

ἡ βασιλεία τῶν Βουλγάρων
БЪЛГАРСКО ЦАРСТВО
Imperium Bulgariae



Университетско издателство „Св. Климент Охридски“



Софийски университет „Св. Климент Охридски“

Исторически факултет

БЪЛГАРСКО ЦАРСТВО
Сборник в чест на 60-годишнината
на доц. д-р Георги Н. Николов

Отговорен редактор доц. д-р Ангел Николов

Университетско издателство „Св. Климент Охридски“

София

2018

*Илюстрацията на корицата:
Библейският цар Давид и българският цар Иван Александър.
Миниатюра към среднобългарския превод от 1344–1345 г.
(Ватикански препис) на Хрониката на Константин Манасий
(Cod. Vat. Slavo 2, 91v)*

- © Ангел Н. Николов – автор на предговора, 2018
- © Албена Миланова, Александър Николов, Анастасия Добычина,
Ангел Н. Николов, Ангел Николов, Анелия Маркова, Ани Данчева-Василева,
Анисава Милтенова, [Валентин Плетньов], Васил Гюзелев, Виолета Нешева,
Владимир Ангелов, Григори Симеонов, Димитър Стоименов,
Дмитрий И. Польшвинный, Дочка Владимирова-Аладжова, Евелина Минева,
Елена Костова, Елка Бакалова, Женья Жекова, Иван И. Илиев, Иван Йорданов,
Йоанна Бенчева, Ирена Шпадиер, Калина Минчева, Кирил Господинов,
Кирил Господинов, Кирил Маринов, Красимир С. Кръстев,
Красимир С. Кръстев, Лиляна Симеорова, Любен Домозетски,
Людмила Дончева-Петкова, Милияна Каймакамова, Мирена Славова,
Михаил В. Бибииков, Надя Манолова-Николова, Петър Ангелов,
Пламен Павлов, Радивој Радић, Сашка Георгиева, Силвия Аризанова,
Станоје Бојанин, Теодор Димитров, Тома Томов, Явор Митов, Jacek Bonarek,
Martin Hurbanič, Mihailo St. Popović, Mikhail Raev, Mirosław J. Leszka,
Peter Schreiner – автори, 2018
- © Жеко Алексиев – художествено оформление и корица, 2018
- © Университетско издателство „Св. Климент Охридски“, 2018
ISBN 978-954-07-4490-2

Съдържание

Ангел Н. Николов. Предговор	11
Кирил Господинов. Георги Н. Николов и неговият път в попрището на медиевистиката. Биографични бележки	15
Красимир С. Кръстев. Георги Н. Николов. Библиография (1981–2017).	18
Радивој Радић. Однос према интелектуалном наслеђу (Цртица из средњовековног космоса)	71
Ани Данчева-Василева. Социална стратификация на населението в средновековна София (Сердика – Средец – Триадица – София) през IV – XIV век.	82
Валентин Плетньов. Бележки за епархиите на Скития и Втора Мизия през V и VI век	101
Дочка Владимирова-Аладжова. Анонимен печат от края на V и началото на VI век, открит в Сердика	125
Martin Hurbanič. The Avar siege of Constantinople in the historiography. An overview and concluding remarks	132
Теодор Димитров. Бележки върху икономическите ефекти на <i>Юстиниановата чума</i> (541 – 750) във Византийската империя	143

Кирил Маринов. Още веднъж за съобщението на Теофан по повод заселването на българите на Долни Дунав. Идеологическата перспектива	158
Людмила Дончева-Петкова. Керамиката от езическите некрополи в България (края на VII – 60-те години на IX век) . .	187
Васил Гюзелев. Made in Bulgaria, made by the Bulgarians и други „български работи“ през Средновековието (VII – XIV век)	202
Дмитрий И. Польшванний. «Именник болгарских ханов» и перечни государей в раннесредновековом европейском историописании	217
Албена Миланова. Власт и пропаганда: политически послания в българската ранносредновековна скулптура (VIII – средата на IX век).	230
Милияна Каймакамова. Зараждане и начално развитие на българската дворцова култура през първата половина на IX век.	250
Красимир С. Кръстев. Арабски и сирийски извори за управлението на хановете Крум (след 796 – 814) и Омуртаг (814 – около 831)	276
Пламен Павлов. Някои бележки за българската власт отвъд реките Тимок и Морава (краят на VII – средата на IX век) . . .	304
Петър Ангелов. Религия и дипломация в Средновековна България	315
Григори Симеонов. Топография и дипломация. Изборът на място за среща при българо-византийските преговори на високо равнище през VIII – X век	339

Михаил В. Бибииков. Договори на Русия с гърците в контекста на международните отношения	367
Peter Schreiner. Eine venezianische Quelle zur bulgarischen Geschichte: die Chronik des Giovanni Diacono.	384
Женя Жекова. Две бронзови матрици на цар Петър I (927 – 969), намерени в Плиска	394
Лиляна Симеонова. Лиудпранд Кремонски за ‘италианската’ политика на Роман I Лакапин и Константин VII Багренородни	404
Mirosław J. Leszka. The Bulgarians’ attitude towards the 971 expedition of John I Tzimisces – some remarks.	416
Jacek Bonarek. Tzimisces, Svyatoslav and Bulgarians – the winners and the defeated.	430
Mikhail Raev. The textual discrepancies amongst the mediaeval Russian chronicles about the Balkan campaign of Prince Sviatoslav in 971	442
Йоанна Бенчева. Трапезата на владетеля в балканското средновековие (X–XV век).	449
Анастасия Добычина. «Под одним ярмом» с Византией: болгары и болгарские земли в составе Византийской империи (1018 – 1185)	476
Иван Йорданов, Димитър Стоименов. За колекцията от средновековни печати, намерени в Скопие.	498
Анелия Маркова. Въстанието на Петър и Асен през „призмата“ на едно слънчево затъмнение	518

- Виолета Нешева.** Мелнишкият манастир „Св. Богородица Пантанаса“ – мемориал на деспот Алексей Слав 535
- Александър Николов.** Кумани и българи срещу латинци (няколко фрагмента от Морейската хроника) 565
- Евелина Минева.** Известен, но останал неразгадан византийски извор за Българското царство: „Πορνική γὰρ ἡ βασιλεία τῶν Βουλγάρων“ 581
- Мирена Славова.** Шеста книга от *Историята* на Георги Пахимер като извор за историята на възобновеното Българско царство (нов превод с бележки и коментар) 596
- Кирил Господинов.** Георги Пахимер, Пиер Пусин и хронологията на събитията в България през 1277 – 1279 г. . . 621
- Сашка Георгиева.** Брачната дипломация на цар Георги I Тертер с татарите 654
- Явор Митов.** Рисунките графити – извор за средновековната народна култура. Примерът от църквата „Св. Георги“ в Кюстендил 671
- Тома Томов.** Гербове-графити от храма „Св. София“ в Константинопол. 679
- Елка Бакалова, Любен Домозетски.** Център и периферия. Стилони тенденции в стенната живопис по българските земи през XIV век. 694
- Елена Костова.** Светогорските метоси в Мелник според три документа от XIV век, регламентиращи владенията на Атон 715

Калина Минчева. Сведения за историята на манастира „Св. Йоаким Сарандопорски (Осоговски)“	729
Силвия Аризанова. Проблеми на селищната мрежа в Лудогорието през XIII–XV век	749
Владимир Ангелов. Пловдив във византийските исторически съчинения от XV век	768
Mihailo St. Popović. The Holy Mountain of Athos as Contact Zone between Venice and the Ottoman Empire in the 15 th Century	774
Анисава Милтенова, Иван И. Илиев. Един шрих към творчеството на митрополит Киприан	784
Станоје Бојанин. Константин Философ Костенечки, „крвојастие“ и празници	795
Ирена Шпадиер. Антологическият состав Хиландарской рукописи № 505	815
Надя Манолова-Николова. Бележки върху псалтир от 1495 г.	828
Ангел Николов. Български приписки върху московското старопечатно издание „Книга о вере“ (1648) от фондовете на Народната библиотека „Иван Вазов“ в гр. Пловдив.	834
Съкращения	843

Трапезата на владетеля в балканското средновековие (X–XV век)

Йоанна Бенчева (София, България)

Трапезата на владетелите винаги е обградена с усещане за лукс и тайнственост. Малцина са поканените да споделят храната на „божия наместник на земята“. Византийските автори, които описват трапезата на своя император обикновено са лаконични, но има и такива, които са били чест гост на масата и предават по-детайлно своите наблюдения. Най-подробни са сведенията, които откриваме в съчиненията на Михаил Псел, приближен на неколцина византийски владетели през XI в., и Продължителя на Теофан, преразказал делата на императорите от IX–X в.¹ За церемониала по време на императорските приеми, за храната на трапезата, за етикета и за използваната посуда и дори за това, как трябва да изглежда масата на императора по време на военен поход естествено най-осведомен е един император – Константин VII Багрянородни (905–959)². Интересни сведения откриваме и в съчиненията на Никита Хониат, Псевдо-Кодин и др.³

¹ Михаил Псел. Хронография (съчинение на най-мъдрия монах ипертим Михаил, разказващо за деянията на благородните василевси). София, 1999; Продължателъ Феофана. Жизнеописания византийских царей, изд. подготвил Я. Любарский. Санкт-Петербург, 2009.

² Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies in 2 volumes. Translated by A. Moffat and M. Tall with the Greek edition of the Corpus Scriptorum Historiae Byzantinae (Bonn, 1829). Canberra, 2012; Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military expeditions. Introduction, edition, translation and commentary by J. Haldon. Wien, 1990.

³ O City of Byzantium. Annals of Niketas Choniates, translated by H. J. Magoulias. Detroit, 1984; Pseudo-Kodinos and the Constantinopolitan Court: Offices and Ceremonies. R. Macrides, J. A. Munitiz, D. Angelov. Ashgate, 2013.

Въпреки трудния достъп до императорската трапеза, византийските автори от периода X–XV в. са ни оставили описания за хранителните навици на повече от 30 императори.

Най-детайлните описания за блюдата, сервирани на императорската трапеза, откриваме в съчиненията на двама западноевропейци – пратеника на Свещената Римска империя Лиудпранд Кремонски, посетил Константинопол през 949 г. и 968 г., и Джовани ди Пили, подслонил в дома си византийския император Йоан VIII (1425–1448) през 1439 г. в близкото до Флоренция градче Пертола⁴.

Определенията за императорската трапеза, които откриваме в изворите от разглеждания период, са от съществен интерес, тъй като съдържат в себе си оценката на един страничен наблюдател, но като че ли твърде често се препокриват с общоприетото мнение за нея като символ на разкош. Това е лесно обяснимо предвид големите финансови възможности на владетеля, желанието му да се покаже като земен господар и божи наместник на земята, както пред поданиците си, така и пред чужденците. Най-чести са определения от типа: „разкошна трапеза“ (Михаил Псел), „банкет и деликатеси“ (патриарх Атанасий), „великолепни пиршества“, „великолепен обяд“ (Йоан Кинам за трапезата на Мануил Комнин), „пищни пиршества“ (Никита Хоният за Йоан Комнин), „разкошен пир“ (Анна Комнина и Продължителя на Теофан), „пищно празненство“ (Продължителя на Теофан), „тлъстотрапезна гозба“, „трапези месоястни“, „ядене на яденета вкусни“ (Константин Манасий), „обилни угощения“ (Лъв Дякон), „блестяща и разкошна трапеза“ (славянски превод на Георги Хамартол), „голяма гощавка“ (Георги Сфранцес). Подобно е и мнението на споделилите императорската трапеза чужденци – „пиршество със славни гости, което задоволи слуха, вкуса и зрението с чудесното си великолепие“ (Одон от Дъои)⁵. Понякога политическите

⁴ Лиудпранд Кремонски. Разплата. История на Отон. Пратеничество в Константинопол. Превод от латински Лиляна Симеонова. София, 2015; K. Setton. “The Emperor John VIII Slept Here...”. – *Speculum*, 332/2 (Apr., 1958), p. 222–228.

⁵ Михаил Псел. Хронография, с. 143; *The Correspondence of Athanasius I Patriarch of Constantinople. Letters to the emperor Andronicus II, members of the imperial family and officials. An edition, translation, and commentary Alice-Mary Talbot. Dumbarton Oaks 1975, No 56, p. 125; Йоан Кинам. Краткое обозрение царствова-*

пристрастия или личната неприязън могат да повлияят на оценката, дадена от наблюдателя, както е случаят с Лиудпранд Кремонски⁶.

Местата

Най-често описанията на императорската трапеза са свързани с двореца, с участието на владетеля в различни църковни празници и церемонии, императорът като гост на поданиците си или в чужбина, по време на военен поход или най-общо по време на път.

Дворецът

Местата в двореца и около него, в които се организират императорските приеми, не са малко. Изборът зависи от повода – за големите църковни празници те са предварително определени. Приемите се провеждат в двореца; гардеробната (там се състои великденската закуска според Константин Багрянородни⁷); хризотриклиниума – празненствата от Рождественската седмица⁸; в залата до колонадата Сигма⁹, в лич-

ния Йоанна и Мануила Комнинов, изд. В. Карпов. Санкт-Петербург, 1859, с. 228, 233; *Annals of Niketas Choniates*, p. 10; Анна Комнина. Алексиада, перевод Я. Н. Любарского. Санкт-Петербург, 1996, с. 254; Продолжателъ Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. 6, §23, 35; Хрониката на Константин Манаси. Зората на българската епика. Предговор, превод и коментар И. Буюклиев, исторически бележки И. Божилков. София, 1992, с. 131, 172, 180; Лев Диакон. История, перевод М. М. Копыленко. Москва, 1988, с. 83; Славянски превод на Георги Хамартол. – В: Стара българска литература. Т. 3. Исторически съчинения. Съставителство и редакция Ив. Божилков. София, 1983, с. 181; Георги Сфранцес. Дневникът на един византийски сановник, превел Хр. Матанов. София 1996, с. 12, Одон дьо Дьой. Походът на Луи VII на Изток, превод от латински В. Нинов. София 2012, с. 58.

⁶ J. Koder. Liutprand of Cremona. A critical guest at the Byzantine emperor's table. – In: Ilias Anagnostakis (ed.) *Flavours and delights. Tastes and pleasures of ancient and byzantine cuisine. Texts by A. Dalby, I. Anagnostakis, Ch. Bourbou, J. Koder, M. Leontsini*. Athens, 2013, p. 105–107.

⁷ Constantine Porphyrogenetos. *The Book of Ceremonies*, p. 67.

⁸ Constantine Porphyrogenetos. *The Book of Ceremonies*, p. 88. Вж. също и Филотей. Клиторологий. – ГИБИ, IV, София, 1961, с. 121–128.

⁹ Продолжателъ Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. III, §43.

ните покои на императора¹⁰, на хиподрома¹¹, в палатката му по време на военен поход¹² и т.н.

Важно място в дворцовия живот заемат и чуждите гости. В съчинението си „За церемониите“ Константин Багрянородни дава предписания за посрещането на чужди пратеници в Константинопол. Така персите получават различна посуда, за да могат сами да приготвят храната си, пратениците от Испания не вечерят с императора в деня на пристигането си и т.н.¹³ На гостуващия в имперската столица в началото на XIII в. селджукски султан Кай Хосров е отстъпен палат и посуда от злато и сребро, предоставени са му вино, плодове и сладкиши¹⁴. Ако на императора гостуват мюсюлмани, те са уверявани, че сервираните ястия не съдържат свинско месо¹⁵.

Приемът на чужди гости и поканата им за императорските приеми показват отношението към техните страни. От друга страна, пиршества, давани от владетеля в двореца, показват гостоприемството на императора, а изобилието от блюда – неговата щедрост¹⁶. Макар всички гости на императорската трапеза да са поканени от василевса, разликата в положението им може да бъде разграничена по пет

¹⁰ Михаил Псел. Хронография, р. 270.

¹¹ Constantine Porphyrogenetos. *The Book of Ceremonies*, p. 293, 343.

¹² Constantine Porphyrogenitus. *Three treatise on imperial military expeditions*, p. 104, 113.

¹³ Constantine Porphyrogenetos. *The Book of Ceremonies*, p. 401–402, 589, 767.

¹⁴ D. Korobeinikov. *A sultan in Constantinople: the feasts of Ghiyāth al-Dīn Kay-Khusraw I.* – In: Lesli Brubaker and Kallirroe Linardou (eds.). *Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A. A. M. Bryer*, Ashgate, 2007, p. 99.

