първоначалното им предназначение. В тази група влизат и определените със сигурност като славянски селища Гарван и Попина, а това е в очевиден разрез със схващането, че славяните са традиционни производители и консуматори на хляб⁹⁵. Обикновено се приема, че за производство на хляб са използвани и традиционно намиращите се в славянските селища керамични тавички, като се изтъкват етнографски паралели с подниците⁹⁶.

Този паралел с подниците е твърде съмнителен, тъй като технологично направата на славянските тавички и тази на подниците е твърде различна. Тавичките са продукт на грънчарските работилници, същите които правят и другата, основна керамична форма при славяните – гърнетата. По състав на глината и начина си на изпичане гърнетата и тавичките не се отличават⁹⁷.

За разлика от тавичките, които са грънчарски произведения, подниците, по данни от народната култура, са задължително продукт на труда на всяко отделно семейство. Правят се задължително и само в деня на св. Еремия. Глината се доставя и умесва от по-младите момичета и булки в се-

мейството, заедно с тези от цялото село, задължително с обредни песни и танци. Донесената след това у дома умесена глина се предава в ръцете на по-старите жени, като по-вещи, и те оформят подниците и връшници за семейството и ги оставят да се сушат на слънце⁹⁸. С това приключва и направата на подницата. След изсъхването ѝ тя е готова за печене на хляб. Оставена по-дълго на атмосферните условия тя започва да се разпада.

Общите обредни песни и танци по време на събирането и умесването на глината показват архаичността на този ритуал. За същото говори и това, че всяко семейство приготвя индивидуално подниците си. Д. Маринов специално подчертава, че едва към края на XIX в. направата на подници е поета от грънчарите⁹⁹.

Предвид казаното тук за разликите в технологията за направа на използваните от славяните тавички и подниците може да се твърди, че тези тавички са имали някакво различие от предпологаното досега предназначение – за печене на хляб¹⁰⁰. При тези тавички липсва и един друг задължителен елемент от етнографския комплект за печене на хляб – връшника¹⁰¹, което допълнително показва несъстоятелността на тезата за връзката между ранносредновековните тавички и подниците.

Все пак подници от времето на Първото българско царство съществуват, но те са статични. Такива се откриват в близост до споменатите хромелни съоръжения. До тях се откриват и пещи за печене на хляб¹⁰². Тези комплекси вече със сигурност могат да се свържат с производството на хляб.

Консумацията на хляб може да се свърже само с отделни групи, но не и категории от населението. На базата на това могат да се разграничат две силно отличаващи се по начина на приемане на зърнените храни групи население – консумиращи ги във формата на хляб и консумиращи ги във формата на каши. Дали тези групи могат да се разделят регионално или по някакъв друг признак биха показали само бъдещите изследвания в конкретната насока.

За това какъв хляб се е произвеждал и консумирал в езическа ранносредновековна България – квасен или безквасен, може само да се предполага. След приемането на християнството за официална религия от Константинопол консумацията на безквасен хляб едва ли е била възможна¹⁰³, освен в краткия период от време, когато тук са папските мисионери. Твърденията за ползване и на двата вида хляб и особено за преобладаването на безквасния хляб над квасния, са недоказуеми¹⁰⁴.

Относно начина и етапите на приготвяне на самия хляб също не може да се каже нещо конкретно. Етнографското използване на ношви не означава обезателно наличието и ползването на такива и през ранното Средновековие¹⁰⁵. Същото може да се каже и за точилките¹⁰⁶. Няма доказателства за използването на тези два предмета през Античността. Най-ранната им поява и съответно сведения за тях се отнасят към османската епоха. Точилките са свързани с направата на баница, а сведения за такива през Средновековието липсват. Най-ранните сведения за тях се отнасят към османската епоха¹⁰⁷.

Печенето на хляба е ставало в споменатите подници или върху предпещните пространства в жилищата. И в двата случая е нужно предварително нагряване с жар на тези пространства. След загреването до определена температура жарта се маха и на нейно място се поставя хлябът за изпичане¹⁰⁸. Предлагания от К. Константинов вариант за изпичане на хляб върху нагорещената жаравя е немислим¹⁰⁹. Поставянето на хляб директно върху жаравата не би довело до нищо повече от изгаряне на тестото и не би се получил никакъв хляб.

Освен в подници хляб се е печал и в пещи, които са доста по-големи от стандартните, използвани за отопление в жилищата¹¹⁰.

Явно появата и утвърждаването на хляба като основна храна на българина трябва да се отнесе към времето на византийското владичество. Като това е станало под византийско влияние. През XII в. Григорий Антиох вече говори за няколко различни вида хляб у българите, като най-разпространен е полепналият с пепел¹¹¹, т. е. изпечен в подница или в предпещното пространство по посочения начин.

При направеното сравнение в начина на направа на хляб и каши от зърнени храни и добавено месо, и представените примери за това, че при някои от „класическите“ народи, създали империи, кашите са основна храна, може да се твърди, че за населението на Първото българско царство се храни именно с каши.

Няма причина този начин на приготвяне на основната храна на населението да не се запази и след Покръстването. Неведнъж бе изтъкнато, че получената при варенето каша може да бъде както постна, така и месна. Освен това познатите и използвани широко от населението на Първото българско царство растения от семейство Бобови – леща, бакла, грах и нахут, също са удобни и се ползват за направата на каши и супи и в съвременността. Заедно с това освен солени тези каши без никакъв проблем може да бъдат направени и сладки с добавяне на плодове или мед.

Зеленчуци. Малкият брой и неразличавани като отделни видове зеленчуци, наричани със събирателното название „зеле“, вероятно са ползвани както като добавка към ястията, така и отделно.

Присъстващото в по-старите преводи на „Шестоднев“ на Йоан Екзарх предположение за варене на чесън, за което и Ю. Трифонов се чуди¹¹², се оказват неверни и впоследствие са коригирани¹¹³.

Месо и месни храни. За храна са се ползвали обикновено възрастни животни. Това се отнася както за говедата, така и за дребните преживни (овце и кози)¹¹⁴. При свинете, напротив, предпочитанията са към млади животни, ненавършили една година¹¹⁵. Конете и магарета са използвани за храна само по изключение и то само израснали и възрастни индивиди¹¹⁶. Вероятно последните са консумирани в крайна нужда и когато вече са в извън трудоспособна възраст.

Трябва да се подчертае, че тези предпочитания към месо от по-възрастни индивиди у редовото население е продиктувано основно от чисто утилитарни причини – отглежданите животни се ползват не само за храна, но и като основни източници на кожи, мляко, вълна и др., а и поголемите индивиди осигуряват повече месо. При обитателите на двореца в Преслав се виждат съвсем други предпочитания към месото на млади животни – телета, агнета и прасенца, и към конкретни части от месото¹¹⁷. Конско месо там не се яде¹¹⁸.

Както бе споменато, птиците, използвани за храна са рядкост, с изключение на дворцовата трапеза.

