

Бирата: силна напитка... и много вкусна за научилия се да я пие (Xen. An. 4.5.27)

Beer: An Extremely Strong Drink..., and Very Sweet When One Is
Used to It (Xen. An. 4.5.27)

Ели Филипова

Институт за балканистика с Център по тракология
при Българската академия на науките

Абстракт: Бирата е сред най-древните напитки в човешката история. Нейното производство и консумация обичайно се свързват с регионите, които не позволяват отглеждането на лозя. Изследванията от последните години обаче показват, че подобна обусловеност е рядкост и дори изключение. Така например траките, известни като любители на висококачествените вина, също пият бира. Макар че писмените сведения ни запознават с някои особености на нейната консумация, повече информация както за пиенето, така и за спецификите на пивоварството, може да бъде потърсена с помощта на археоботаниката и археологията и евентуалното свързване на определени керамични форми с приготвянето и приема на напитката.

Ключови думи: траки, бира, пивоварство, брютон, сламки, напитки, симпозиум

Keywords: Thracians, beer, brewing, Bryton, straws, beverages, symposium



Изключително оскъдни са писмените сведения за приготвянето и консумацията на бира в Древна Тракия. Те включват откъси от по-ранните автори Архилох, Хеланик и Хекатей, предадени от гръцкия ретор и граматик от края на II век Атеней в неговото произведение „Вечеря за суфисти“¹, както и една препратка към Армения, в която Ксенофонт предава традицията на пиене на напитката в този регион². Още през 1913 г. Г. Кацаров, в своята студия върху бита на старите траки, публикува тези текстове³. По-късно те са включени и в изследванията на Г. Михайлов⁴ и И. Венедиков⁵. В своето проучване върху храната и храненето в Древна Тракия, Р. Георгиева също отделя внимание на напитките, произведени от житни расте-

Dr Eli St. Filipova is an Assistant
Professor at the Institute of Balkan
Studies with Center of Tracology at the
Bulgarian Academy of Sciences.
E-mail: eli.filipova@balkanstudies.bg

¹ Archil. 32, Hellenic. 66J, Hecat. 154J (=Ath. 10.67).

² Xen. Anab. 4.5.26-27.

³ Katsarov 1913: 18, 19.

⁴ Mihailov 1972: 127, 128.

⁵ Venedikov 1981: 31-117.

ния и се позовава на посочените по-горе извори⁶. От голямо значение за изследванията върху бирата са лингвистичните анализи на В. Георгиев⁷ и Д. Дечев⁸, които се спират и на етимологията на приеманите за тракийски глоси брютон (βρῦτον) и парабия (παραβίη), използвани от гръцките автори за означаване на бира. През 2001 г. в своята дисертация, посветена на това питие в гръко-римския свят, М. Нелсън приобщава и данните за консумацията му в Тракия.

ВИДОВЕ БИРА

Ще бъде направен опит възможно най-стегнато да бъдат представени споменатите по-горе писмени сведения за бирата в Тракия, вече многократно публикувани в научната литература, и то с единствената цел да бъдат изяснени видовете житни растения, от които тя е приготвяна. Напитката брютон (βρῦτον), която според древните автори е консумирана от траки, пеони и фриги, вероятно е ечемичена⁹. Трябва да се отбележи обаче, че съществуват известни вариации при ползването на този най-ранен термин, обозначаващ бира. В някои случаи наименованието се използва за означаване на всяка напитка, приготвена от ечемик. На други места брютон е конкретно ечемичена бира. А понякога понятието е употребявано генерално за означаване на бира, като допълнително е уточнявано от кое житно растение е произведена¹⁰.

Фрагментът от Хеланик, предаден от Атений, ни казва, че „те пият брютон от корени“ (ἐκ ῥιζῶν/βριζῶν), както траките го консумират направен от ечемик¹¹. В комен-

тарите си към текста Х. У. фон Виламовиц-Мюлендорф посочва, че използваната дума за корени – ῥιζῶν е по-скоро βριζῶν или тракийската βριζα, т.е. ръж, а според по-късни изследователи липсващата дума, заменена от „те“ в преводите, вероятно са или фригите, или пеоните¹². И действително напълно възможно е бирата да е приготвяна също така от ръж. Не е изключено обаче и към нея да са добавяни растения или техните коренища за обогатяване на вкуса.

