

БЛЮДО КАК УЛИКА



ЛЕВ ОБОЛЕНСКИЙ

Лев Оболенский

Блюдо как улика

<https://litres.ru/74664599>

SelfPub; 2026

Аннотация

Почему обугленное зерно ещё не доказывает обед, амфора — путь продукта, а старый рецепт — привычку целого города? «Блюдо как улика» показывает, как историки восстанавливают влияние торговли на кухню по следам разных типов: археологическим остаткам, анализу сосудов, грузовым спискам, ценам, изображениям, словам и семейной памяти. Лев Оболенский объясняет без специального жаргона, какой вопрос выдерживает каждая улика, где начинается предположение и зачем одному красивому доказательству нужна независимая проверка. Читатель научится разбирать громкие истории происхождения блюд и формулировать честный вердикт: что установлено, вероятно, возможно и пока неизвестно.

Содержание

От автора	4
Глава 1. Легенда помещается в одно предложение	7
Глава 2. Находка не равна обеду	23
Глава 3. Слой должен быть закрыт	37
Глава 4. Обугленное зерно переживает случай	51
Глава 5. Пыльца показывает окрестность	62
Глава 6. Крахмал прячется на камне	77
Глава 7. Жир остаётся в сосуде	90
Конец ознакомительного фрагмента.	102

Лев Оболенский

Блюдо как улика

От автора

История еды особенно любит короткие легенды. Один путешественник будто бы привозит продукт, один повар изобретает блюдо, один торговый путь меняет вкус целой страны. Такие рассказы легко запомнить и приятно пересказать за столом. Труднее спросить, что именно подтверждено документом, находкой или анализом, а что было добавлено позднее ради связного сюжета.

Эта книга не станет ещё одним каталогом странствий перца, картофеля, чая и сахара. Такие пути уже подробно разобраны в других книгах. Здесь нас интересует работа доказательства. Что позволяет утверждать обугленное зерно? Можно ли по сосуду назвать его содержимое? Почему грузовой список не сообщает, кто съел товар? Что доказывает старый рецепт и кого он не представляет? Когда семейная память помогает, а когда соединяет несколько поколений в одну красивую сцену?

Каждая глава посвящена отдельной улике или отдельной ошибке вывода. Сложные лабораторные методы будут объясняться простыми бытовыми сравнениями, но сравнение ни-

когда не заменит источник. Современная банка с этикеткой помогает понять разницу между тарой, содержимым и владельцем, однако ничего сама по себе не доказывает о древней амфоре. Это правило важно держать перед глазами всю книгу.

Я буду различать четыре уровня ответа. «Установлено» означает, что источник прямо поддерживает утверждение и его происхождение проверено. «Вероятно» — несколько независимых признаков сходятся, хотя остаётся разумная альтернатива. «Возможно» — версия совместима с данными, но опоры пока недостаточно. «Неизвестно» — не поражение, а точное название пробела.

Практики в конце глав не требуют лаборатории или доступа в закрытый архив. Они учат задавать вопросы к музейной подписи, статье, семейному рецепту и популярному ролику: где образец найден, зачем документ создан, какая единица посчитана, насколько источник представляет общество и что могло бы опровергнуть вывод. Эти вопросы полезны далеко за пределами истории кухни.

Торговля действительно меняла еду. Вместе с товарами перемещались семена, навыки, слова, посуда, налоги, принуждение и надежды на прибыль. Но доказать конкретное изменение труднее, чем провести стрелку по карте. Между прибытием груза и привычным блюдом остаются выращивание, цена, доступ, приготовление и повторение. Книга покажет, как увидеть эти звенья, не заполняя пустоты выдумкой.

Читать её можно подряд как путь от археологической находки к связному историческому выводу. Можно открывать отдельные главы по типу источника. Главное — не торопиться выносить вердикт по одной эффектной улике. Хорошее расследование начинается с любопытства, но держится на готовности ограничить собственный рассказ.

Глава 1. Легенда помещается в одно предложение

У короткой истории происхождения блюда почти всегда хороший ритм. Купец привёз пряность из далёкой страны, повар добавил её в местную еду, людям понравилось, и с тех пор блюдо стало традиционным. В одной фразе есть герой, дорога, находка и счастливый финал. Она звучит законченно, потому что между её частями не оставлено пустого места.