Дали основният начин на умъртвяване на животните за храна е бил чрез заколване или безкръвно умъртвяване е трудно да се каже със сигурност. Към размисли в тази посока навежда отговор ХС от „Отговорите на папа Николай I“, където се казва: *„Вие питате дали е позволено да се ядат животни и птици, ако са умъртвени без нож и издъхнат убити само от удара на човек...“*¹¹⁹. Явно практиката на безкръвно убиване на животни за храна е била нещо характерно за хранителните навици на древните българи, тъй като сведение за забрана на този обичай се открива и в т. нар. „Правила за всички“, отнесени от А. Калоянов към изворите за историята на българската църква от времето веднага след Покръстването¹²⁰. При анализа на този извор той е пропуснал този паралел между двата извора, който допълнително ги синхронизира и ги отнася към едно и също време, а заедно с това показва, че тази практика е широко разпространена сред населението по това време и представлява голям проблем за местните клирици. Този обичай може да бъде свързан със

запазилата се етнографска традиция на направа на кървавици, като при приготвянето им кръвта задължително присъства в сместа от месо и животински вътрешности.

Явно месото е заемало важно място в хранителната диета на древните българи, защото за него се говори в още два отговора – IV и V, отнасящи се за дните на въздържание от месо и колко и кои са те¹²¹. Явно с това питане княз Борис I и приближените му, съставили въпросите към папата, целят да проверят разликите между източното и западното християнство в това отношение, като явно са знаели, че западното в тази насока е по-либерално.

След убиването на животното то бивало разчленявано на отделни, отначало по-големи части, а впоследствие и на такива, с големина на отделната порция 12–15 см за говедата и около 8 см за по-дребните животни¹²². При всички индивиди, използвани за хранителни нужди, задължително са раздробени черепите, гръбначните прешлени и тръбните кости, за да се извлече мозъкът като ценна храна¹²³. Няма сведения каква е била съдбата на вътрешностите на животните, но предвид посоченото, че е извличана всяка частица от мозъка, едва ли те са били изхвърляни или давани за храна на животните. Явно всяко парченце от животинския труп е бил жизнено важно и консумирано.

Данните за редовото население на ранносредновековна България показват, че няма предпочитания към конкретна част от тялото на животното при отделните семейства, съответно жилища, а животните са се колели и съответно поделяли между отделните обитатели на дадено селище¹²⁴.

Месото, освен по най-лесния за приготвяне начин, посочен по-горе – кашата, т. е. варено, се е приготвяло и печено. Това също е един от лесните, познати още от праисторията начини за приготвянето му за храна. Липсват извори за времето на Първото българско царство, говорещи за този начин на приготвяне на месото, но той е познат и широко ползван във времето преди VII в. повсеместно. Освен това и част от изследвания остеологичен материал, произхождащ от селищата, носи следи от престой в огън. Когато описва начините за приготвяне на месо, използвани от българите, Теофилакт Охридски пише, че то се ядало „жарено, печено и пърлено“¹²⁵.

Теофилакт Охридски споменава, че българите умеели да правят и пастърма¹²⁶. Този начин на приготвяне на месото трябва да се отнесе към консервирането на месото и използването му по този начин за по-дълго време. Сушенето на месо като начин за по-дългото му запазване е позна-

то от дълбока древност. Друг вариант за консервиране на месо е изсушаването на месото на убито животно, събрано в стомаха му. Подобен обичай е описан от Херодот за скитите¹²⁷.

При приготвяне на храна се е използвал друг продукт с животински произход – маста. Във вариант на сланина тя се използва и като основна храна в добавка от някакъв зеленчук (лук, чесън).

Млечни произведения. Друг продукт с животински произход, ползван за готвене или за други домакински нужди, е маслото. Получава се чрез биене на млякото в специални съдове. Съдове за добиване на масло от мляко са открити в Плиска и Скала, но се отнасят към края на X – началото на XI в.¹²⁸ Въпреки това така нареченият „Български апокрифен летопис“ споменава в ретроспекция, че по времето на цар Симеон данъкът е бил „...едно повесмо и лъжица масло, и яйце на година“¹²⁹, което показва, че отделянето на маслото от млякото е познато на българите през Първото българско царство.

Не е известно кога точно се е появило киселото мляко, но със сигурност се свързва с балканската микрофлора и животновъдство. Произходът му може да бъде свързан както с по-ранното тракийско население, така и с прабългарите.

Император Роман I Лакапин в писмо до цар Симеон споменава за „мандри“¹³⁰. Дали в случая става дума за такива в пряк или преносен смисъл не е от значение¹³¹. В случая е важно споменаването на тази дума. Дали в мандрите по това време са се правели всякакъв вид млечни продукти не е ясно, но със сигурност едно от нещата, произвеждани в тях, е било сиренето или кашкавалът. Думата **сыръ** е позната и ползвана през XV в. За това говори употребата ѝ в Супрасълския сборник¹³². Другото значение на тази дума – „влажен, пълен със сокове“¹³³, насочва по-конкретно към млечен продукт от типа на съвременното саламурено сирене.

Плодове. През сезоните, когато различните плодове зреят, те са брани и консумирани в пряко състояние или като добавка към някои храни. За късната есен, зимата и ранната пролет са използвани изсушени през топлото време плодове за директна консумация или във формата на ошав. За тази цел могат да се ползват ябълки, круши, грозде и смокини. Вероятно консервирани по този начин са ползвани и някои подправки.

Питиета. Освен споменатото вино, без което не може да мине нито едно антично или средновековно общество от южна Европа, в ранно-

средновековна България са употребявани и някои по-специфични напитки. Медовината е смес от мед, разтворен във вода и ферментирал с помощта на дрожди¹³⁴. От зальоти с вода плодове – ябълки, круши и др., могат да се правят различни освежителни напитки¹³⁵.



За приготвянето и поднасянето на всички споменати храни и питиета са необходими и подходящи съдове. Обикновеното население е използвало за целта основно съдове, направени от глина и дърво, докато в домовете на аристокрацията и в двореца съдовете са преобладаващо метални. Това разбира се не изключва използването и на керамични съдове при последните, както е случаят с луксозния керамичен сервиз, открит в един от тайните ходници на Вътрешния град в Плиска¹³⁶.

Най-масово откриваният при археологически разкопки материал са фрагментите от керамични съдове. Това се обуславя от честата употреба на тези съдове в ежедневието и чупливостта им.

За металните съдове на аристокрацията може да се предположи, че поради ценността си като метал, след повреждането си са поправяни, а когато това е било непоправимо, са преработвани (претапяни) за направата на други изделия. Въпреки тази им съдба все пак метални съдове се откриват и местонамирането им пряко ги обвързва с дворцовите и аристократичните кухни¹³⁷. За отбелязване е фактът, че въпреки че са направени от съвсем различен материал, съдовете, употребявани от населението с незнатен произход, повтарят или имитират формите на съдовете, употребявани от аристокрацията¹³⁸.