¹⁵ Сведението е на Ахмад ибн Рустин, който описва присъствието на мюсюлмани във византийския двор през X в., тук се цитира по A. Dalby. *Christmas dinner in Byzantium.* – In: *Food on the move. Proceedings of the Oxford symposium on food and cookery*, 1996, p. 80.

¹⁶ S. Malmberg. *Dazzling dining: banquets as an expression of imperial legitimacy.* – In: Leslie Brubaker and Kallirroe Linardou (eds.). *Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A. A. M. Bryer*. Ashgate, 2007, p. 78.

признака, формулирани от Симон Малмберг – според физическото местоположение на гостите, според реда на настаняване и сервиране, според качеството и вида на сервираните храни, според тяхното количество и по поведенчески особености¹⁷. Във византийския церемониал разлики във вида, качеството и количеството на сервираната храна за различните гости няма, но физическото местоположение на гостите спрямо императора е от изключителна важност. Счита се, че тези, които са по-близо до владетеля, се ползват с неговото благоприятно положение и биха могли да му повлияят върху вземаните решения. Несъгласен с разпределението на местата на приема, даден от император Никифор II Фока (963–969), е пратеникът на император Отон (962–973) – Лиудпранд Кремонски, който бил поставен по-долу от византийските първенци и дори от пратеника на българите¹⁸.

Манастирът – гости или монаси

Императорите посещават манастирите, за да се поклонят пред пазените в тях светини или за да покажат подкрепата си пред богоугодното дело на монасите. Често заради несполуки в управлението си или поради болести те се оттеглят доброволно или след принуда в манастир и тогава стават не само свидетели, а и участници в ежедневието на монасите. В изворите откриваме описания и на императора като посетител, и на императора като монах. Неизвестният автор на Псаматийската хроника от X в. описва посещение на император Лъв VI (886–912) в манастира. След като отказал поканата да сподели обяда на монасите, Лъв приел да изпие по чаша вино с тях. В резултат на императорското посещение настъпила промяна и в устава на манастира – вместо към чистото вино да се долива топла или студена вода, вече се разрешава „щедро да се влива хладно вино в топла вода“¹⁹.

¹⁷ S. Malmberg. Visualising Hierarchy at Imperial Banquets. – In: Wendy Mayer, Silke Trzcionka (eds). Feast, fast or famine. Food and drink in Byzantium. Brisbane, 2005, p. 13.

¹⁸ Лиудпранд Кремонски. Пратеничество в Константинопол, с. 269, 274–275. Известно е резервираното отношение на византийския император спрямо мисията на Лиудпранд, което обуславя и умишленото му пренебрегване на трапезата.

¹⁹ Две византийские хроники X в. „Псаматийская хроника“. Иоанн Камениата. Взятие Фессалоники. Москва, 1959, с. 46.

След като Исак II Ангел (1185–1195; 1203–1204) е ослепен от брат си Алексий и след разточителните пиршества, които устройвал докато бил на власт, е настанен в манастира *Вира*, където „бил принуден да води грубия живот на беден селянин и да доживее дните си като човек от простолюдието, хранейки се с умерено количество хляб и вино“²⁰.

Когато Роман I Лакапин (920–944) е отстранен от властта и изпратен в манастир, той е посетен от синовете си, пред които споделя и новата диета, която следва: „...има сладък боб, овощия и млад чесън. Тук боледуват не заради морските деликатеси, а по-скоро от честите пости“²¹.

Описвайки последните часове на Андроник II Палеолог (1282–1328), Никифор Григора посочва и причината за смъртта на стария император – неговата вечеря. Тъй като бил постен ден, уставът на манастира предвиждал за храна морски дарове, които трябва да се консумират с неразредено вино, за да спомогне за преработката на тази груба храна. Андроник не обичал вино и затова по време на вечерята пил вода, разболял се и умрял²².

Военни експедиции

По време на военни експедиции се предполага, че императорът следва обикновения начин на хранене на войниците. И ако за някои императори като Никифор II Фока, Андроник I Комнин (1183–1185), Анри д'Ено (1205–1216) това е вярно, то за други демонстрацията на статуса и възможностите на василевса е задължителен. Най-пунктуален в това отношение е Константин VII Багрянородни. В своите военни трактати той описва с какво трябва да е екипирано императорското домакинство по време на поход. Необходимото е толкова много, че за превозването му се използват 80 товарни животни. В багажа се включва както сребърна посуда за императорската маса и необходимите прибори, покривки и салфетки, охладители за вино, така и продуктите, от които се приготвя храната за василевса. Това са вино, бяло и червено, както от известни, така и от местни сортове,

²⁰ Annals of Niketas Choniates, p. 248.

²¹ Лиудпранд Кремонски. Разплата, с. 214.

²² Никифор Григора. История ромеев, с. 354.

олио, боб, ориз, шам фъстък, бадеми, леща, зехтин, свинска мас, слагина, сирене, осолена риба, дори есетра и стриди, прясна риба – шаран, животни за колене – овце, агнета, крави и телета, пилета, гъски, зеленчуци. Ако по време на военен поход се наложи императорът да приеме чужденци, то според византийския церемониал храната трябва да се сервира в съдове, изработени от злато²³.

В чужбина

До втората половина на XIV в. византийските императори не пътуват често извън границите на държавата си освен ако не оглавяват военен поход. През последния век от съществуването на Ромейската империя ситуацията се променя заради нуждата от помощ срещу османците. Знаем за посещенията на Йоан V Палеолог (1341–1391) до Унгария през 1365 г., на Мануил II Палеолог (1391–1425) до Италия, Англия и Франция през 1399 г. и до Унгария през 1422 г.; на синът му Йоан VIII (1425–1448) до Италия, за да води преговори с папа Евгений IV (1431–1447) за сключването на уния между Рим и Константинопол, която да доведе до организирането на кръстоносен поход срещу османците²⁴. Изворите описват относително подробно пътуването на Мануил II из Европа и срещите му с европейските владетели. Интерес предизвиква и външният вид и облеклото на императора и спътниците му, но що се отнася до храната, информацията в тях е оскъдна. От хрониката на Падуа, дело на Андреа Гатаро, знаем, че при посрещането на Мануил II в града му е сервирана „разкошна вечеря“²⁵; във Франция е посрещнат и настанен с почести, а в двореца на Шарл VI (1380–1422) в негова чест е организиран прием. По време на престоя си в Париж Мануил II се включвал активно в дворцовия живот и се запознал с майсторството на френските готвачи²⁶. След

²³ Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military expeditions, p. 103–104, 113.

²⁴ За посещенията на византийските императори в Унгария вж. Д. Моравчик. Византийские императоры и их послы в г. Буда. – Acta Historica Academiae Scientiarum Hungaricae, 8/3–4 (1961), с. 239–256.

²⁵ Цит. по: Ал. Васильев. Путешествие византийского императора Мануила II Палеолога. – ЖМНП, 39, (1912), с. 61.

²⁶ Пак там, с. 69–72.

Париж византийският император се насочил през 1400 г. към Англия, където също бил приет с почести²⁷. Докато са в чужбина, византийските василевси разчитат както на кухнята на домакините си, така и на уменията на готвачите от собствената си свита. И ако сервираните ястия на чуждите приеми не са ни известни, а и отразяват други кулинарни практики, то от описанието на Джовани де Пили, дал подслон на император Йоан VIII, знаем каква вечеря са му приготвили приближените му на 27 юли 1439 г. Василевсът се нахранил сам, като първото сервирано му блюдо е салата от тученица и магданоз с няколко лукчета, които самият император почистил. След това хапнал „пилета и гълъби, сварени, разрязани на четвъртини и запържени на тиган в свинска мас, а накрая яйца, метнати върху горещите тухли, където бяха приготвени останалите неща ... сервираха му ги в чиния с много подправки“²⁸. За съжаление, домакинят не видял как са направени – т. е. дали са пържени на очи, бъркани или са приготвени по друг начин.