Хекатей пише, че пеоните приготвят напитката парабия (παραβίη) от просо и растението кониза (κόνησα)¹³. Според Ив. Венедиков тя е по-слабо алкохолно питие, напоящо на съвременната боза¹⁴, но М. Нелсън смята, че тя също представлява бира¹⁵. Той не я разграничава като отделен вид напитка, а приема, че е направена по различна технология¹⁶. Юлий Африкан също пише, че пеоните консумират вид житно питие – камон (κάμων)¹⁷. Употребената от раннохристиянския историк дума, вероятно трябва да бъде κάμνος в именителен падеж и евентуално би могла да се свърже с κάβος или мярка, мензура за зърно заради редуването на m/b в тракийския език. Това ще рече, че съобщението потвърждава, че пеоните приготвят бира от зърно, без да е ясно какво точно е то¹⁸.

Представените писмени сведения показват, че бирата в Тракия е приготвяна от ечемик, ръж и просо, което, заедно с различните добавки, положително дава отражение върху крайния продукт и постигането на разнообразие от вкусове. Бирата от ечемик има дълбок печен аромат¹⁹, ръжта придава земна

⁶ Georgieva 1999: 71-111.

⁷ Georgiev 1957.

⁸ Detschew 1952; Detschew 1957.

⁹ Archil. 32, Hellenic. 66J, Hecat. 154J (=Ath. 10.67).

¹⁰ По-подробно, с позоваване на антични автори и цитиране на съвременни изследователи, виж Nelson 2001: 41, 42).

¹¹ Hellenic. FrGrHist I, 66 (=Ath. 10.67).

¹² Nelson 2001: 41, 42.

¹³ Hecat. 154J (=Ath. 10.67).

¹⁴ Venedikov 1981: 94.

¹⁵ Nelson 2005: 21, 125.

¹⁶ Nelson 2001: 24.

¹⁷ Sect. Jul. Afr, Cesti 1.19.17-23.

¹⁸ Изказвам своята благодарност на Д. Котова за консултацията за думата κάμνος.

¹⁹ Alworth 2015: 66.

и пикантна нотка²⁰, а просото – дъх на ядки²¹. Плодовете, добавяни за да стимулират ферментацията и отделянето на алкохол, както и хмелоподобните горчиви агенти²², също оставят специфична следа. Малцът и добавките определят и цвета на течността, който в съвременността е сред основните критерии, заедно с прозрачността и размера на шапката (пяната), по които се съди за естеството на напитката. Според Ксенофонт бирата в Армения представлява гъста консистенция, несмесена с вода, в която плуват ечемичени зърна²³. Подобно наблюдение предполага, че като прозрачност, цвят и степен на плътност питието наподобява на съвременната боза.

ПИВОВАРСТВО

Традиционно основните елементи в рецептата за бира са вода, малц, дрожди и различни добавки. Подборът на последната съставка обаче би могъл да даде чувствителни разлики в крайния продукт. Същото твърдение може да бъде направено и за технологията на приготвяне на напитката. Известно е, че в Египет бирата се прави, като първо се замесва тесто, което се пече за кратко, а след това се накисва във вода. Остава се да ферментира за едно денонощие и после се прецежда²⁴. По всичко изглежда обаче, че тук, на Балканите, и по-специално в Тракия, е използвана технология, различна от добре документираната египетска. Лингвистичните изследвания допускат, че траките са разполагали със собствена традиция на правене на бира, която се различава от тази в Египет. Етимологията на думата брютон (βρῦτον)²⁵ подсказва, че най-вероятно напитката е варена, вместо да бъде оставяна да ферментира, и