Използваните в ранното Средновековие керамични съдове отдавна са разделени на три големи групи – кухненски, трапезни и тарни¹³⁹.

Тарната керамика, както подсказва и самото ѝ название, се е ползвала за съхранение на различни хранителни продукти и напитки. Към тарната керамика в ранносредновековна България се отнасят делвите и амфорите¹⁴⁰. Делвите са използвани за съхраняване на зърнени храни. Амфорите са служели за транспортиране и съхранение на вино и зехтин. Последните са византийски по произход, както и дошлият до ранносредновековна България продукт, съдържащ се в тях, и следват стара антична традиция. Както беше споменато, откритите делви са пряко свързани с живота на аристокрацията и двореца. Предвид вносният произход на амфорите и зехтина те също са тясно свързани с трапезата на висшите аристократични и дворцови кръгове.

Носенето на вода за подготовката и направата на храната е ставало с дървени ведрa с метални обкови¹⁴¹ или керамични такива¹⁴².

От своя страна кухненската и трапезната керамика се различават помежду си както по форми, така и по състав на използваната за направата им глина.

Към кухненската керамика се отнасят повечето типове гърнета и прилежащите към тях похлупаци, тавичките и котлите с вътрешни уши¹⁴³. Направени са на ръка или на ръчно грънчарско колело от глина с голямо количество примеси на едър пясък, шамот и счукан варовик, а понякога и слюда¹⁴⁴. Тези примеси правят формовъчната смес доста нехомогенна и груба. Получените съдове са с доста неравни и груби стени, но за сметка на това прибавените към глината съставки правят вече готовите съдове термоустойчиви. Точно това им качество ги превръща и в готварски съдове. Свидетелство за употребата им при приготвянето на храната са и откриващите се по тях петна от престой в огън¹⁴⁵.

Тези гърнета са били употребявани за готвене, като са поставяни върху горната ненапълно покрита част на домашните печки¹⁴⁶ или са поставени директно върху жар, изкарана и разстлана върху предпещното пространство в жилищата.

Котлите с вътрешни уши са използвани за готвене на открит огън, извън земянката в по-топлите месеци на годината или далеч от селищата – по време на лов, поход и др. Скрытите от вътрешната страна на корпуса вътрешни уши пазят въжетата, на които е окачван съда от изгаряне.

За тавичките вече бе коментирано, че не могат да бъдат отнесени към съдовете за приготвяне на хляб. Освен това те са сравнително рядка находка за времето на Първото българско царство.

В групата на трапезната керамика влизат гърнетата от пречистена сива глина, каните, стомните, амфоровидните стомни, чашите, купите и паниците¹⁴⁷.

За направата на трапезните съдове се използва специално пречистена от примеси глина. Обикновено тези съдове са със сив или сивочерен цвят¹⁴⁸. Пречистената глина позволява стените на тези съдове да станат изключително гладки. Освен това те са допълнително украсени с врязани или с излъскани ивици или друга релефна украса. Това прави тези съдове представителни и подходящи за сервиране на различни ястия и пиетета, но за сметка на това липсва термоустойчивостта на съдовете за готвене.

В тази група включвам и голямата група гърнета от пастирски тип, които Л. Дончева-Петкова е отнесла към кухненската керамика¹⁴⁹, а Р. Рашев – към съдовете от пречистена сива глина¹⁵⁰. Те по форма са свързани със съдовете за готвене, но по материала, от който са направени и по украсата са очевидно свързани с по-представителната група керамика. Това съчетание от форма/обем и украса/цвет ги прави подходящи за сервиране на вече готовите ястия на домашната трапеза или при по-важни случаи.

Каните, стомните и амфоровидните стомни са използвани за разливане на течности. И докато направата и употребата на кани може със сигурност да се обвърже с прабългарската керамична традиция¹⁵¹, навлизането и употребата на амфоровидните стомни в бита на ранносредновековния българин е свързано с влиянието от страна на Византия¹⁵².

От каните, стомните и амфоровидните стомни питиетата са присипвани в чаши или купи – съдове, които са вече за индивидуална консумация. Чаши и купи освен от глина са се правели и от дърво, като по устията на някои от тях са се слагали и метални обкови¹⁵³, като това е традиция, известна както в степите¹⁵⁴, така и при германските народи¹⁵⁵. При тези съдове е добре виден и стремежа към имитиране на металните прототипи. Така например купи и чаши от некропола при Топола са много сходни с купи и чаши от съкровището от Надъ Сент Миклош и Врап¹⁵⁶. Тези съдове са носили названието **кръчагъ**, известно както от книжовни паметници от X век¹⁵⁷, така и от надписи-графити от същото време¹⁵⁸.

Паниците са за поднасяне на вече готовата храна на трапезата. Техните форми също предполагат имитация на метални прототипи. Изключително удобни са за ядене на каши и супи.

Самото хранене е ставало както с ръце, за което говорят множество етнографски съпоставки с различни краища на света от съвременността и миналото, така и с прибори. Аристокрацията е ползвала метални лъжици и вилици, като вилиците са основно за сервиране¹⁵⁹. Редовото население вероятно също е ползвало такива прибори, но направени от нетрайни материали като дърво, каквито са ползвани до началото на XX в.¹⁶⁰

Липсва статистика както за обема на съдовете, така и за броя на отделните обеми съдове, която би показала честотата на употребата им и начина им на използване.

Според един експеримент-възстановка на ранносредновековно жилище и начина на живот в него, проведен в раннославянското селище при Бржежно до Прага, се установило, че оптималният брой гърнета, необходими за приготвяне на храна в едно домакинство, е единадесет, с различна форма и обем, плюс три дървени съда¹⁶¹. Това голямо количество съдове и то само за готвене, си е чисто разхищение от гледна точка на ранносредновековния човек. Предвид малкия обем на жилищата от това време, вероятно големия брой населяващи ги хора и изключително оскъдният инвентар, откриван в тях, това едва ли е възможно. По-скоро цифрата на използваните за домакински нужди съдове трябва да се намали двойно.



За начините на хранене има сведения както за аристокрацията, така и за редовото население.

Важни сведения за това се съдържат в „Отговорите на папа Николай I по запитванията на българите“. Отговор XLII описва порядките на хранене във владетелския двор: владетелят, седнал на стол или трон, се храни на отделна маса, като с него не се храни дори и жена му, а останалите сътрапезници са седнали на ниски столчета и ядат на земята¹⁶². За този обичай В. Бешевлиев се колебае дали трябва да бъде отнесен към табутата или е привнесен от Византия¹⁶³. По-късно той изказва предположение, че това си е номадски обичай, но не изключва предишните възможности¹⁶⁴. Според Ив. Дуйчев този обичай е привнесен от Византия, където корените му се откриват още в IV в., а във Византия от своя страна обичаят е заимстван от Изток, като част от дворцовия церемониал и култа към владетеля¹⁶⁵. Ив. Дуйчев сравнява ритуала в българския двор с този в двора на Атила и констатира, че хунският ритуал е по-близък до партския, а българският е много по-сходен с византийския церемониал и въз основа на това може да се смята, че този ритуал в българския владетелски двор по произход е византийски¹⁶⁶. На базата на заключенията на тези двама именити наши историци може със сигурност да се твърди, че византийските влияния в областта на церемониала по време на хранене в двореца са навлезли много преди средата на IX в. – времето на Покръстването.