На гости при поданиците

Макар и рядко, но в изворите се откриват и описания на гостуването на владетеля, при неговите поданици. Подобни случки не са обичайни, но показват, че някои от византийските императори предпочитат обикновената храна на народа. Осъдително е отношението към Михаил III (842–867), който се възползвал от факта, че е кръстник на сина на обикновена жена от Константинопол и, срещайки я случайно в града, пожелал да я посети в дома ѝ, за да „опита хляб от трици и младо сирене“²⁹. Жената била бедна и – притеснена от неочакваното посещение, хранителните ѝ запаси оскъдни, а нямала нито маса, нито покривка, затова Михаил си сервирал сам върху влажна кърпа. Псевдо-Симеон смята, че това поведение на императора „не

²⁷ Chronicon Adae de Usk published by E. M. Thompson. London, 1904, p. 219–220.

²⁸ K. Setton. “The Emperor John VIII Slept Here...”, p. 227.

²⁹ Продолжателъ Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. III, §37. В други извори, описващи случката, става въпрос за бяло сирене. – Pseudo-Symeon. Annales 17, 660–661, PGr 109, cols. 721C–724A; John Skylitzes. A Synopsis of Byzantine history, p. 110.

е достатъчно да бъде наречено неправилно, то напълно противоречи на императорското достойнство³⁰.

Съвсем други са случаите, когато императорът посещава домовете на свои сановници. Тогава го очаква „разкошен пир“, подготвен от домакина³¹. Не бих казала, че подобно поведение се толерира в изворите, но не се възприема като недопустимо. Вероятно сред причините да се избягва хранене на владетеля извън неговото домакинство са притесненията той да не бъде отровен и да не затруднява поданиците си, а не толкова качеството на ястията, тъй като обикновената храна е вкусна и за него.

Сватбени пиришества

Макар и в изворите често да се споменават пищните сватбени гощавки на императорските синове и дъщери, то по правило менюто им не се съобщава. От Продължителя на Теофан знаем за поне две „разкошни пиришества“, организирани от Роман I Лакапин за сватбата на Мария/Ирина с българския цар Петър (927–969) през 927 г.³² Йоан Кинам описва сватбата на Мануил I Комнин (1143–1180) с Мария и „великолепния обяд, с който нагостил велможите и изпълнените с храна маси за народа по всички улици на града“³³. Георги Акрополит свидетелства за желанието на Исак II Ангел да „устрои брачния пир по царски“ за сватбата си с унгарската принцеса Маргарита, а Йоан Кантакузин съобщава, че брачните тържества между Михаил Асен, син на цар Иван Александър (1331–1371), с дъщерята на императора, тяхната царица Мария Палеолог, продължават осем дни, а на деветия те напускат района на Адрианопол, където се провежда сватбената церемония и се отправят към Мизия³⁴. По-подробен е само Евстатий

³⁰ Pseudo-Symeon. Annales 17, 660–661, PGr 109, cols. 721C–724A.

³¹ Анна Комнина. Алексиада, с. 254 – „бил подготвен разкошен пир за императора в имота на Константин Дука край Сяр“.

³² Продължателъ Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. VI, 23. Същият разказ откриваме и в старобългарския превод на Георги Амартол – „блестяща и разкошна трапеза“, „блестящ пир“ – Георги Амартол. Цит. съч., с. 181.

³³ Йоан Кинам. Цит. съч., с. 233.

³⁴ Георги Акрополит, § 11; Йоан Кантакузин. История. – ГИБИ, X, София, 1980, с. 277.

Солунски, присъствал на сватбените церемонии на Алексий, син на Мануил I Комнин (1143–1180) и Агнес, и дъщеря му Мария и Райнер дьо Монфера в Константинопол през 1180 г. Тогава на престолюдието е раздаден хляб в изобилие, а присъстващите на сватбеното тържество вкусили всякакви ядливи животни и птици, „месо, което изкушаваше стомаха“, като върху всички маси имало покривки, а пируващите получили салфетки³⁵.

По време на лов

Ловът е занимание, любимо на повечето византийски василевси. По време на ловни излети е обичайно императорът да се храни навън. Във византийските извори описания на гощавките по време на лов няма, но Перо Тафур и Жилбер дьо Ланоа не пропускат да споменат за устройваните от Мануил II и Йоан VIII „угощения на полето“³⁶. За съжаление, не откриваме менюто, но можем да предположим, че част от него е уловеният дивеч.

Храната и напитките

В изворите няма много описания на блюдата, сервирани на императорската трапеза. Въпреки това, можем да възстановим основните храни, включени в менюто на владетеля.

Напитки

Вино. Най-консумираната напитка във византийския двор е виното. То може да бъде от различен вид и сорт, различно количество, начи-

³⁵ Eustathii Thessalonicensis. Opera minora. Magnam partem inedita, rec. Peter Wirth. Berlinii Novi Eboraci, 2000, p. 171–181. Повече за сватбеното тържество вж. в А. F. Stone. Eustathios and the Wedding Banquet for Alexios Porphyrogenetos. – In: Wendy Mayer, Silke Trzcionka (eds.), Feast, fast or famine. Food and drink in Byzantium. Brisbane, 2005, 33–42.

³⁶ Pero Tafur. Travels and adventures, 1435–1439. Translated and edited with an introduction by Malcolm Letts. London, 1926, p. 124; Перо Тафур. Странствия и пътешествия. Перевод, предисловие и коментари Л. К. Масиеля Санчеса, Москва, 2006, § 151; Жилбер дьо Ланоа. Пътешествия и пратеничества (1401–1403; 1421–1423). – В: „Бях в три страни, които и трите се казват България“. Географско-пътеписни съчинения за България и българите от XV век. Увод, подбор и коментар В. Гюзелев, Пловдив, 2014, с. 47.

нът на сервиране също може да бъде различен, може да бъде харесвано или нехаресвано, ароматно или не, но винаги си остава на първо място сред предпочитанията на императора, неговите приближени и гости.

На трапезата на императора има „океан от червено вино“³⁷, което показва, че това е и най-предпочитаният вид вино. Бялото вино също заема важно място в менюто. За да изпъкнат вкусовите качества и аромат на виното, то е запазвано в сребърни охладители (κρυουτήρια). По време на военен поход се съхранява в кожени мехове³⁸. Виното може да бъде и ароматизирано, смесено с мед, или да е подправено с ароматни подправки като канела, карамфил и черен пипер, т. нар. кондитум. Според личните предпочитания то може да бъде смесвано с топла или хладка вода. Позната е и т. нар. calda – смес от вино, топла вода и мед. Пиенето на неразредено вино е осъдителна постъпка за византийското общество, дори и да се отнася за императора, тъй като води до бързо опиянение. Някои императори стават обект на присмех заради това си увлечение. Макар и рядко, но има и владетели, като Андроник II Палеолог, които не обичат вино. Освен според цвета и консистенцията си, виното е било разграничавано и според района на произход. Най-високо ценени са вината от островите Крит и Хиос, но добрите местни вина, които императорът има възможност да вкуси, докато обикаля из държавата си, също са оценявани подобаващо. За сервирането на виното на императора се грижи епикерният³⁹.

Злоупотребата с вино е не само причина за подигравки. Тя може да доведе дори до смърт. Популярна във византийската историопис е историята за смъртта на император Александър (912–913) настъпила след пиене на вино и игра на слънце⁴⁰, докато за други само

³⁷ Annals of Niketas Choniates, p. 242.

³⁸ Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military expeditions, p. 103.

³⁹ Pseudo-Kodinos and the Constantinopolitan Court: Offices and Ceremonies, p. 157.

⁴⁰ Смъртта на Александър е описана от Константин Манасий. Хроника, с. 182 („изяде всичко и пропи“), също и от Продължителя на Теофан („Александър закусил и пил вино и в силната жегла тръгнал да играе на топка, но бил поразен от Божия

води до неприятни прякори и обръщения – „пияница, сластолюбив винопийца“⁴¹, или просто Пияницата, както е прякорът на Михаил III (842–867), син на Теофил (829–842).

Сок. Единственият византийски император, за който изворите твърдят, че не обича вино, е Андроник II Палеолог. Неговата предпочитана напитка е водата, но след като лекарите му забранили да пие хладка вода в продължение на много дни, той си купил „не много сладка напитка, обикновено докарвана от Египет и Арабия, за да намали количествата хладка вода“⁴². Сведението е от Никифор Григора, но се отнася за времето, в което Андроник II вече е монах след като се е оттеглил от властта. Можем да предположим, че докато е управлявал държавата, той е консумирал вино заради изискванията на византийския церемониал.