наподобява чорба. М. Нелсън също приема паралелното съществуване на две различни технологии на пивоварство в античния свят²⁶. Единият означава с термина “baking” (печене) – потапяне на изпечени квасени хлябове в топла, но не вряща, вода, за да ферментират. При втория – “brewing” (варене), изсушените растения се смилат на брашно и след това се варят. Също така, според М. Нелсън, наличието на две различни технологии е основание да се предположи, че терминът брютон всъщност е гръцки, използван от гръците за означаване на тракийската технология²⁷. Това негово предположение не е лишено от основание, но трябва да се отбележи, че той не е лингвист. Авторът на настоящия текст няма капацитета да се включи в дискусията за произхода на думата, но непоколебимо застава зад хипотезата за съществуването на собствена тракийска технология, включваща варене. Вероятно водата, която съставлява 90 % от бирата, е изливана в големи гърнета или друг вид съдове и затопляна, като постепенно към нея са добавяни и останалите необходими съставки.

Основен момент от пивоварството е подготовката на малца – житните зърна се оставят да покълнат във вода, а след това се изсушават. Възможна интерпретация на останки от житни култури, доминирани от ечемик и просо, регистрирани в ями от късноелинистическата епоха в Сексагинта Приста, е може би именно този етап от рецептата за бира. Анализът на пробите показва, че зърната са били подложени на екстремна желатинизация на нишестето и непрекъснато прилагане на вода или дълго накисване²⁸. По част от изследвания материал се наблюдават също така напукани участъци и подобни на

²⁰ Alworth 2015: 255.

²¹ Alworth 2015: 36.

²² М. Нелсън, проучвайки състава на древните бири, установява, че през Античността като подсладители са използвани мед, грозде, фурми и горски плодове, а като горчиви агенти растенията блатен тъжник (*meadowsweet*), калуна (*heather*), царска папрат (*royal fern*), мирика (*bog myrtle*), шафранка (*safflower*), черна попадийка (*henbane*) и конизата (*fleabane*), използвана от пеоните (Nelson 2001: 130).

²³ Xen. Anab. 4.5.26-27.

²⁴ Tannahill 1988: 48.

²⁵ Detschew 1957: 93; Georgiev 1957: 55.

²⁶ Nelson 2001: 124-28.

²⁷ Nelson 2001: 43.

²⁸ Andonova-Katsarski, Varbanov, Kazakov, Dedov, Vladova 2024: 14.

канални кухни, което би могло да се свърже с първоначално смилане и изсушаване, а след това варене на зърната или някаква кашообразна смес²⁹. През последните години интересът към подобни интердисциплинарни изследвания започва да се покачва, което дава надежда, че в бъдеще ще има повече анализи, които да внесат по-голяма яснота по отношение на приготвянето на малц в Тракия. Така например, С. Валамоти също допуска, че подложените на археоботаничен анализ ечемичени смеси, могат да бъдат разпознати като евентуални заготовки при производството на бира³⁰, тъй като след като бъдат изсушени, зърната са смилани на брашно или от тях е подготвяна заготовка, наподобяваща на булгура. Що се отнася до изсушаването на покълналите зърна, регистрираните по археологически път предполагаеми площадки за сушене на продукти, може да са използвани и за тази цел³¹.

Следващият етап изисква изключителна прецизност, тъй като към житната смес се добавя вода и започва постепенно нагряване на съда. Вероятно към консистенцията последователно са прибавяни различни съставки по избор. Сред компонентите на бирата от просо (парабия), приготвяна от пеоните, например, е и растението кониза (κόνη) ³². Според някои учени става дума за планинското растение *Inula conyza* – горски, късоловост оман³³, а според други е видът *Inula dysenterica* L. – оман, главоч³⁴. Коренищата на тези растения са с горчив вкус и вероятно са използвани по подобие на хмела в днешно време, който

придава на напитката горчивината, нужна за да балансира сладостта на малца.

За разлика от плодовете, съдържащи необходимите количества захар и вода, за да се осъществи процесът на ферментация, в житните растения има и скорбяла. Заради малкото количество ферментирала захар, напитката, която би се получила, ще има твърде ниско съдържание на алкохол. По тази причина вероятно са добавяни други източници на захар, като плодове и мед³⁵.