Как изглежда трапезата на простолюдieto в известна степен е илюстрирано в отговор LIII – *„Вие се допитвате, дали е позволено да възлагате знаменieto на светия кръст върху трапезата, на която липсва*

свещеник...¹⁶⁷, т.е. преди хранене българинът, в ранните години след Покръстването, е усвоил навика да прави кръстен знак над трапезата, при отсъствието на свещеник. Това действие е неканонично, неприсъстващо за изискванията нито на Източната, нито на Западната църква. То не присъства и в апостолските правила. Дали този ритуал идва на мястото на някакъв подобен, съществувал във времето на езичеството, е трудно да се каже.

Хранителните навици на обикновения българин в известна степен са описани и в отговор LX, а именно дали е позволено извън времето на поста сутрин рано да ядат, макар и малка закуска¹⁶⁸. Това, явно, е един специфичен момент от хранителните навици на българите, които според папата всячески противоречи на хранителните предписания на светите отци и по тази причина българите са длъжни да променят това и да станат истински християни. От друга страна обаче, при сравняване на тези данни за българите с хранителните навици на византийците от това време се вижда известна прилика – и те закусват, а след това, приемайки лек обяд или пропусайки го, наблягат на обилна вечеря¹⁶⁹.

На празници от различен тип също са устройвани гощавки. За такива се споменава в отговори XLVIII и LXIX¹⁷⁰. Явно тези празници, но вече пречупени през призмата на християнството, продължават да се празнуват. Вече християнски празници са описани в цикъла „Сказание за железния кръст“. В девето чудо разказващият го Климент казва, че в дните около празника на свети Георги правел три последователни трапези по случай чудодейното си спасение с помощта на светеца по време на войната с унгарците¹⁷¹. Тези трапези, устройвани от Климент, много напомнят на даваните в по-късно време дори и в съвременността гощавки по случай нечие оцеляване след тежка злополука или изцеление от тежка болест.

Подобен сюжет присъства и в четвърто чудо или известното „Чудо на свети Георги с българина“. Там е описано как Георги преди да замине на война коли най-скъпия вол и по десет свине и овце, които раздава на бедните¹⁷². В Шуменския надпис на кан Маламир се казва, че владетелят дал „...на българите много пъти ядене и пиене“¹⁷³. Възможно е това да е старата римска традиция на раздаване на хляб на простолюдието, намерила продължение и във Византия.



Храната на редовия ранносредновековен 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.

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.

БЕЛЕЖКИ

- ¹ ГИБИ II, (Стратегикон на Маврикий), 281–282 и бел. 1 на с. 281.
- ² **Врионис, Сп.** Славянското общество на Балканите (VI–VII в.). София, 1999, с. 68.
- ³ Това твърдение се базира на мнението на н.с. д-р Цветана Попова. За съветите и насоките при работата ми по темата ѝ изказвам своите благодарности.
- ⁴ **Попова, Цв.** Каталог на археоботаническите останки на територията на България (1980–2008). – Интердисциплинарни изследвания. Т. XX–XXI, 2009, с. 95 и сл.
- ⁵ **Попова, Цв.** Цит съч., 141–142; Константинов, К. Храните с растителен произход на плисковската трапеза. – Трудове на катедрите по история и богословие, т. 7. Шумен, 2004, 16–17.
- ⁶ **Попова, Цв.** Цит съч., 141–142 и табл. 2; **Панайотов, Й., М. Михов.** Кратка характеристика на основните продоволствени и технически култури. – В: Дуранкулак. Т. 1. София, 1989, с. 216.
- ⁷ **McCorrison, J. Wheat.** – In: The Cambridge World History of Food. Volume One. Cambridge University Press, 2000, pp. 158–159.
- ⁸ **Küster, H. Rye.** – In: The Cambridge World History of Food. Volume One. Cambridge University Press, 2000, p. 151.
- ⁹ **Попова, Цв.** Цит съч., с. 141.
- ¹⁰ **Шкорпил, К.** Домашный быт и промысел. – ИРАИК, X, София, 1905, с. 316.
- ¹¹ **Панайотов, Й., М. Михов.** Цит. съч., с. 216.
- ¹² **Попова, Цв.** Цит съч., 141–142; **Панайотов, Й., М. Михов.** Цит. съч., с. 216.
- ¹³ **de Wet J. M. J. Millets.** – In: The Cambridge World History of Food. Volume One. Cambridge University Press. 2000, p. 118.
- ¹⁴ **Маринов, Д.** Народна вяра и религиозни обичаи. София, 1994, с. 97.
- ¹⁵ **Панайотов, Й., М. Михов.** Цит. съч., с. 216.
- ¹⁶ Пак там, с. 216.
- ¹⁷ Винаща, до гр. Първомай: **Попова, Цв.** Цит съч., с. 141.
- ¹⁸ **Калоянов, А., Моллов, Т.** Слово на Тълкувателя – един неизползван източник за старобългарската митология. – Българска етнология, год. XXVIII, 2002, № 4, 25–41 – <http://liternet.bg/publish/akaloianov/slovo.htm>
- ¹⁹ Митрополит Симеон Варненски и Преславски. Писмата на Теофилакт Охридски, архиепископ български. – Сб.БАН, XXVII, 1926, с. 126; **Сакъзов, Ив.** Храната на старите българи. – Учителска мисъл, IX, 7, 1928, с. 433.