Храни

Зърнени храни/хляб

Хлябът е основна храна, но в изворите, които описват трапезата на владетеля, се споменава рядко. Доместикът е този, който носи хляб на императорската трапеза⁴³. Известно е пристрастието на император Михаил III към храната на обикновеното население – хляб от трици и сирене. Андроник I Комнин се задоволява с малко и проста храна – комат хляб, вино и парче печено месо. Исак II Ангел пък предпочита всичко на устройваните от него пиршества да е в изоби-

меч...и след два дни умрял“) – кн. 6, §7. Йоан Скилица също описва случая – John Skylitzes. A Synopsis of Byzantine history 811–1057, translated by J. Worthley with J.-Cl. Cheynet and B. Flusin, Cambridge, 2010, p. 190.

⁴¹ Константин Манасий. Хроника, с. 172. Йоан Скилица разказва за необичайната жестокост на Михаил III заради злоупотреба с неразредено вино – John Skylitzes. A Synopsis of Byzantine history, p. 114.

⁴² Никифор Григора. История ромеев. Т. 1, с. 362. Вероятно се отнася за напитка от типа на шербета (сладко гъсто питие от плодове, захар, ядки, както и плодов сок с вода и подправки, така и прохладна напитка с варени плодове (като студен компот) и билки.) Възможно е императорът да е пиел и т. нар. сикер – напитка, направена от много и различни семена и употребявана често от монасите.

⁴³ Pseudo-Kodinos and the Constantinopolitan Court: Offices and Ceremonies, p. 163.

лие и затова осигурява за сътрапезниците си „планини от хляб“⁴⁴. В разгледаните извори се описват и различни видове хляб – хлебчета, ечемичен хляб, сухари⁴⁵. Можем да предположим, че в случай на неразположение императорът е консумирал и каша.

Месо и дивеч

Най-често в изворите се споменава месото. Разнообразието е голямо. На трапезата се сервира както месо от дребен добитък, като за предпочитане са младите животни (агне, яре, теле), така и птици, и дивеч. Често при особено важен повод се сервират и изключителни деликатеси и кулинарни шедеври от месо. Недоволният от ромейското гостоприемство Лиудпранд от Кремона е впечатлен от вкусовите качества на блюдото, предложено му от Никифор II Фока: „...изпрати ми от най-големите деликатеси на вечерята си – едно тлъсто яре, от което той самият си беше взел, с пълнеж от чесън, лук и праз, полято с рибен сос“⁴⁶. Мануил I Комнин предлага на гостите на собствената си сватба и на сватбите на децата си месо от всякакви ядливи животни. Исак II Ангел споделя със сътрапезниците си „царство от зверове“, а с брат си „дълго парче филе“⁴⁷.

Предпочитаният способ за приготвяне на месото е изпичането. Византийците смятат, че това е и най-здравословният начин за приготвянето му. Император Андроник I Комнин се задоволява само с парче „печено на огън месо и затова не страдал от стомах“⁴⁸. Много церемонии и акламации на императорската трапеза са свързани с внасянето на „печеното месо“⁴⁹. Месото може да бъде и осолено или

⁴⁴ За предпочитанията на Михаил пишат Продолжател Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. III, §37 и Pseudo-Symeon. Annales 17, 660–661, PGr 109, cols. 721C–724A. За Андроник – Annals of Niketas Choniates, p. 193, Исак II Ангел – Пак там, p. 242.

⁴⁵ Хлебчета – Продолжател Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. 4, §11; ечемичен хляб – Пак там, кн.1, § 3; сухари – Анри дьо Валансиен. История на император Анри, превод от старофренски Ив. Буров. София, 2009, с. 31.

⁴⁶ Лиудпранд Кремонски. Пратеничество в Константинопол, с. 276.

⁴⁷ Annals of Niketas Choniates, p. 242, 235.

⁴⁸ Annals of Niketas Choniates, p. 193.

⁴⁹ Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 293, 371.

пушено. Птичето месо може да бъде сварено, а след това запържено на тиган⁵⁰. На императорската трапеза често са сервирани и пълнежни птици или други животни. Месото е и най-често сервираната на императорската трапеза храна в позволените от Църквата дни, макар че някои пренебрегвали религиозните правила. Затова и аскетичният Никифор II Фока след като станал император „преминал от умерена храна към по-обилна и започнал да употребява месо“⁵¹.

Императорът не се лишава от месо и по време военен поход. Тогава в обоза за личните му нужди се транспортират и животни за клане – овце, агнета, крави, телета, свине, пилета, гъски⁵².

Не само месото се употребява за храна, а също и сланина, и свинска мас, макар че по-скоро те са използвани за готвене, отколкото за пряка консумация.

Голяма част от времето си византийските василевси прекарват в лов. Не са малко и владетелите, намерили смъртта си в това занимание. Ловът е не само развлечение, но и начин за набавяне на дивеч, високо ценен на трапезата. Най-ценено било еленското, глиганското, заешкото, но и също така месото от птици – глухари, фазани, яребици, пъдпъдъци, гълъби. Често уловеният дивеч се изпраща като дар на приближените на императора или на гостуващи в двора чужденци⁵³.

Мляко и млечни продукти

Млякото и млечните продукти също често присъстват на трапезата на императора, въпреки че изворите не ги описват подробно. Те са сервирани директно или са влагани в различни ястия. Знаем, че по време на сиропуствна неделя се консумира супа от сирене, а цело-

⁵⁰ K. Setton. “The Emperor John VIII Slept Here...”, p. 227.

⁵¹ Лев Диакон. История, с. 30; John Skylitzes. A Synopsis of Byzantine history, p. 250.

⁵² Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military expeditions, p. 104.

⁵³ Като подарък може да бъде изпратено както сурово, така и приготвено месо.

дишно в позволените дни се сервира сирене, но вероятно в умерени количества, тъй като според Симеон Сет то може да бъде опасно⁵⁴. Сиренето се употребява в различна степен на зрялост – като младо, т.нар. свежо сирене (по-често), или отлежало – бяло сирене. Най-често на императорската трапеза се появява козе и овче сирене, или както е по-известно в зависимост от производителя и региона – влашко, критско, пафлагонийско.

Риба и морски дарове

Добре известно е, че византийците предпочитат рибата в менюто си и я смятат за изтънчен деликатес. Разнообразието от риби в Константинопол, както морски, така и сладководни, е изключително голямо и можем да предположим, че на императорската трапеза често са сервирани риба, морски дарове и хайвер, приготвени по различен начин. В анализирания извори обаче списъкът е кратък. Изброени са есетра, стриди, шаран, солена риба и морски дарове⁵⁵. Рибният сос допълва почти всяко ястие. На празненствата, организирани от Исак II Ангел, се сервира „море от риба“, по думите на Никита Хониат, а тъй като е лека храна тя е предпочитана за вечеря⁵⁶. По време на празниците в хиподрома също се предлага риба⁵⁷. Морските дарове са допустима храна по време на пости и това е причина за честата им консумация.

Мазнини

Употребяват се мазнини както с растителен, така и с животински произход. От първите най-често е споменаван зехтинът, а от втори-

⁵⁴ Klētorologion of Philotheos. – In: Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 760; Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 104; Продължателъ Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. IV, 37; Pseudo-Symeon. Annales 17, 660–661, PGr 109, cols. 721C–724A; Symeon Seth. On the properties of food, ed. B. Langkavel, Simeonis Sethi Syntagma de alimentorum facultatibus, Leipzig, 1868, p. 104–105.

⁵⁵ За есетра, стриди, шаран и солена риба вж. Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military expeditions, p. 104.

⁵⁶ Annals of Niketas Choniates. p. 242, p. 82.

⁵⁷ Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 345.

те – свинската мас и маслото. Императорското домакинство по време на военен поход трябва да бъде снабдено със свинска мас и зехтин⁵⁸. Зехтинът се използва не само за готвене, а и като възможност за овкусяване на зеленчуци⁵⁹. Император Никифор II Фока го използва обилно, за да подобри вкуса на ястията⁶⁰. Кедровото олио е споменато от Константин Багрянородни⁶¹. То се отличава със своя вкус, аромат и полезни вещества.