След охлаждането на водата започва ферментационният процес³⁶. Известно е, че траките са запознати с процеса на ферментация и получаване на квас, необходима за производството на хляб. Вероятно сходни методи са използвани и при технологията за приготвяне на бира – с дива дрожди или старо вкиснало хлябно тесто, като началният процес на производство на бира положително е стимулиран от усъвършенстването на технологията за приготвяне на хляб.

Две са евентуалните възможности за последния етап от производството на бира. Едната включва нейното прецеждане – в подходящ съд, може би от групата на т.нар. цедки³⁷. Другият предполага филтрация чрез сламки при консумацията на продукта, директно от съда, в който е приготвена.

КОНСУМАЦИЯ НА БИРА

Според М. Нелсън макар че в Тракия съществува различна технология на производство на бира, е възприет именно източ-

²⁹ Andonova-Katsarski, Varbanov, Kazakov, Dedov, Vladova 2024: 9, fig. 4.

³⁰ Valamoti 2018: 611–625; Valamoti et al. 2019: 98, 106. Трудно е обаче с пълна сигурност да бъдат дефинирани като такива, тъй като сходни следи по повърхността на зърната имат и смесите за приготвяне на булгур и каша.

³¹ Една подобна, регистрирана в селище от Новоагорско, е интерпретирана от проучвателите именно като съоръжение за сушене на плодове и зърно. Поради липсата на датиращ археологически материал обаче е отнесена най-общо към желязната епоха (Kancheva-Ruseva, Ignatov 1998: 25, 26, 27, обр. 5).

³² Hecat. 154J (=Ath. 10.67).

³³ Rosso 2012: 249.

³⁴ М. Нелсън дори допуска, че може да става дума за ориз (Nelson 2001: 147; Nelson 2005: 21).

³⁵ Nelson 2005: 29, 30.

³⁶ Nelson 2001: 128.

³⁷ Специфичен тип съдове с отвори по повърхността на тялото, които в научната литература се означават с термина педки. Някои автори допускат, че част от тях са използвани за филтриране на вино и бира (Амух, Pritchett 1958: 261; McGovern 2003). Бъдещите химични анализи на подобни съдове ще бъдат изключително полезни в установяването на тяхното предназначение, което освен с пивоварството и винопроизводството, може да се свърже и с приготвянето на сирене или друг вид дейност.



Илюстрация 1. Цедки: 1. Шумерска цедка за бира от Ур, Ирак, 2100 – 2000 г. пр. Хр. (United Archives/WHA, № 00805431); 2. Съд от района на Хеброн, Израел, 800 г. пр. Хр. (Холандска частна колекция, Alexander Ancient Art, № A0799); 3. Цедка от Кукува могила, България, РЖЕ (Filov 1934: обр. 43.2); 4. Цедка от Копривлен, България, КЖЕ (Popov 2002: 397, фиг. 160).

Illustration 1. Strainers: 1. Sumerian strainer used in beer preparation, Ur, Iraq, 2100-2000 BC (United Archives/WHA, № 00805431); 2. Spouted Strainer Jug, allegedly found in the area of Hebron, Israel, ca. 800 BC (Dutch private collection, Alexander Ancient Art, No. A0799); 3. Strainer from Kukuva Mogila, Bulgaria, EIA (Filov 1934: fig. 43.2); 4. Strainer from Koprivlen, Bulgaria, LIA (Popov 2002: 397, fig. 160).



Илюстрация 2. Сребърни сламки от долмен при с. Новосвободная, Северозападен Кавказ, ок. 3200–2900 г. пр. Хр. (Trifonov, Petrov, Savelieva 2022: 5, fig.3; 6, fig. 4.1).

Illustration 2. Silver straws from a dolmen near the village of Novosvobodnaya, Northwestern Caucasus, ca. 3200–2900 BC (Trifonov, Petrov, Savelieva 2022: 5, fig.3; 6, fig. 4.1).