- ²⁰ **Павлов, Ив.** Присъствия на храненето по българските земи през XV–XIX век. София, 2001, с. 29.
- ²¹ **Йоан Екзарх.** Шестоднев. Превод от старобългарски, встъпителна студия и коментар проф. Николай Цв. Кочев. София, 2000, с. 122.
- ²² **Karlan, L.** Beans, Peas, and Lentils. – In: *The Cambridge World History of Food. Volume One.* Cambridge University Press, 2000, pp. 278–279.
- ²³ **Попова, Цв.** Цит съч., с. 142.
- ²⁴ **Панайотов, Й., М. Михов.** Цит. съч., с. 218.
- ²⁵ **Геров, Н.** Речник на българския език. Том 5. Пловдив, 1904, с. 190.
- ²⁶ **Дуйчев, Ив.** Рилският светец и неговата обител. София, 1947, с. 102; *Стара българска литература*. т. 4. София. 1986, с.131–132
- ²⁷ **Field, R. C.** Cruciferous and Green Leafy Vegetables. – In: *The Cambridge World History of Food. Volume One.* Cambridge University Press, 2000, p. 288.
- ²⁸ **Димитров, Д.** Масата събира, масата разделя: храната и храненето във Византия и различията по отношение на хранителните навици през Средновековието. – В: *Стандарти на всекидневието през Средновековието и Новото време.* (в настоящия сборник)
- ²⁹ Пак там.
- ³⁰ **Станчев, Ст.** Разкопки и новооткрити материали в Плиска през 1948 г. – ИАИ, XX, 1955, с. 192.
- ³¹ По сведения на В. Б. Ковалевская.
- ³² **Будилович, А. С.** Первобытные славяне в их язык, быт и понятиях по данным лексикальным. Киев, 1878, 85–87.
- ³³ **Йоан Екзарх.** Цит съч., с. 231.
- ³⁴ **Ropova, Ts.** Archaeobotanic Data about the Origin of the Fruit Trees on the Territory of Bulgaria. A View of the Past. – *Archaeologia Bulgarica*, IX, 2005, 1, p. 39.
- ³⁵ **Йоан Екзарх.** Цит. съч., с. 106, 108, 111, 129.
- ³⁶ ГИБИ V (Свидас лексикон), с. 310.
- ³⁷ **Йоан Екзарх.** Цит. съч., 105–107, 126, 129 и др.
- ³⁸ Пак там, с. 106, 108, 111, 128.
- ³⁹ Пак там, с. 108.
- ⁴⁰ **Попова, Цв.** Цит съч., с. 142.
- ⁴¹ **Ropova, Ts.** Op. cit., p. 41, table 1.
- ⁴² **Константинов, К.** Храните с растителен произход..., с. 22.
- ⁴³ **Йоан Екзарх.** Пак там, с. 106, 110, 127.
- ⁴⁴ **Геопоники.** Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X века. Введение, перевод с греческого и комментарии Е. Э. Липшиц. Москва-Ленинград, 1960.
- ⁴⁵ **Кристанов, Цв., Ив. Дуйчев.** Естествознанието в средновековна България. София, 1954, 52–53.
- ⁴⁶ Пак там, 52–53.
- ⁴⁷ **Ropova, Ts.** Op. cit., p. 41, table 1; **Попова, Цв.** Цит съч., 133–141.
- ⁴⁸ ГИБИ III (Земеделски закон), 209–220.
- ⁴⁹ **Нинов, Л.** Някои аспекти на животновъдството през Средновековието. – *Интердисциплинарни изследвания*. Т. XVII, 1990, 95–96.
- ⁵⁰ Пак там, таблици 1 и 2.

- ⁵¹ **Василев, В.** Животновъдство и лов в живота на населението от средновековното селище край Дуранкулак. – В: Дуранкулак. Т. 1. София, 1989, с. 243. – 16.34% от общия брой на костите принадлежат на диви животни и са 21.85% от минималния брой на индивидите.
- ⁵² **Дечев, Д.** *Responsa Nicolai Papae I. ad Consulta Bulgarorum Anno 866.* София, 1922 (фототипно издание 1998), 52–55.
- ⁵³ Пак там, 54–55.
- ⁵⁴ **Нинов, Л.** Някои аспекти на животновъдството..., таблици 1 и 2; **Василев, В.** Цит. съч., с. 227, табл. 1.
- ⁵⁵ **Василев, В.** Цит. съч., с. 227, табл. 1; **Илеев, Н., Зл. Боев.** Птиците в храната на населението от Външния град на Велики Преслав (IX–Xв.). – Интердисциплинарни изследвания. Т. XVII, 1990, 91–94.
- ⁵⁶ **Иванов, Ст.** Животински костни остатъци от селището в местността Джеджови лозя при с. Попина. – В: **Въжарова, Ж.** Славянски и славянобългарски селища в българските земи от края на VI–XI век. София, 1965, с. 208, табл. 2; **Нинов, Л.** Домашните и дивите животни от средновековното и укрепено селище край с. Хума, Разградски окръг. – В: **Рашев, Р., Ст. Станилов.** Старобългарското укрепено селище при с. Хума, Разградски окръг. РП, XVII, 1987, с. 173, табл. 1; **Нинов, Л.** Животновъдна и ловна дейност на обитателите на крепостта. – В: **Йотов, В., Г. Атанасов.** Скала. Крепост от X–XI век до с. Кладенци, Тервелско. София, 1998, с. 330, табл. 1. Изключение в това отношение представлява селището на острова край Дуранкулак, където делът на домашните животни е около 80%.
- ⁵⁷ **Нинов, Л.** Домашните и дивите животни..., с. 178.
- ⁵⁸ **Илеев, Н., Зл. Боев.** Цит. съч., с. 91; **Иванов, Ст.** Животински костни остатъци ..., с. 208, табл. 1; **Нинов, Л.** Животновъдна и ловна дейност ..., с. 330, табл. 1. Изключение от посочената статистика отново е ранносредновековното селище при Дуранкулак, където и процентно броят на птиците спрямо другите животни е по-висок, и кокошките са по-малко от патиците. – Вж.: **Василев, В.** Цит. съч., с. 227, табл. 1.
- ⁵⁹ **Иванов, Ст.** Храната от животински произход на обитателите на Южната порта в Преслав. – ИАИ, XXII, 1959, с. 212, табл. 1.
- ⁶⁰ **Станчев, Ст., Ст. Иванов.** Некрополът до Нови Пазар. София, 1958, 165–173, 175, табл. 1.
- ⁶¹ **Калоянов, А., М. Спасова, Т. Моллов.** „Сказание за железния кръст“ и епохата на цар Симеон. В. Търново, 2007, с. 199 (Превод на текста доц. д-р М. Спасова. За възможността да работя с превода с всички разночетения на текста ѝ изказвам моите благодарности.).
- ⁶² **Stanc, S., L. Bejenaru.** Archaeozoological Study of Fauna Remains at the Poiana Settlement (the 8th–9th centuries). – *Studia Antiqua et Archaeologica*. IX. Iași, 2003, pp. 417–427, fig. 1, table 1.
- ⁶³ **Василев, В.** Цит. съч., с. 227, табл. 1; **Иванов, Ст.** Животински костни остатъци ..., с. 208, табл. 2; **Иванов, Ст.** Храната от животински произход ..., с. 212, табл. 1; **Спасов, Н., Н. Илиев.** Костни останки от зубър (*Bison Bonasus L.*) в средновековното селище край с. Гарван, Силистренски окръг. – В: **Въжарова, Ж.** Средновековното селище с. Гарван, Силистренски окръг VI–XI в. София, 1986, с. 68; **Нинов, Л.** Домаш-