Зеленчуци

Наред с морските дарове и хляба, те са основна храна по време на пости. Най-често в императорското меню откриваме различни видове лук – кромид, чесън, млад чесън, праз⁶². Те могат да се консумират както в сурово състояние като салатата, така и готвени – задушени самостоятелно и овкусени със зехтин или като част от ястие. По време на военен поход на императора приготвят блюда от леща, сладък боб, зеле⁶³. Грах и аспержи също присъстват на масата.

Маслините са толкова типични за византийското ежедневие, че авторите просто не отбелязват присъствието им на императорската трапеза и ако не беше пристрастието на императрица Зоя към „мъничките маслини“, не биха ги споменали⁶⁴.

Диворастящи и култивирани ядливи треви също са консумирани често. Сред познатите и с добър вкус са маруля, тученица, пореч, средиземноморска нузла, магданоз, целина и др. Към салатата до-

⁵⁸ Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military expeditions, p. 104.

⁵⁹ Леонтий Махера. Кипърска хроника, превод Петър Тивчев. София, 1974, с. 98. Кипърският крал обичал да слага зехтин върху поднесените му аспержи.

⁶⁰ Лиудпранд Кремонски. Пратеничество в Константинопол, с. 282.

⁶¹ Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military expeditions, p. 103.

⁶² Лиудпранд Кремонски. Пратеничество в Константинопол, с. 282, 288.

⁶³ Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military expeditions, p. 103–104.

⁶⁴ Михаил Псел. Хронография, с. 146.

бавят и краставици. Употребяват се и всякакви треви, „изкопани от земята“⁶⁵.

Плодове

От плодовете се споменават смокини, ябълки, грозде, които имат и особено място в церемониалния живот на двореца и императора⁶⁶. Иначе плодовете често присъстват в менюто на владетеля, но в изворите не са определени по вид. Майката на императрица Теодора, съпругата на Теофил, обича да подарява на внучките си плодове⁶⁷. Можем да предположим, че сред тях са праскови, череши, круши, сливи, за които се знае, че се продават на пазара в Константинопол. Консумират се както сезонни плодове, така и плодове от далечни земи, чиято доставка до столицата е добре организирана. Плодове се сервират и на официалните приеми в двореца, като този за Рождество според сведенията на Лиудпранд Кремонски и то не в сребърна, а в златна посуда⁶⁸. В писмо до Кавасила император Мануил II Палеолог говори за „най-вкусните плодове“, които са в близост до шатрата му⁶⁹.

Ядки

В менюто на императора се включват и разнообразни ядки. Знаем, че по време на военен поход Константин VII Багрянородни препоръчва императорското домакинство да е снабдено с шам фъстък, бадеми, а при празнуване на Неделята на православието патриархът трябва да почерпи със захаросани ядки всички поканени⁷⁰. В двореца по време

⁶⁵ Annals of Niketas Choniates, p. 82.

⁶⁶ Смокини – сервират се по време на приема на цирковите партии в двореца. – Продолжател Феофана. Жизнеописания византийских царей кн. III, 43; Грозде – Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 373; ябълки – Пак там, p. 178.

⁶⁷ Продолжател Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. III, 5.

⁶⁸ Лиудпранд Кремонски. Разплата, с. 230.

⁶⁹ The Letters of Manuel II Palaeologus. Text, translation and notes by George Dennis. Dumbarton Oaks Texts IV. Washington D.C., 1977, p. 192, Letter 67.

⁷⁰ Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military Constantine expeditions, p. 103–104; Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 160.

на приема на цирковите партии голямата медна чаша до колонадата Сигма се пълни с бадеми и орехи⁷¹. Няма сведения за консумирането на други видове, но можем да предположим, че на трапезата се появяват и лешници, и кедрови ядки.

Сладкиши/десерти

Дали защото не са опитали десертите на императорската трапеза или защото не ги обичат, но в изворите информацията за предлаганите сладкиши е оскъдна. Въпреки това, знаем, че по време на официални вечери в двореца, както на религиозни празници, така и при посрещането на чуждестранни гости се сервира десерт⁷². По време на пир, организиран от императрица Теодора, майката на Михаил III, донесят сладкиши заедно с хлебчетата⁷³. В анализирания извори не се споменава видът на сервирания десерт, но можем да предположим, че той не се състои от плодове или захаросани ядки, тъй като, ако такива са предлагани на трапезата, това е изрично споменато.

Подправки и сосове

Те не са конкретно определени. В изворите се появява общото „ароматни растения“, „различни подправки“ или „ароматни индийски растения“, което показва, че за подобряване на вкусовите качества на храната се употребяват както местни растения (риган, розмарин, мащерка, магданоз, копър, кимион и др.), така и внос от близки и далечни земи (черен пипер, индийско орехче, канела, шафран, куркума). Известно е, че император Константин VIII е „опитен кулинар, прибавял към ястията различни подправки за подобряване на вкуса и цвета им“; императрица Зоя е „пристрастена към ароматните индий-

⁷¹ Продолжателъ Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. III, 42.

⁷² Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 70 – при празнуването на Великден; p. 113 – при празнуването на Възнесение; p. 597 – при тържественото посрещане на княгиня Олга „десерта се сервира в емайлирани чинии, украсени със скъпоценни камъни“, p. 602 – по време на Брумалиите.

⁷³ Продолжателъ Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. IV, 11.

ски растения⁷⁴; Мануил I Комнин „се наслаждава на добре подправените ястия“⁷⁵.

В императорската кухня се използват и различни сосове, оцет, горчица. Михаил III и компанията му „слагали оцет и горчица в съдовете, служещи за църковно тайнство“⁷⁶, Лиудпранд Кремонски споменава за пристрастеността на Никифор II Фока към традиционния за ромеите рибен сос. Самият Лиудпранд веднъж го харесва, друг път го оценява като „ужасен“⁷⁷. Андроник I Комнин „повдигна месото и го поля с богат сос, така че да бъде достойно за вкуса и на другите сътрапезници освен за него“⁷⁸.

Церемониална храна

Сред храните на императорската трапеза има и такива, чиято употреба е свързана с определени събития от церемониален характер и консумацията им извън тях е ограничена. При раждането на дете на императора в Пурпурната зала седмица след това се раздава лохозема пред портика на триклиниума на 19-те легла за служителите на тагмите, схолите и на флота, димотите на Зелените и на Сините, „политиката“ на корпорациите и на кръстовищата на главната улица Меса, водеща от Халки до Форум на Бика (Forum Bovis) за бедните⁷⁹. Няма единодушно мнение сред изследователите какво точно представлява лохозема. За едни, като Алфред Рамбо и Жилбер Дагрон, това е напитка, т. нар. „вино на родилката“, давана на родилката, за да има достатъчно кърма и бързо да се възстанови, и в знак на радост се раздава и на други присъстващи. За Бригите Питаракис е подхранваща супа⁸⁰. Възможно е да са съществували два варианта

⁷⁴ Михаил Псел. Хронография, с. 45, с. 146.

⁷⁵ Annals of Niketas Choniates, p. 116.

⁷⁶ Продолжателъ Феофана. Жизнеописания византийских царей, кн. V, 20.

⁷⁷ Лиудпранд Кремонски. Пратеничество в Константинопол, с. 269, 276.

⁷⁸ Annals of Niketas Choniates, p. 173.

⁷⁹ Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 619.

⁸⁰ А. Рамбо. Хиподрумът в Константинопол. – В: А. Рамбо, Шарл Дил. Византия. Културно-исторически очерци, <http://electronic-library.org/books/Book%200066.html> (март 2017 г.); Ж. Дагрон. Императорът и свещеникът. Етюд върху византийския „цезаропапизъм“. София, 2006, с. 73, с. 376; В. Pitarakis. The Mate-

на лохозема – един, при който е приготвена от вино, смесено със захар и лимон, и друг – с грис, масло и мед⁸¹.

Коливо

Коливо (κόλυβα) е друга церемониална храна, приготвяна за помен на мъртвите или за празника на св. Теодор Тирон на 17 февруари, както и в първата събота на Великия пост⁸². Тя представлява варено жито, към което са добавени ядки, сушени плодове, подправки и е подсладено с мед. Нямаме пряка информация за консумирането на коливо от императора, но доколкото употребата му е свързана с религиозната практика, можем да предположим, че то е присъствало и в диетата на императора.