ния маниер на пиене посредством тръба³⁸, подобно на описанията на Ксенофонт за Армения. Древният автор пише, че когато някой реши да дегустира напитката, отива до съда, в който тя се приготвя и пие директно от него, използвайки сламка³⁹. Основание за подобно предположение М. Нелсън открива в откъса на Архилох от VII в. пр. Хр., преразказан от Атений, в който е описан сходен начин на консумация със сламки

от траки и фриги⁴⁰. Позовавайки се на този фрагмент обаче, както и на по-късния текст на Ксенофонт, М. Мелинк предлага хипотезата, че произходът на производството на бира и приемът ѝ със сламки може би не трябва да се търси в Месопотамия, а в района на Анатолия⁴¹. Нейният интерес към проблематиката е провокиран от разкопките на раннобронзовото селище при Караташ (Karataş), Адана в Южна Турция през 60-те

³⁸ Nelson 2001: 20.

³⁹ Xen. Anab. 4.5.26–27.

⁴⁰ Archil. fr. 32 B (=Ath. 10.67). До момента няма открити подобни находки от територията на Тракия, но е интересно да се отбележи, че наскоро интерпретацията на осем сребърни тръби първоначално определени като жезли, от долмен при с. Новосвободная, Северозападен Кавказ (ок. 3200–2900 г. пр. Хр.) беше преосмислена на сламки за консумация на бира (Trifonov, Petrov, Savelieva 2022: 67–84).

⁴¹ Mellink 1969: 73.



Илюстрация 3. Съдове с тръбни чучури: 1. Кратер от Караташ, Турция, РБЕ II (Mellink 1969: Pl. I.1); 2. Съд от Ташлиджабаир, Турция, РЖЕ (Özdoğan 1987: 29, fig. 4; 30, fig. 5.a); 3. Съд с три чучура от Бистрица, Румъния, VII – VI в. пр. Хр. (Petre, Vulpe 1983: 133, Abb. 6.45); 4. Съд от Гордион, Турция (Körte, Körte, Kobert 1904: Tafel 3).

Illustration 3. Spouted vessels: 1. Krater from Karataş, Turkey, EBA II (Mellink 1969: Pl. I.1); 2. Vessel from Taşlıcabair, Turkey, EIA (Özdoğan 1987: 29, fig. 4; 30, fig. 5.a); 3. Vessel with three spouts from Bistrica, Romania, 7th–6th centuries BC (Petre, Vulpe 1983: 133, Abb. 6.45); 4. Vessel from Gordion, Turkey (Körte, Körte, Kobert 1904: Tafel 3).

години на XX в. и находката на кратер с четири тръбни чучура. При публикуването на съда М. Мелинк излага предположението, че той е използван при светски или религиозни пирове, включващи консумацията на бира със сламки⁴². В статията тя привлича и други подобни форми с по три, четири и дори седем чучура (в зависимост от броя на симпозиастите) от Месопотамия, Анатолия и Гърция, както и шумерските цилиндрични печати, илюстриращи подобно пиене, датирани ок. 2600 г. пр. Хр.⁴³ Двадесет години по-късно, публикувайки резултатите от разкопките на надгробната могила от ранната желязна епоха Ташлиджабаир

(Taşlıcabayır) при дн. Лозенград⁴⁴, М. Оздоган разглежда и по-ранното изследване на М. Мелинк, тъй като сред находките от обекта има и кратер с четири тръбни чучура⁴⁵. Изглежда той е използван при погребалния пир, по време на който освен вино е консумирана и бира, и накрая е счупен и депозиран заедно с останалите съдове за пиене и хранене. В статията си М. Оздоган намира паралели с други подобни форми и особено такива, които са близки като датировка, като например публикувания от Г. Петре и А. Вулпе съд с три чучура от яма с депозирано огнище и над 30 съда на ръка от ранножелязната епоха при Бистрица,

⁴² Mellink 1969: 74, Plate I.1.

⁴³ Damerow 2012: fig. 1

⁴⁴ В първичната публикация обектът е отнесен към къснобронзовата епоха (Özdoğan 1987: 5-39), но впоследствие е предатиран (Özdoğan 2011: 673).

⁴⁵ Özdoğan 1987: 10-11, 29, fig. 4, 30, fig. 5a-b.