- ните и дивите животни ..., с. 173, табл. 1; **Нинов, Л.** Животновъдна и ловна дейност ..., с. 330, табл. 1 и др.
- ⁶⁴ **Василев, В.** Цит. съч., с. 227, табл. 1; **Иванов, Ст.** Животински костни остатъци ..., с. 209; **Боев, Зл.** Костни останки от птици. – В: **Въжарова, Ж.** Средновековното селище с. Гарван..., с. 68; **Илеев, Н., Зл. Боев.** Цит. съч., с. 92.
- ⁶⁵ **Йоан Екзарх.** Цит. съч., с. 250.
- ⁶⁶ **Иванов, Ст.** Животински костни остатъци ..., с. 209; **Василев, В.** Цит. съч., с. 227, табл. 1, с. 243.
- ⁶⁷ **Иванов, Ст.** Храната от животински произход ..., с. 212, табл. 1.
- ⁶⁸ **Нинов, Л.** Животновъдна и ловна дейност..., с. 330, табл. 1; **Василев, В.** Цит. съч., с. 227, табл. 1.
- ⁶⁹ **Иванов, Ст.** Храната от животински произход ..., с. 212.
- ⁷⁰ ЛИБИ, I (Магнус Феликс Енодий), с. 299; **Сакъзов, Ив.** Цит. съч., с. 430.
- ⁷¹ Вж. например у: **Въжарова, Ж.** Славяни и прабългари по данни на некрополите от VI–XI в. на територията на България. София, 1976.
- ⁷² За използването на дикани, но за цели доста по-различни от вършеенето, от император Никифор I по време на пребиваването му в българската столица през 811 г., говори Михаил Сирийски. Той казва, че зверствата на императора стигнали дотам, че заповядал диканите за вършеене да бъдат използвани за прегазване на малки деца – вж. **Петров, П., В. Гюзелев.** Христоматия по история на България, т. 1. София, 1978, с. 102.
- ⁷³ Вж. например откритите такива питоси в Плиска: **Станчев, Ст.** Цит. съч., с. 191, обр. 10.
- ⁷⁴ **Димитров, Д.** Цит. съч.
- ⁷⁵ Пак там.
- ⁷⁶ ГИБИ, III (Земеделския закон), 219–220.
- ⁷⁷ **Константинов, К.** Храните с растителен произход..., с. 19.
- ⁷⁸ **Михайлова, Т.** Сгради и съоръжения на запад от Тронната палата в Плиска – X–XI в. – В: Плиска–Преслав, т. 5. Шумен, 1993, 170–184.
- ⁷⁹ **Дончева-Петкова, Л.** Сгради при южния сектор на западната крепостна стена на Плиска. – В: Плиска–Преслав, т. 5. Шумен, 1993, с. 133, обр. 27.
- ⁸⁰ **Михайлов, Ст., Г. Джингов, В. Вълв, В. Димова.** Ранносредновековно селище при с. Стърмен. – Разкопки и проучвания. VII, 1982, с. 17, обр. 3, 8, 9, 10, с. 26, обр. 18–20; Тодорова, Х. Архитектурата на средновековното селище. – В: Дуранкулак, т. 1. София, 1989, 45–48, обр. 12, 13,
- ⁸¹ **Шкорпил, К.** Цит. съч., с. 307; **Георгиев, П., Ст. Витлянов.** Архиепископията – манастир в Плиска. София, 2001, с. 145, фиг. 77.
- ⁸² Старославянският словарь (по рукописям X–XI вв.). Москва, 1994, с. 101; **Цибранска-Костова, М.** Покаяната книжина на Българското средновековие IX–XVIII век. София, 2011, с. 72. Изразеното от К. Максимович мнение, че думата е „моравизъм“ явно не може да се приеме за вярно, тъй като се оказва, че всички по-рано определени от него като „моравизми“ думи не са такива, а са с южнославянски произход. Освен това М. Цибранска-Костова открива въпросната дума в т. нар. Църковно сказание – старобългарски превод от Симеоновата епоха с възможен преводач Кон-

- стантин Преславски, поради което на практика твърденията на Максимович могат да бъдат напълно отхвърлени. – Вж.: **Цибранска-Костова М.** Цит. съч., с. 73.
- За това, че всички, посочени от Максимович „моравизми“ се оказват думи с южнославянски произход вж. **Станков, Р.** О лексических моравизмах в древних славянских рукописях (3). – В: Преславска книжовна школа. 10. Шумен, 2008, 40–71.
- ⁸³ **Сергеенко, М. Е.** Ремесленници Древнего Рима. Ленинград, 1968, с. 5–7 и цитираните там извори.
- ⁸⁴ **Маринов, Д.** Цит. съч., с. 96, 716.
- ⁸⁵ **Йотов, В., Г. Атанасов.** Цит. съч.
- ⁸⁶ **Въжарова, Ж.** Славянски и славянобългарски селища..., с. 105; **Въжарова, Ж.** Средновековното селище с. Гарван..., 60–61; **Ваклинов, Ст., Ст. Станилов.** Кладенци, ранносредновековно българско селище. София, 1981; **Рашев, Р., Ст. Станилов.** Цит. съч.
- ⁸⁷ **Въжарова, Ж.** Славянски и славянобългарски селища..., с. 105 (жилища №48, 55 и трите пещи в изкоп XIII); **Въжарова, Ж.** Средновековното селище с. Гарван..., с. 99 (жилище №22), 100 (жилище №25), 131 (жилище №60), 140 (жилище №70), 164 (жилище №95), 166 (пещ под жилище №96); **Ваклинов, Ст., Ст. Станилов.** Цит. съч., с. 19 (жилище III).
- ⁸⁸ **Въжарова, Ж.** Славянски и славянобългарски селища..., с. 21 (жилище №6); **Въжарова, Ж.** Средновековното селище с. Гарван..., с. 115 (жилище №42), 133 (жилище №63), 136 (жилище №66), 140 (жилище №70), 162 (жилище №92), 173 (жилище №102).
- ⁸⁹ **Въжарова, Ж.** Средновековното селище с. Гарван...,; **Рашев, Р., Ст. Станилов.** Цит. съч., 32–33 (жилища №15, 16).
- ⁹⁰ **Въжарова, Ж.** Средновековното селище с. Гарван..., с. 60.
- ⁹¹ Обикновено селищата от времето на Първото българско царство са разположени върху по-ранни селища от тракийско или римско време.
- ⁹² **Йоан Екзарх.** Цит. съч., с. 108.
- ⁹³ **Балабанов, Т.** Селище в югозападната част на Външния град на Плиска. – В: Плиска-Преслав, т. 10. Варна, 2004, с. 156.
- ⁹⁴ Пак там, с. 156.
- ⁹⁵ **Curta, Fl.** The Making of Slavs. History and Archaeology of Lower Danube Region, с. 500–700. Cambridge University Press, 2001, pp. 295–297; **Курта, Фл.** Създаването на славяните. История и археология на Долнодунавския регион ок. 500–700 г. София, 2009, 327–329.
- ⁹⁶ **Curta, Fl.** Op. cit., p. 295; **Курта, Фл.** Цит. съч., с. 327; **Babic, B.** Sreputlja, srepna, podnica- posebno znasajan oslonac za atribuciju srednjovekovnih arheoloskih nalazista balkanskog poluostrva slovenima poreklom sa istoka. – In: Materijali IX. Simpozijum srednjevekovne sekcije Arheoloskog drustva Jugoslavije. Belgrade, 1972, p. 101–123; **Врионис, Сп.** Цит. съч., с. 68–69.
- ⁹⁷ За състава на глиненото тесто и начина на изпичане на двата типа съдове вж.: **Русанова, И. П.** Славянские древности VI–VII вв. Москва, 1976.
- ⁹⁸ **Маринов, Д.** Цит. съч., с. 192, 625–626.
- ⁹⁹ Пак там, 625–626.
- ¹⁰⁰ **Curta, Fl.** Op. cit., p. 295; **Курта, Фл.** Цит. съч., с. 327; **Врионис, Сп.** Цит. съч., с. 68–69, който цитира студия на Б. Бабич от 1977 г.