Историк начинает именно с этих пустых мест.

Представим музейную подпись: «Восточные торговцы привезли сюда рис, и местные жители создали праздничное блюдо». Читатель видит одно утверждение. На деле перед ним по меньшей мере шесть разных утверждений. Рис существовал в исходной области. Он оказался в новом месте. Его перемещение было связано именно с торговлей. Получатели умели его готовить. Они приготовили нечто, похожее на названное блюдо. Наконец, блюдо стало праздничным и достаточно распространённым, чтобы говорить не об одном доме, а о сообществе.

Каждое звено требует своей улики. Семя из раскопа отвечает не на тот же вопрос, что пошлинная книга. Обломок котла не сообщает того же, что рецепт. Слово в поздней рукописи не заменяет датировку слоя. Даже если все предметы

подлинные, соединяющая их история ещё может быть неверной.

Это похоже на обычную доставку продуктов. На кухонном столе лежит пакет кофе с надписью «Эфиопия», рядом — чек московского магазина, а в телефоне открыта итальянская инструкция к кофеварке. Можно надёжно установить, где пакет куплен, что написал изготовитель и каким способом владелец собирался варить кофе. Но эти три вещи не доказывают, где именно выросли зёрна, кто перевёз их через границу, был ли кофе сварен по открытой инструкции и пили ли его каждый день. Современная этикетка позволяет быстро проверить часть цепочки. В прошлом этикеток часто нет, а сохранившиеся следы разделены столетиями, почвой и чужими толкованиями.

Первый навык исторического расследования поэтому кажется почти скучным: нужно перестать проверять легенду целиком. Проверять следует отдельные глаголы.

«Выращивали» — один глагол. «Перевезли» — второй. «Продали» — третий. «Готовили» — четвёртый. «Ели» — пятый. «Считали своим» — шестой. Между ними нет автоматических переходов. Растение могли привезти как лекарство, редкость для сада, корм, сырьё для красителя или дар правителю. Проданный продукт мог остаться дорогим украшением пиршества. Рецепт мог быть известен переписчику, но недоступен большинству семей. Название могло путешествовать отдельно от ингредиента, а знакомая техника — по-

лучить новое имя много позже.

Разделение рассказа на глаголы не разрушает историю. Оно возвращает ей настоящую сложность. Торговые пути были не трубой, по которой готовые блюда перетекали из одной культуры в другую. Это были сети портов, рынков, стоянок, налоговых пунктов, мастерских и домашних кухонь. Описание Чанъань-Тянь-Шаньского коридора ЮНЕСКО говорит именно о сети с множеством ветвей и узлов. Даже такое крупное обозначение, как Шёлковые пути, не означает одну дорогу, одного владельца и непрерывное путешествие товара из начала в конец. Груз мог несколько раз менять перевозчика, упаковку, цену и назначение.

Если убрать это разнообразие, появляется удобный, но ложный персонаж — безымянный купец, который будто бы выезжает из точки А с рецептом в голове и приезжает в точку Б к людям, готовым рецепт принять. Реальный обмен мог выглядеть иначе. Земледелец выращивал новую культуру рядом с привычной. Портовый посредник продавал сушёный товар тому, кто не знал его исходного названия. Повар применял старую технику к новому сырью. Богатый дом демонстрировал редкость гостям, а бедный покупатель выбирал её лишь после падения цены. Через два поколения никто уже не помнил первый способ приготовления. У каждого действия был свой участник, и ни один из них не видел всю цепь.

Слово «привезли» особенно коварно. Оно может означать единичное появление, устойчивый ввоз, переселение выра-

цивающих растение людей, доставку семян для местного разведения или позднейшее объяснение уже знакомой еды. Если на месте найдено несколько чужеземных семян, установлено их присутствие. Чтобы говорить о перевозке, надо проверить, не росло ли растение рядом. Чтобы говорить о торговле, нужны признаки обмена: повторяемость поступлений, тара, узел распределения, документ, цена, набор связанных находок или другой независимый след. Чтобы говорить об изменении кухни, приходится идти дальше — к обработке, сочетаниям продуктов, посуде, человеческим останкам, текстам и распределению находок между домами.