Други

Във връзка с честването на някои религиозни или традиционни празници в изворите се споменават и други храни. За Неделята на православие патриархът гощава поканените на празника, сред които е и императорът, със захаросани ядки и плодове⁸³. В „Клеторологион“ на Филотей откриваме, че в четвъртък на Сиропустната (Сирна) седмица след края на проповедта в патриаршеския дворец на гостите на императора се сервира супа от сирене⁸⁴. За съжаление, не знаем как се приготвя тази супа. На Велики четвъртък императорът дава на магистри и препозити и останалите присъстващи по две ябълки и по една канелена пръчица⁸⁵. В деня на лозовия фестивал императорът

rial culture of Childhood in Byzantium. – In: Arietta Papakonstantinou, A.-M. Talbot (eds.), *Becoming Byzantine: Children and Childhood in Byzantium*. Dumbarton Oaks, 2009, p. 205–206.

⁸¹ www.exploringbyzantium.gr/EKBM/Template=infokiosk (март 2017).

⁸² I. Anagnostakis. *Byzantine delicacies*. – In: I. Anagnostakis (ed.). *Flavours and delights. Tastes and pleasures of ancient and byzantine cuisine*. Texts by A. Dalby, I. Anagnostakis, Ch. Bourbou, J. Koder, M. Leontsini. Athens, 2013, p. 101.

⁸³ Constantine Porphyrogenetos. *The Book of Ceremonies*, p. 160.

⁸⁴ Klētorologion of Philotheos. – In: Constantine Porphyrogenetos, *The Book of Ceremonies*, p. 760.

⁸⁵ Constantine Porphyrogenetos. *The Book of Ceremonies*, p. 178.

трябва да даде на всички присъстващи по чепка от обраното и сложено в големи кошници грозде⁸⁶.

В календара на императора съществуват и дни без храна или дни, в които той не споделя трапезата си с никой, отново по религиозни причини. Така според трактата на Псевдо-Кодин на Велики четвъртък няма храна, а на Коледа и Богоявление василевсът вечеря сам⁸⁷. Интересното е, че в „За церемониите“ на Константин Багрянородни подобни предписания липсват.

Необичайна храна

От описанията на предпочитаните от някои византийски императори необичайни храни можем да съдим и за някои заболявания, от които те са страдали. Така император Теофил, според свидетелствата на Йоан Зонара и Йоан Скилица, е обичал да пие ледена вода и да яде сняг, от което медицински специалисти смятат, че той е страдал от желязодефицитна анемия, а смъртта му е причинена от дизинтерия от която се разболял заради употребата на замърсена снежна вода⁸⁸. За болест на Исак I Комнин подсказва сведението на Михаил Псел за предпочитаната от императора „лека храна“, но дори и нея, не знаем каква е, той не успял да докосне⁸⁹. За смъртта на баща си, Алексий I Комнин (1081–1118), Анна Комнина съобщава, че той страдал от проблеми с хранопровода и на практика умрял от гладна смърт⁹⁰. Злоупотребата с „нездрава храна“ води до напълняване, а това също може да предизвика болест. Това е мнението на Михаил Псел за състоянието на император Михаил VI (1056–1057)⁹¹.

Употребата на екзотични храни невинаги показва проблеми със здравето, но пък подсказва за други интереси на владетелите. Любо-

⁸⁶ Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 373.

⁸⁷ Pseudo-Kodinos and the Constantinopolitan Court, p. 177, 241.

⁸⁸ John Skylitzes. A Synopsis of Byzantine history, p. 80; E. Poulakou-Rebelakou, C. Tsiamis, D. Ploumpidis. The first case of pagophagia: the byzantine emperor Theophilus (829–842 AD). – In: Acta med-hist Adriat, 13/1 (2015), p. 98.

⁸⁹ Михаил Псел. Хронография, с. 263.

⁹⁰ Анна Комнина. Алексиада, с. 428.

⁹¹ Михаил Псел. Хронография, с. 251.

питно е сведението на Никита Хониат за Андроник I Комнин „... даже ял животно от Нил, подобно на крокодил, наречено скингос, което обикновено не се яде, но имало свойството да дразни и да предизвиква похот“⁹². Употребата на храни, имащи славата на афродизиак, не е непозната за Византия. Дори Симеон Сет в своя трактат „За свойствата на храните“, адресиран до император Алексий I Комнин, както и в по-ранните съчинения на Гален и Геопоника се споменават храни с подобни свойства. Сред тях са виното, което отпуска и провокира сексуалната активност, мляко или вода с мед, скариди и октопод, моркови, шафран, маруля, чесън, репички, целина, бобови, пъдпъдъчи яйца, сладководните риби, рукола. С обратни свойства са нарът, оцетът, ментата, краставиците, пъпешите⁹³.

ЕТИКЕТЪТ НА МАСАТА

Редът за настаняване на гостите, техните приветствия към императора, както и неговите към тях, облеклото им, използваните съдове за хранене, употребата на покривки и салфетки и въобще етикетът на трапезата е въпрос, разгледан подробно от Константин Багрянородни и Псевдо-Кодин. Тъй като целта на настоящото проучване не е церемониала във византийския двор, ще се ограничим само до свързаните с храната и храненето положения. Проява на лош вкус е, ако масата, на която се храни императорът не е заслана с покривка или сътрапезниците не са снабдени с ленени салфетки. За значението им можем да съдим от споменаването им от Константин Багрянородни като необходимост дори по време на военен поход, а италианският домакин на император Йоан VIII му осигурил бели ленени покривки⁹⁴. Лиудпранд Кремонски се възмущава, че по време на прием е настанен далеч от Никифор Фока, и то на място без покривало на

⁹² Annals of Niketas Choniates, p. 177.

⁹³ Повече за храните, използвани като афродизиак, вж. у I. Anagnostakis, *Byzantine aphrodisiacs*. – In: I. Anagnostakis (ed.). *Flavours and delights. Tastes and pleasures of ancient and byzantine cuisine*. Texts by A. Dalby, I. Anagnostakis, Ch. Bourbou, J. Koder, M. Leontsini. Athens, 2013, p. 77–79.

⁹⁴ Constantine Porphyrogenitus. *Three treatise on imperial military expeditions*, p. 104; K. Setton. “The Emperor John VIII Slept Here...”, p. 227.

седалката⁹⁵. Посудата (кани, чинии, чаши), в която се храни императорът по време на официални събития, е луксозна, изработена от злато и сребро, чиниите, в които се сервира десертът, са емайлирани, украсени със скъпоценни камъни⁹⁶. Вероятно в отсъствието на официални гости императорът е използвал керамични съдове за хранене, т. нар. сграфито керамика, украсени със сцени от епоса за Дигенис Акрит, растителни и геометрични орнаменти, и съдове от стъкло, каквито има намерени в изобилие при археологически разкопки в района на владетелските резиденции в Константинопол⁹⁷.

Personalia

Съвременниците на византийските императори често дават мнението си за тях, оценявайки не само умението им да управляват или да воюват, но и отношението им към храната и напитките. Понякога тази оценка е справедлива, друг път се основава на нечия пропаганда или лична неприязън. Прекалената отдаденост на храната може да предизвика дори съмнение в способностите на владетеля да управлява страната⁹⁸. Мнозина са определени като чревоугодници, други – като пияници, но има и такива, които се отличават с умереност, дори с аскетичност⁹⁹. В следващите редове ще се спрем на някои от

⁹⁵ Лиудбранд Кремонски. Пратеничество в Константинопол, с. 269.

⁹⁶ Constantine Porphyrogenitus. Three treatise on imperial military expeditions, p. 113; Constantine Porphyrogenetos. The Book of Ceremonies, p. 597; Pseudo-Kodinos and the Constantinopolitan Court, p. 163.

⁹⁷ V. Francois, J.-M. Spieser. Pottery and Glass in Byzantium. – In: Laiou, A. (ed.), The Economic History of Byzantium: From the Seventh through the Fifteenth Century. Dumbarton Oaks, 2002, p. 593–609.

⁹⁸ Подобна е оценката на Михаил Псел. Хронография, с. 72 за император Михаил IV: „...бидейки неведнъж с него на пирове, аз неведнъж бях поразяван как един пияница и гуляйджия може да носи на раменете си тежестта на ромейската държава“.