- ¹⁰¹ **Маринов, Д.** Цит. съч., 625–626.
- ¹⁰² **Михайлова, Т.** Цит. съч., 170–184, обр. 3, 9, 17, 18, 19; **Михайлов, Ст., Г. Джингов, В. Вълков, В. Димова.** Цит. съч., с. 84, обр. 14, 16; **Милчев, А.** Материали, открити в занаятчийските и търговските помещения северно от Южната порта на Вътрешния град. – В: Плиска–Преслав, т. 1. София, 1979, 150–155, обр. 41; **Балабанов, Т.** Цит. съч., с. 141, обр. 33/ 6.
- ¹⁰³ **Димитров Д.** Цит. съч.
- ¹⁰⁴ **Константинов, К.** Храните с растителен произход..., с. 19.
- ¹⁰⁵ Пак там, 19–20.
- ¹⁰⁶ Пак там, с. 20.
- ¹⁰⁷ **Павлов, Ив.** Цит. съч., с. 16.
- ¹⁰⁸ Наблюдения на автора.
- ¹⁰⁹ **Константинов, К.** Храните с растителен произход..., с. 20.
- ¹¹⁰ Вж. например: **Джингов, Г.** Археологически проучвания във Вътрешния град на Плиска. – В: Плиска–Преслав, т. 5. Шумен, 1993, 111–113, обр. 7.
- ¹¹¹ **Цанкова-Петкова, Г., П. Тивчев.** Нови данни за историята на Софийската област през последните десетилетия на византийското владичество. – ИИИ, 14–15, 1964, 315–324.
- ¹¹² **Трифоновъ, Ю.** Сведения из старобългарския живот в Шестоднева на Йоана Екзарха. – Списание на Българската академия. Кн. XXXV, год. 19, 1926, 17–18; **Константинов, К.** Храните с растителен произход..., с. 22.
- ¹¹³ **Йоан Екзарх.** Цит. съч., с. 108.
- ¹¹⁴ **Нинов, Л.** Домашните и дивите животни ..., с. 177, 178; **Нинов, Л.** Животновъдна и ловна дейност ..., с. 333, 335; **Панайотов, Й., М. Михов.** Цит. съч., с. 229, 233.
- ¹¹⁵ **Нинов, Л.** Домашните и дивите животни ..., с. 181; **Нинов, Л.** Животновъдна и ловна дейност..., с. 337; **Панайотов, Й., М. Михов.** Цит. съч., с. 237.
- ¹¹⁶ **Нинов, Л.** Домашните и дивите животни ..., с. 181; **Панайотов, Й., М. Михов.** Цит. съч., с. 239.
- ¹¹⁷ **Иванов, Ст.** Храната от животински произход ..., 212–213.
- ¹¹⁸ Пак там, с. 211.
- ¹¹⁹ **Дечев, Д.** Responsa Nicolai Papae I..., 90–91.
- ¹²⁰ **Калоянов, А.** Славянската православна цивилизация. Началото: 28 март 894. Плиска. В. Търново, 2007, с. 102.
- ¹²¹ **Дечев, Д.** Responsa Nicolai Papae I..., 14–15.
- ¹²² **Иванов, Ст.** Храната от животински произход ..., с. 210.
- ¹²³ **Иванов, Ст.** Храната от животински произход ..., 209–210; **Нинов, Л.** Домашните и дивите животни ..., 173–174; **Нинов, Л.** Животновъдна и ловна дейност ..., с. 329.
- ¹²⁴ **Нинов, Л.** Домашните и дивите животни ..., 174–175; **Нинов, Л.** Животновъдна и ловна дейност ..., с. 329 и таблици на с. 342–343.
- ¹²⁵ Митрополит Симеон Варненски и Преславски. Писмата на Теофилакт Охридски..., с. 7.
- ¹²⁶ Пак там, с. 58.
- ¹²⁷ **Херодот.** История. Т. 2. София, 1990, книга IV, 61.
- ¹²⁸ **Димитров, Я., Д. Йосифов.** За един елемент от бита на Изтока и неговото „пътуване“ до ранносредновековна България. – В: Пътуванията в средновековна България. В. Търново, 2010, 359–372.
- ¹²⁹ Стара българска литература, т. 1. София, 1982, с. 297.