Статья Дориана Фуллера об изменениях кухни в доисторической Индии полезна не готовой легендой, а способом сопоставления. Исследователь рассматривает вместе семенные комплексы, типы керамики и слова, связанные с пищей. Эти линии не являются копиями друг друга. Растение может войти в земледелие как замена другой культуре, но готовиться старым способом. Сосуд может сопровождать новую практику, а может просто оказаться удобной местной формой. Слово может подсказать направление контакта, но его ранняя запись не гарантирует, что предмет появился одновременно с записью. Сила вывода возникает не от эффективности одной находки, а от согласования разных следов.

Здесь важно различать зависимые и независимые свидетельства. Три статьи, пересказывающие одну музейную подпись, не дают трёх подтверждений. Пять сайтов, ссылающихся

ся на одну старую книгу без проверки её источников, остаются одним свидетельством. Две копии одного грузового списка тоже не превращаются в два рейса. Независимость означает, что линии данных возникли разными путями и не повторяют одну исходную ошибку.

В быту это легко увидеть на слухе. Сосед говорит, что новый магазин закроется. Потом то же сообщает знакомый продавец, а вечером фраза появляется в районном чате. Кажется, источников стало три. Но выясняется, что продавец услышал новость от соседа, а сообщение в чат отправил его родственник. Перед нами одна догадка, усиленная повторением. Совсем иная ситуация — если отдельно найдены уведомление арендодателя, запись в государственном реестре и объявление самого магазина с датой закрытия. Они могут ошибаться, но происхождение у них разное.

В истории еды роль районного чата часто играет поздний популярный текст. Он соединяет растение, правителя, торговый путь и блюдо в одну фразу, а затем десятки авторов воспроизводят её как общеизвестный факт. Иногда за фразой стоит серьёзная работа. Иногда — единственная заметка, написанная через несколько веков после описываемого события. Повторяемость рассказа показывает его популярность, но не возраст и не надёжность.

Следующий вопрос — что именно является предметом доказательства. «В городе знали перец» и «горожане регулярно ели перец» звучат похоже, однако первое утверждение

гораздо уже. Для знания достаточно упоминания или единичной находки в понятном контексте. Регулярное употребление потребует повторяемости и распределения: перец обнаруживается в нескольких домах, появляется в закупках, остаётся в посуде, входит в рецепты или иным способом перестаёт быть исключением. Даже это не означает доступности для всех. Находки из дворца описывают дворец; монастырская кладовая — монастырь; груз затонувшего корабля — один рейс, который именно потому и сохранился, что не достиг покупателей.

Археолог Кэтрин Твисс показывает, насколько широко сегодня исследуется хозяйственная сторона пищи: от решений домохозяйства до городских рынков и межконтинентальных сетей. Это важное предостережение против прямой стрелки. Один и тот же продукт участвует в нескольких масштабах. На поле он урожай, на складе запас, в порту товар, в налоговой книге единица обложения, на кухне ингредиент, за столом знак достатка или привычная еда. Улика, созданная на одном масштабе, редко описывает все остальные.

Возьмём условную амфору, изготовленную на одном берегу и найденную на другом. Анализ глины может связать сосуд с мастерской или областью производства. Форма и клеймо могут уточнить датировку и административную принадлежность. Остатки внутри способны подсказать содержимое. Место находки расскажет о последнем известном контексте. Но фраза «в амфоре привезли продукт из области её изго-

товления» соединяет эти паспорта без проверки. Сосуд могли наполнить в другом порту, использовать повторно, хранить в нём иной товар или перевезти пустым. Глава об амфорах разберёт это подробно; сейчас важно увидеть устройство ошибки. Верное место изготовления тары незаметно превращается в неподтверждённое место происхождения содержимого.

Такие прыжки часто совершаются с помощью существительных. «Рис», «амфора», «рецепт», «караван» кажутся твёрдыми предметами. Но исторический вывод живёт в глаголах и отношениях: где рос, кем собран, когда упакован, куда направлен, кому продан, как приготовлен, кто съел. Список существительных создаёт атмосферу эпохи. Связанные и проверенные глаголы создают объяснение.