⁹⁹ Изкушени от храната са Константин VIII и Михаил VI според Михаил Псел, Константин V (Манасий), Мануил Комнин (докато бил млад) и Исак II Ангел (Никита Хониат). С виното прекаляват Михаил IV (Михаил Псел), Александър, Михаил Калафат, Константин VII (според Продължителя на Теофан), Алексий IV

най-интересните описания на хранителните навици на византийските василевси.

Анна Комнина съобщава, че баба ѝ, Анна Даласина, винаги била придружавана на трапезата от някой монах (вероятно за да има тема за разговор), а майка ѝ, Ирина Дукина, „сядаше на закуска и държеше книга в ръка“¹⁰⁰. Мануил II Палеолог, разтревожен за бъдещето на империята, споделя в писмо до Димитър Хризолорас, че е „загубил представа за времето за хранене и малко мисли за храна, каквато може да бъде сервирана“¹⁰¹. Той пренебрегва и диетата, предписана му от лекарите.

Храната като елемент от политиката и дипломацията

Някои византийски императори оценяват добрата храна и напитка като възможност за упражняване на влияние над политическите си съперници или съюзници. Често с помощта на отрова в храната или виното са премахвани и неудобните за властта. Михаил Псел съобщава, че император Михаил V Калафат (1041–1042) първо пиел по чаша вино със своите политически опоненти, за да ги успокои, че конфликтът помежду им е забравен, а след това пристъпвал към изпълнение на замисленото наказание. Константин IX Мономах (1042–1055) предлагал разкошна трапеза и после правел същото като Михаил¹⁰². Известен е дарът на византийския император Михаил VIII Палеолог (1259–1282) за татарския хан Ногай от скъпи дрехи, разнообразни ястия и бъчви с ароматно вино, златни и сребърни чаши¹⁰³. Император Йоан Комнин (1118–1143) спечелил вождовете на печенегите с „пищни пиршества“ и подаръци – дрехи и сребърни съдове¹⁰⁴. Чуж-

Ангел (Никита Хониат). Умерени в храненето са Михаил VII (Михаил Псел), Андроник I Комнин, Йоан Комнин (Никита Хониат).

¹⁰⁰ Анна Комнина. Алексиада, с. 130, с. 174.

¹⁰¹ The Letters of Manuel II Palaeologus. Text, translation and notes by George Dennis. Dumbarton Oaks Texts IV, Washington DC, 1977, p. 116, Letter 44.

¹⁰² Михаил Псел. Хронография, с. 98, с.143.

¹⁰³ Георги Пахимер. История. – ГИБИ, X, София, 1980, с. 165.

¹⁰⁴ Annals of Niketas Choniates, p. 10.

дите владетели и пратеници, минали през Константинопол, също са посрещнати с пищни гощавки, дори Лиудпранд Кремонски, недоволен от приема си във византийската столица, оценява изпратеното му вкусно блюдо¹⁰⁵. Следователно можем да стигнем до заключението, че добрата храна играе важна роля във византийската дипломация.

Често самият владетел поднася на политическия си противник чашата с отровено вино¹⁰⁶. Според Константин Манасий Василий I е направил това с Михаил III, докато Василий II уверява Варда Склир, че напитката му е чиста и отпива от същата чаша (Михаил Псел), августата Зоя се опитала по думите на Продължителя на Теофан да убие Роман I Лакапин с отровена храна. И ако Роман I оцелява, то Йоан I Цимисхий умрял от отровена напитка (Лъв Дякон), а Роман III (1028–1034) починал след като в храната му сложили чемерика (син кукуряк)¹⁰⁷.

Както се вижда, менюто във византийския двор зависи най-вече от личните предпочитания на владетеля. Диетата е относително балансирана, присъстват храни от различни групи, но преобладава месото. Именно високата консумация на месо и изобилното хранене като цяло предразполага към сравнително честите случаи на подагра сред византийския елит. Най-богата е императорската трапеза в двореца по време на официални приеми, на сватбените тържества също

¹⁰⁵ Йоан Кинам разказва за „великолепните пиршества“, устроени в Константинопол за Кличестлан от Мануил I Комнин – Йоан Кинам. Краткое обозрение царствования Йоанна и Мануила Комнинов, с. 228. Отново Мануил устройва пир за кръстоносците – Одон дьо Дьои. Цит. съч., с. 58; Лиудпранд Кремонски. Пратеничество в Константинопол, с. 276.

¹⁰⁶ Интересно е сведението от китайския извор „Стара история на династията Тан“, свитък 148, според което до трона на византийския император „Има птица, приличаща на гъска, със зелена перушина, която стои на възглавница до императора и когато храната му е отровена – кряка“. Целия текст вж. у И. Мандова. Две средновековни китайски сведения за Византия. – Исторически преглед, 67/5–6 (2011), с. 221–228.

¹⁰⁷ Константин Манасий. Хроника, с. 176; Михаил Псел. Хронография, с. 36; Продължателъ Феофана, Жизнеописания византийских царей, кн.6, §16; Лъв Дякон. История, с. 91; Михаил Псел. Хронография, с. 64. Чемериката сваля рязко кръвното налягане, потиска дишането, води до диария, гърчове и колапс.

се сервират изискани специалитети, но дори и по време на военен поход или на път тя се отличава с изобилие.

Другите владетели на Балканите

До голяма степен другите владетели на Балканите са повлияни от византийската императорска кухня и церемониал, но имат и свои особености. С най-подробни сведения разполагаме за Сърбия по време на управление на династията Неманичи.

За основните продукти, използвани в двора на сръбския велик жупан Стефан Неманя (1166–1196), можем да съдим от подаръка, който той направил на император Фридрих I Барбароса (1152–1190), водач на Третия кръстоносен поход, след срещата им край Ниш. Тук отново виждаме и значението на храната като дар и дипломатически инструмент. Сред споменатите храни и напитки са изобилни количества вино и медовина, ечемик, брашно, овце и волове¹⁰⁸. Теодор Метохит, водач на пратеничеството до сръбския владетел Стефан Урош II Милутин (1282–1321) през 1299 г., имащо за цел сключването на династичен брак между Византия и Сърбия, ни е оставил описание на храната, изпратена им от краля. Византийците опитват месо от дивеч (от дива свиня, елен, птици), на златни и сребърни подноси са сервирани ястия и сладкиши, пресни и сушени плодове, прясна и осолена риба, уловена от река Дунав, каквато в Константинопол рядко вкусват. Докато гостуват на Милутин, често вдигат наздравници с него на кралската трапеза¹⁰⁹. В сръбския двор предпочитат да пият добре охладено в лед вино¹¹⁰. Йоан Кантакузин допълва сведенията за церемониала след срещата си със Стефан Душан (1331–1355) през

¹⁰⁸ The History of the expedition of the emperor Frederick, p. 61, както и The Chronicle of Magnus of Reichersberg. – In: The Crusade of Frederick Barbarossa. The History of the expedition of the emperor Frederick and related texts, translated by G. A. Loud, 2010, p. 149.

¹⁰⁹ Теодор Метохит. На двору српског краља Милутина. Превод са грчког језика М. Апостоловић. Предговор написао Миодраг Стојановић. Београд, 1998, с. 41, 52.

¹¹⁰ Вж. D. Popović, M. Popović, S. Marjanović-Dušanić. Daily life in medieval Serbia. Beograd, 2016, с. 145.

1342 г. в резиденцията му край Прищина – домакинят дал на госта си най-доброто и високопоставено място на трапезата¹¹¹. Според съвременните сръбски историци владетелското меню включва разнообразни блюда от месо (от дребен добитък, птици, дивеч), различни видове риба, хляб, сирене и зеленчуци – лук, ряпа, репички, които придружавали червеното вино. Сервират се и плодове – ябълки, круши и сливи, както и орехи¹¹².

Както се вижда, съществени разлики в храната, използваната посуда и етикета на трапезата на византийските и сръбските владетели няма, навсякъде храната служи като улесняващо дипломатията средство. Ако има разлики те са в мащаба и пищността. С появата на османците на Балканите в дворцовите приеми се налагат нови храни и етикет.

¹¹¹ Ioannis Cantacuzeni eximperatoris historiarum libri IV, vol. II, ed. L. Schopen, (CSHB 13), Bonn, 1836, p. 261=Јован Кантакузин, ВИИИИ. Т. VI, Београд, 1986, с. 387.

¹¹² D. Popović, M. Popović, S. Marjanović-Dušanić. Daily life in medieval Serbia, с. 150.