⁴⁶ Petre, Vulpe 1983: 133, Abb. 6.45.

Румъния⁴⁶. В тяхната статия обаче фокусът е върху интерпретацията на контекста, а не върху функционалността на керамиката. Датировката, която те дават е около VII–VI в. пр. Хр. Достъпната литература засега показва, че използването на формите с няколко чучура е изоставено в по-късните периоди. В цитаделата и некропола на Гордион във Фригия обаче се откриват кани с един дълъг чучур, наподобяващ човка на птица, които също се свързват с консумацията на бира⁴⁷. Единият тип, който е по-популярен, е снабден с цедка. Най-ранните съдове се отнасят към VIII в. пр. Хр., а най-късните към IV в. пр. Хр., но според G. K. Sams формата е наследена от предходните епохи⁴⁸. Освен керамичните са открити и два бронзови екземпляра – в Гробница W (740–730 г. пр. Хр.) и в Гробницата на Мидас (725–720 г. пр. Хр.). G. K. Sams прави предположението, че както металните, така и глинени форми, са използвани от аристокрацията, докато обикновеното население пие бирата директно със сламки. Всъщност своеобразният начин на консумация вероятно се дължи на практичността на пиещите, които не биха желали да погълнат от житните зърна. Макар и примитивен, този способ за филтрация на бирата изглежда е ефикасен, тъй като за дълго време е разпространен върху обширна територия от Югозападна Азия до Балканите. Според Т. Стоянов използваните в гетския град при Сборяново „амфори“ с четири букела, наподобяващи съдовете с чучури от Ташлиджабаир, Бистрица, както

и подобни екземпляри, които той посочва от некропола при Вергина, погребение при Великая Александровска по долното течение на Днепър и Днестър и некрополи в Кампания, Италия от VIII – VII в. пр. Хр., са свидетелство за контакти между Анатолия, Близкия Изток и Европа⁴⁹. Възможно е това взаимодействие да е и по отношение на културата на хранене и пиене.

В сцената на споделена консумация на бира, която Ксенофонт описва в Армения, общият съд е назован кратер (κράτηρ)⁵⁰. Разбира се, това може и да е местна арменска форма, която по размер и външен вид най-много напомня на атинянина на гръцките образци, употребявани за смесване на вино с вода. И все пак би могло да се помисли върху възможността появата на кратеровидни керамични съдове в Тракия, освен с традиционната им афилиация с гроздовата напитка, да са свърже и с консумацията на бира. За съжаление без химичен анализ това остава единствено в сферата на предположенията. Същото е валидно и за хипотезата на М. Нелсън за употребата на някои от „винените чаши“ за бира⁵¹.

Предполага се, че в древността житното пиво е поднасяно на стайна температура⁵². Положително не само начинът на сервиране, но и неговият вкус се е различавал от класическата съвременна представа за напитката. Ободряващи са думите на Ксенофонт обаче, че щом човек свикне с вкуса на бирата, тя става изключително приятно питие⁵³.

⁴⁷ Körte, Körte, Kobert 1904: Tafel 3; Sams 1977: 108–115.

⁴⁸ Sams 1977: 111, 114. При разкопките на двореца в Кносос сър А. Еванс свързва малка кана с висок чучур и украса от ечемичени класове с пивоварство през късноминойския период на Крит, предшествващо производството на вино на острова (Evans 1921: 414, Fig. 299a, 415).

⁴⁹ Stoyanov 1997: 125, 149, рис. II.

⁵⁰ Xen. Anab. 4.5.26.

⁵¹ Nelson 2001: 56.

⁵² Nelson 2001: 400.

⁵³ Xen. Anab. 4.5.27.

БИБЛИОГРАФИЯ

Извори

Athenaeus, The Deipnosophist. In: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A2008.01.0405%3Abook%3D1%3Achapter%3D1>

Xenophon, Anabasis. In: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.01.0201>

Литература

Alworth 2015: *Alworth*, Jeff. *The Beer Bible*. New York.

Amyx, *Pritchett* 1958: *Amyx*, Darrell, *Pritchett*, William. The Attic Stelai: Part III. Vases and Other Containers. – *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*, No. 27/4, 255-310.