- ¹³⁰ ГИБИ, IV (Писмата на Роман Лакапин до цар Симеон), с. 303.
- ¹³¹ В бележка 4 на стр. 303 в ГИБИ е предположено, че в случая под „мандри“ трябва да се разбират крепости.
- ¹³² Старославянският словарь (по рукописям X–XI вв.)..., с. 676.
- ¹³³ Старославянският словарь (по рукописям X–XI вв.)..., с. 676.
- ¹³⁴ **Павлов, Ив.** Цит. съч., с. 76.
- ¹³⁵ Пак там, с. 76.
- ¹³⁶ **Рашев, Р.** Керамични съдове от подземния ходник на Крумовия дворец в Плиска. – В: Плиска–Преслав, т. 10. Варна, 2004, 61–100.
- ¹³⁷ **Шкорпил, К.** Цит. съч., с. 309; **Чангова, Й.** Гражданска постройка в м. Селище при Преслав. – ИАИ, XXXI, 1969, с. 222, обр. 10.
- ¹³⁸ **Ангелова, Ст.** Традиции в прабългарската керамика в Североизточна България. – ГСУ-ИФ, т. 74, 1982, 65–67; **Ангелова, Ст., Л. Дончева-Петкова.** Традиции в прабългарската излъскана керамика. – В: Добруджа, т. 7. Варна, 1990, с. 67; **Garam, E.** The Connection of Avar Period Princely and Common Grave Goods with the Nagyszentmiklos Treasure. – In: The Gold of the Avars. The Nagyszentmiklos Treasure. Budapest, 2002, pp. 90–99, fig. 11, 12, 14–19, 21.
- ¹³⁹ **Плетнева, Св.** От кочевий к городам. Москва, 1967 (МИА, 142), 103–134; **Дончева-Петкова, Л.** Българска битова керамика през ранното средновековие. София, 1977, 33–110.
- ¹⁴⁰ **Дончева-Петкова, Л.** Българска битова керамика..., 98–104.
- ¹⁴¹ **Димитров, Д. Ил.** Новооткрит раннобългарски некропол при Девня. – ИНМВ, VII(XXII), 1971, с. 68, обр. 13; **Въжарова, Ж.** Славяни и прабългари по данни..., с. 174; **Йотов, В., Г. Атанасов.** Цит. съч., с. 85, табло LXXIX/ 142–145; **Рашев, Р.** Българската езическа култура VII–IX век. София 2008, с. 175.
- ¹⁴² **Бобчева, Л.** Две грънчарски пещи в ранносредновековното селище при с. Топола, Толбухински окръг. – ИНМВ, XIII(XXVIII), 1977, 172–176; **Бобчева, Л.** Глинени котли от ранносредновековното селище при с. Топола, Толбухински окръг. – ИНМВ, XVI(XXXI), 1980, 126–130.
Посочените от К. Константинов „котли с външни уши“ не съществуват (вж. **Константинов, К.** Керамичните съдове в бита на Плиска. – В: Епископ-Константинови четения, т. 9. Шумен, 2004, с. 326), а това е разновидност на керамичните ведрa, при която отворът за окачване на дръжката не е пробит в страничната стена на ведрото, а е разположен на изнесено навън от устието уширение. Това вероятно е така, защото при тези ведрa дръжките са били направени от въжета, а за меките въжета този начин на закрепване е по-удобен в сравнение със страничните отвори в стените на ведрата. Керамичните ведрa с отвори в страничните стени явно повтарят формата и конструкцията на дървените ведрa с метални обкови.
- ¹⁴³ **Дончева-Петкова, Л.** Българска битова керамика..., с. 35.
- ¹⁴⁴ **Дончева-Петкова, Л.** Българска битова керамика..., с. 17; **Рашев, Р.** Българската езическа култура..., с. 177.
- ¹⁴⁵ **Дончева-Петкова, Л.** Българска битова керамика..., с. 35.
- ¹⁴⁶ **Балабанов, Т.** Цит. съч., с. 140–141 и обр. 33/ 2, 3.
- ¹⁴⁷ **Дончева-Петкова, Л.** Българска битова керамика..., с. 69; **Рашев, Р.** Българската езическа култура..., с. 181.
- ¹⁴⁸ **Дончева-Петкова, Л.** Българска битова керамика..., с. 69; **Рашев, Р.** Българската

- езическа култура..., с. 180.
- ¹⁴⁹ **Дончева-Петкова, Л.** Българска битова керамика..., гърнета типове IV, VII и IX.
- ¹⁵⁰ **Рашев, Р.** Българската езическа култура..., с. 181.
- ¹⁵¹ **Ангелова, Ст., Л. Дончева-Петкова.** Цит. съч., 65–67.
- ¹⁵² **Христова, М.** Амфоровидните съдове като хронологичен показател (по данни от биригуалните некрополи). – В: EURIKA. In honorem Ludmiliae Donchevae-Petkovaе. София, 2009, 231–245.
- ¹⁵³ **Станчев, Ст., Ст. Иванов.** Цит. съч., табл. XXXIII/ 1.
В некропола в Балчик също са открити няколко такива метални обкова от съдове. – По данни на разкопвача Л. Дончева-Петкова от 2006 г.
- ¹⁵⁴ **Toth, E., A. Horvath.** Kunbabony. Das Grab Eines Awarenkhagans. Kecskemet, 1992. S. 189 Abb.76/5.
- ¹⁵⁵ **Kiss, A.** Das awarenzeitliche Gräberfeld in Kölked-Feketekapu B. Teil I. Budapest, 2001, S. 329–333 Abb. 147–150.
- ¹⁵⁶ **Ангелова, Ст., Л. Дончева-Петкова.** Цит. съч., с. 64, обр. 4; **Ангелова, Ст., Л. Дончева-Петкова, М. Даскалов.** Двубредният ранносредновековен некропол край село Топола, Каварненска община. – В: Проблеми на прабългарската история и култура, т. 3. Шумен, 1996, с. 146, обр. 4; **Gschwantler, K.** The Nagyszentmiklos Treasure Catalogue 1–23. – In: The Gold of the Avars. The Nagyszentmiklos Treasure. Budapest, 2002, cat. № 12, 19; **Werner, J.** Der Schatzfund von Vrap in Albanien. Wien, 1989, taf. 10.
- ¹⁵⁷ Старославянский словарь (по рукописям X–XI вв.)..., с. 296.
- ¹⁵⁸ **Popkonstantinov, K., O. Kronstainer.** Старобългарски надписи. 1. Salzburg, 1994, S. 204–205.
- ¹⁵⁹ **Константинов, К.** Прибори за хранене от Велики Преслав. – В: Преслав. Т. 6. София, 2004, 273–280; **Константинов, К.** Прибори за хранене и приготвяне на храна от Плиска. – В: Историкии. Т. 1. Шумен, 2006, 275–283.
- ¹⁶⁰ **Маринов, Д.** Цит. съч., с. 193.
- ¹⁶¹ **Pléinerová, I. Březno:** Experiments with Building Old Slavic Houses and Living in Them. – Památky archeologické. 77, 1986, p. 104–176; Curta, Fl. Op. cit., p. 286; **Курта, Фл.** Цит. съч., с. 318.
- ¹⁶² **Дечев, Д.** Responsa Nicolai Papae I..., 50–53.
- ¹⁶³ **Бешевлиевъ, В.** Религията на първобългарите. – ГСУ, ИФФ, XXXV, 1, с. 31.
- ¹⁶⁴ **Бешевлиев, В.** Първобългарите. История, бит и култура. Пловдив, 2008, с. 400.
- ¹⁶⁵ **Дуйчев, Ив.** Еще о славяно-болгарских древностях IX-го века. – Byzantinoslavica, XII, 1951, с. 86–88.
- ¹⁶⁶ Тези прилики са отбелязани и от В. Бешевлиев, но са оставени без по-нататъшен коментар. – Вж. **Бешевлиевъ, В.** Паралели. – Изв. на историческото дружество, кн. XIV–XV, 1937, с. 75.
- ¹⁶⁷ **Дечев, Д.** Responsa Nicolai Papae I..., 62–63.
- ¹⁶⁸ Пак там, 68–71.
- ¹⁶⁹ **Димитров, Д.** Цит. съч.
- ¹⁷⁰ **Дечев, Д.** Responsa Nicolai Papae I..., 58–59, 76–77.
- ¹⁷¹ **Калоянов, А., М. Спасова, Т. Моллов.** Цит. съч., с. 205.
- ¹⁷² Пак там, с. 199.
- ¹⁷³ **Бешевлиев, В.** Първобългарски надписи. София, 1992, № 58.