Полезно также разделять возможность и частоту. Книга рецептов подтверждает, что автор или составитель знал способ приготовления и считал его достойным записи. Она может показать предполагаемого читателя, доступную технику и язык описания. Но один рецепт не сообщает, сколько раз в год блюдо готовили. Пышное изображение пира подтверждает, что художник и заказчик сочли такой набор еды понятным или желательным. Оно не становится фотографией среднего ужина. Запрет на продажу продукта показывает интерес власти к нему, но не даёт простого ответа о размере рынка: запрещают и массовое, и редкое, и символически опасное.

Поэтому перед оценкой свидетельства стоит спросить, зачем оно возникло. Чек создан для расчёта между продавцом и покупателем. Таможенная запись — для учёта облагаемых товаров. Поваренная книга — для передачи отобранных способов приготовления или демонстрации знания. Хроника — не для подсчёта ежедневных тарелок. Надгробная надпись — не для описания всей биографии. Создатель источника выбирает то, что важно его задаче. Молчание источника может означать отсутствие явления, а может — отсутствие причины записывать его.

С предметами происходит похожее. Они сохраняются не по справедливости. Камень переживает века лучше листа, обугленное зерно — лучше сваренного и съеденного, керамика — лучше плетёной корзины. Богатый дом оставляет заметные вещи, но это не делает его меню средним. Пожар может сохранить запас и одновременно создать необычный снимок катастрофы. Археолог видит не прошлое целиком, а то, что материал, случай, раскоп и правила отбора позволили донести до настоящего.

На раннем морском маршруте в Юго-Восточной Азии археоботанические данные позволяют исследователям обсуждать рис, бобовые, хлопок и связи с Индией. Однако сами авторы работы о рисе, бобах и торговых культурах оставляют место альтернативам: некоторые найденные растения могли выращиваться на месте, а разные культуры были приняты местным хозяйством неодинаково. Это хороший образец

осторожности. Наличие привезённого или связанного с контактами растения не превращается мгновенно в новую кухню. Между доступностью семян и устойчивой традицией лежат климат, труд, вкус, статус, техника обработки и способность воспроизводить урожай.

Историческая легенда любит единственную причину. Блюдо стало популярным, потому что открылась дорога. Цена упала, потому что купцы привезли больше товара. Новый вкус появился, потому что правитель женился на иностранной принцессе. В реальной проверке торговый путь — лишь часть возможного объяснения. Нужны покупатели, пригодная инфраструктура, безопасность или хотя бы терпимый риск, способы хранения, местные посредники и причина менять привычку. Иногда товар движется долго, но остаётся редкой роскошью. Иногда техника распространяется без исходного продукта. Иногда местное сырьё начинает готовиться по-новому после переселения ремесленников или военного завоевания. Слово «торговля» не должно заслонять налог, принуждение, рабский труд и неравный доступ.

Чтобы удержать сложность и всё же прийти к ясному ответу, в этой книге используются четыре уровня уверенности.

«Установлено» означает, что источник прямо поддерживает узкое утверждение, а происхождение источника достаточно понятно. Например: в датированном контексте обнаружены зёрна определённого растения, и определение опубликовано с описанием образца. Это ещё не устанавливает

блюдо.

«Вероятно» означает, что несколько независимых признаков сходятся, а разумная альтернатива остаётся, но объясняет данные хуже. Например: растение появляется в нескольких портовых и домашних контекстах, его следы обнаружены в посуде, а записи того же времени фиксируют ввоз. Регулярное употребление становится вероятным, хотя точная форма блюда может оставаться неизвестной.

«Возможно» означает, что версия не противоречит данным, но отличить её от других пока нельзя. Редкая пряность могла попасть в похлёбку, лекарство или благовоние. Пока нет следа приготовления или текста, выбирать самый аппетитный вариант нельзя.

«Неизвестно» означает, что источники не дают честного выбора. Это не пустота вместо работы. Иногда именно точная граница неизвестного показывает, какую находку или документ следует искать дальше.

Уровень уверенности относится не ко всей истории разом, а к каждому её звену. Можно установить происхождение сосуда, вероятно определить его содержимое, лишь допустить торговый маршрут и ничего не знать о конечном едоке. Если слить уровни, самое слабое звено прячется за самым сильным. Лабораторный анализ звучит убедительно и как будто освещает всю цепь, хотя он мог надёжно ответить только на вопрос о веществе в одном образце.