Andonova-Katsarski, *Varbanov*, *Kazakov*, *Dedov*, *Vladova* 2024: *Andonova-Katsarski*, Mila, *Varbanov*, *Varbin*, *Kazakov*, *SAtefan*, *Dedov*, *Ivailo*, *Vladova*, Diana. Plant Remains and What Else? Environmental Archaeology of the Late Hellenistic Pit Fills of Sexaginta Prista, Northern Bulgaria. – *Environmental Archaeology*, 1-13.

Damerow 2012: *Damerow*, Peter. Sumerian Beer: The Origins of Brewing Technology in Ancient Mesopotamia. – *Cuneiform Digital Library Journal*, No. 2, <https://cdli.earth/articles/cdlj/2012-2>.

Detschew 1952: *Detschew*, Dimiter. Характеристика на тракийския език [Harakteristika na trakiyskiya ezik]. Sofiya.

Detschew 1957: *Detschew*, Dimiter. Die thrakischen Sprachreste. Wien.

Evans 1921: *Evans*, Sir Arthur. The Palace of Minos: A Comparative Account of the Successive Stages of the Early Cretan Civilization as Illustrated by the Discoveries at Knossos. Volume I The Neolithic and Early and Middle Minoan Ages with 542 Figures in the Text, Plans, Tables, Coloured and Supplementary Plates. London.

Filov 1934: *Filov*, Bogdan. Надгробните могили при Дуванлии в Пловдивско [Nadgrobните mogili pri Duvanlii v Plovdivsko]. Sofiya

Georgiev 1957. *Georgiev*, Vladimir. Тракийският език [Trakiyskiyat ezik]. Sofiya.

Georgieva 1999. *Georgieva*, Rumyana. Храна и хранене (края на II–I хил.пр.н.е.) [Hrana

i hranene (kraya na II–I hil.pr.n.e)]. In: Етнология на траките [Etnologiya na trakite] (eds. Rumyana Georgieva, Tosho Spiridonov, Mariya Reho). Sofiya, 71-111.

Kancheva-Ruseva, *Ignatov* 1998: *Kancheva-Ruseva*, Tatyana, *Ignatov*, Veselin. Спасителни разкопки в района на Нова Загора [Spasitelni razkopki v rayona na Nova Zagora]. – Известия на музеите от Югоизточна България [Izvestiya na muzeite ot Yugoiztochna Bulgariya], No. 19, 21-35.

Katsarov 1913: *Katsarov*, Gavril. Битът на старите траки според класическите писатели [Bitat na starite traki spored klasicheskite pisateli]. Sofiya.

Koörte, *Koörte*, *Kobert* 1904: *Koörte*, Gustav, *Koörte*, Alfred, *Kobert*, Rudolf). Gordion: Ergebnisse der Ausgrabung im Jahre 1900. Berlin.

McGovern 2003: *McGovern*, Patrick. Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture. Princeton University Press.

Mellink 1969: *Mellink*, Machteld. A Four-Spouted Krater from Karataş. – *Anadolu*, No. 13, 69-76.

Mihailov 1972: *Mihailov*, Georgi. Траките [Trakite]. Sofiya.

Nelson 2001: *Nelson*, Max. Beer in Greco-Roman Antiquity. PhD Dissertation, The University of British Columbia. Vancouver.

Nelson 2005: *Nelson*, Max. The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe. Routledge.

Özdopan 1987: *Özdopan*, Mehmet. Taşlicabair. A Late Bronze Age burial mound in Eastern Thrace – *Anatolica*, No. 14, 5-39.

Özdopan 2011: *Özdopan*, Mehmet. Eastern Thrace the Contact Zone between Anatolia and the Balkans. In: The Oxford Handbook of Ancient Anatolia (eds. Sharon Steadman, Gregory McMahon). Oxford, 657-682.

Peck 1898: *Peck*, Harry Thurston. Harpers Dictionary of Classical Antiquities. New York.

Petre, *Vulpe* 1983: *Petre*, Gheorghe, *Vulpe*, Alexandru. Der hallstattzeitliche Depotfund von Bistrita, Jud. Volcea, Rumänien. – *Prä-historische Zeitschrift Berlin*, No. 58/1, 127-140.

Popov 2002: *Popov*, Hristo. Цедки [Tsedki]. In: Копривлен. Том 1: Спасителни археологически проучвания по пътя Гоце Делчев Драма 1998–1999 [Koprivlen. Tom 1: Spasitelni

arheologicheski prouchvaniya po patya Gotse Delchev Drama 1998–1999] (eds. Peter Delev, Anelia Bozkova). Sofia, 169-173.

Rosso 2012: Rosso, Ana Maria. Beer and wine in antiquity: beneficial remedy or punishment imposed by the Gods? – *Acta medico-historica adriatica*, No. 10/2, 237-262.

Sams 1977: Sams, Kenneth. Beer in the City of Midas. – *Archaeology*, No. 30/2, 108-115.

Stoyanov 1997: Stoyanov, Totko. Могилен некропол от ранножелязната епоха. Сборяново I [Mogilen nekropol ot rannozhelyaznata epoha. Sboryanovo I]. Sofiya.

Tannahill 1988: Tannahill, Reay. Food in History. London.

Trifonov, Petrov, Savelieva 2022: Trifonov, Viktor, Petrov, Denis, Savelieva, Larisa. Party like a Sumerian: reinterpreting the 'sceptres' from the Maikop kurgan. – *Antiquity*, No. 96/385, 67-84.

Valamoti 2018: Valamoti, Soultana. Brewing beer in wine country? First archaeobotanical indications for beer making in Early and Middle Bronze Age Greece. – *Vegetation History and Archaeobotany*, No. 27, 611-625.

Valamoti, Marinova, Heiss, Hristova, Petridoua, Popova, Michou, Papadopoulou, Chrysostomou, Darcque, Grammenos, Iliev, Kotsos, Koukouli-Chrysanthaki, Leshtakov, Malamidou, Merousis, Nikolov, Nikov, Panayotova, Papanthimou, Popov, Stefani, Tsirtsoni, Z., Kanceva Ruseva 2019: Valamoti, Soultana, Marinova, Elena, Heiss, Andreas, Hristova, Ivanka, Petridoua, Chryssa, Popova, Tzvetana, Michou, Stavroula, Papadopoulou, Lambrini, Chrysostomou, Panagiotis, Darcque, Pascal, Grammenos, Dimitrios, Iliev, Stanislav, Kotsos, Stavros, Koukouli-Chrysanthaki, Chaido, Leshtakov, Krassimir, Malamidou, Dimitria, Merousis, Nikos, Nikolov, Vassil, Nikov, Krassimir, Panayotova, Krastina, Papanthimou, Aikaterini, Popov, Hristo, Stefani, Liana, Tsirtsoni, Zori, Kanceva Ruseva, Tatjana. Prehistoric cereal foods of southeastern Europe: An archaeobotanical exploration. – *Journal of Archaeological Science*, No. 104, 97-113.

Venedikov 1981: Venedikov, Ivan. Земеделието при траките [Zemedeliето pri trakite]. In: Развитие на земеделието по българските земи [Razvitie na zemedeleieto po balgarskite zemi] (ed. Ivan Venedikov). Sofiya, 31-117.

Beer: An Extremely Strong Drink..., and Very Sweet When One Is Used to It (Xen. An. 4.5.27)

Eli Filipova

The aim of this article was to examine the written records of beer consumption in Thrace to identify the variety of beverages produced, which, in addition to being made from different grains – barley, millet, and rye – also had different alcohol content. An attempt was made to trace the individual stages in beer production, accepting the hypothesis of a distinct Thracian brewing technology, different from the well-documented Egyptian one. Based on the assumption of the Eastern model of consuming the beverage with straws, a review was conducted of the ceramic forms that are associated in the relevant literature with the preparation and drinking of beer, which could find parallels with those from Thrace. This preliminary study could be expanded with chemical analyses of vessels in the future to either confirm or refute the hypotheses presented in the text.