Есть простой способ заметить подмену: после каждого

предложения добавлять мысленно слова «и поэтому». «В порту нашли семена, и поэтому продукт привезли торговцы». Действительно ли второе следует из первого? «В рукописи есть рецепт, и поэтому блюдо ели крестьяне». Где подтверждение аудиторией? «Название похоже на иностранное слово, и поэтому блюдо заимствовали оттуда». Совпадают ли даты движения слова и предмета? Союз обнаруживает мост, который автор мог построить только интонацией.

Другой способ — искать отрицательный пример. Что ещё могло оставить такой же след? Иностранная монета могла приехать с торговцем, солдатом, паломником, дипломатическим даром или коллекционером. Семя могло быть пищей, посевным материалом или случайной примесью. Кость животного могла происходить из еды, ремесленного сырья или ритуального действия. Альтернативная гипотеза не обязана быть правильной. Её задача — проверить, уникально ли любимое объяснение.

В хорошем исследовании альтернативы не перечисляют ради тумана. Их сравнивают по ожидаемым следам. Если продукт ввозили регулярно, стоит ожидать повторяющихся находок в связанных по времени местах, следов хранения, транспортной тары, записей об оплате или распределении. Если единственный образец попал случайно, картина будет иной. Если сырьё выращивали на месте, могут найтись сорняки полей, отходы обработки, незрелые части растения или устойчивое присутствие вдали от порта. Ни один признак не

гарантирован, но набор ожиданий делает спор проверяемым.

Историк торговли Робин Skeats в обзоре археологических подходов различает торговлю и более широкое взаимодействие. Это различие защищает от ещё одной слишком короткой фразы. Чужеземный предмет подтверждает контакт не всегда одинакового рода. Он мог быть товаром, подарком, трофеем, наследством или личной вещью переселенца. Чтобы назвать обмен торговлей, нужно показать не только расстояние между местом производства и находки, но и механизм движения настолько, насколько позволяют данные.

То же касается слова «кухня». Кухня — не сумма доступных продуктов. Это повторяемые способы выбирать, обрабатывать, сочетать и подавать еду, а также правила о том, кому, когда и что прилично есть. Новый ингредиент способен встроиться в старую кухню почти незаметно. Старая местная культура может получить новое название и высокий статус. Чужая техника иногда применяется к местному сырью. Поэтому доказательство перемещения товара и доказательство перемены кухни связаны, но не тождественны.

Представим семейную сцену. Бабушка говорит, что её фирменный пирог «всегда пекли с апельсином, ещё прапрабабушка». В тетради есть рецепт, записанный в 1978 году; на фотографии 1956 года лежит похожий пирог; в семейных письмах 1930-х упоминается праздничная выпечка без состава. Что установлено? В 1978 году рецепт с апельсином был записан. Вероятно, похожее изделие существовало в се-

мье к 1956 году, если фотографию удалось датировать и опознать. Возможно, выпечка из писем связана с тем же рецептом. Неизвестно, использовала ли апельсин прапрабабушка. Уважение к памяти не требует превращать её в календарную справку. Память надёжно сообщает, что рецепт важен семье сейчас; его возраст проверяется отдельно.

С древними блюдами действует та же дисциплина, только пробелы шире. Мы не обязаны выбирать между доверчивой легендой и холодным молчанием. Можно рассказать, как сошлись линии данных, почему одна версия сильнее другой и где вывод заканчивается. Читателю это даёт больше, чем имя предполагаемого изобретателя. Он видит людей, институты и материальные условия, благодаря которым еда действительно менялась.

Вернёмся к музейной подписи о рисе и праздничном блюде. После разложения она может выглядеть так. В датированном слое найдены зёрна риса — если определение и контекст надёжны, присутствие установлено. Местное происхождение не подтверждено — привоз возможен, но требует сравнения с данными о земледелии. В документах порта есть учёт риса — торговля в определённый период установлена в пределах категорий документа. На кухонной посуде обнаружены подходящие следы обработки — приготовление вероятно, если исключены загрязнение и иные функции сосуда. Рецепт появляется позже и адресован богатым домам — название и способ зафиксированы для этой аудитории. Празднич-

ный статус подтверждают отдельные тексты, но массовость среди всех жителей неизвестна.

Получился менее звонкий рассказ. Зато теперь понятно, какая часть основана на находке, какая на документе, где работает сопоставление, а где остаётся пробел. Кроме того, становятся видны новые вопросы. Совпадает ли дата портовых записей с датой домашних находок? Одинаков ли вид риса? В каких районах города он встречается? Менялась ли цена? Что происходило между первым появлением и позднейшим рецептом? Разделённая легенда не обедняет исследование, а открывает его.

В этой книге мы будем постоянно возвращаться к шести проверяемым действиям: вещество присутствовало, сырьё происходило из определённого места, предмет или продукт перемещался, обмен имел торговый характер, люди готовили его конкретным способом, практика стала повторяемой и значимой. Иногда понадобится больше звеньев: цена, доступность, сезон, статус, принуждение, название. Но шесть действий уже не позволяют одному красивому предмету сыграть все роли.

Практика этой главы начинается с любой короткой истории о происхождении еды. Возьмите музейную подпись, абзац из статьи, семейный рассказ или ролик, который можно остановить и переписать. Не проверяйте пока даты в интернете. Сначала выпишите фразу дословно для личной работы, а затем подчеркните все глаголы.

Перепишите каждый глагол как отдельное утверждение. Не «торговля создала блюдо», а: продукт существовал в исходной области; продукт появился в новом месте; его перевозили; перевозка была торговлей; продукт покупали; его готовили таким способом; блюдо повторяли; его считали праздничным или своим.

Рядом с каждым утверждением назовите улику, которая действительно могла бы его подтвердить. Для присутствия это может быть надёжно определённый остаток в датированном контексте. Для перевозки — различие между местом происхождения и местом находки плюс правдоподобный канал движения. Для торговли — документ, повторяемый поток, инфраструктура обмена или связанный набор признаков. Для приготовления — остатки в посуде, следы обработки, рецепт или сочетание нескольких источников. Для массовости — распределение между домами, повторяемость во времени, закупки и цены, а не единственный дворцовый пир.

После этого поставьте предел вывода одной фразой. «Показывает присутствие, но не местное выращивание». «Подтверждает продажу, но не употребление». «Показывает знание рецепта автором, но не частоту в домах». «Сохраняет семейное значение, но не точную дату возникновения».

Наконец, придумайте одну альтернативу, которая оставила бы похожий след. Не для того, чтобы опровергнуть всё, а чтобы выяснить, чего не хватает для выбора. Если альтернатива объясняет улику не хуже, поставьте уровень «возмож-

но». Если независимые данные делают её заметно слабее, допустимо «вероятно». Слово «установлено» оставьте только узкому выводу, который источник поддерживает прямо.

Результат практики — не разоблачение и не готовая новая легенда. Это карта вопросов. На ней видно, где рассказ стоит на земле, где переходит мост, а где мост пока нарисован. В следующей главе мы возьмём первый и самый материальный тип улики — находку — и увидим, почему даже настоящий пищевой остаток ещё не равен обеду.

Глава 2. Находка не равна обеду

Археологическая новость часто начинается с предмета, который можно показать на ладони: зерно, косточка, обломок скорлупы, рыбья кость. Фотография обещает прямую встречу с прошлым. Вот еда, которую держал человек тысячу лет назад. Отсюда остаётся один шаг до фразы «так питались жители города».

Именно этот шаг чаще всего слишком велик.

Подлинная находка отвечает прежде всего на вопрос: что обнаружено в этом месте и этом образце. Чтобы превратить её в свидетельство обеда, надо восстановить несколько событий. Как остаток оказался рядом с людьми? Был ли он съедобной частью растения или отходом обработки? Попал ли он в огонь во время готовки, вместе с топливом, при уборке или при пожаре? Остался ли там, где использовался, или был перенесён с мусором и грунтом? Представляет ли одна проба помещение, поселение, сезон или столетие?

Наука о таких превращениях называется тафономией. Слово непривычное, но вопрос бытовой: что происходило с вещью от момента использования до момента находки? Если утром на полу кухни лежит половинка лимона, сама по себе она не сообщает, выжали ли лимон в чай, натёрли цедру в пирог, чистили им доску или выбросили испорченный плод. Контекст — мокрая чашка, тёрка, чистая доска, пакет

мусора — меняет ответ. Через тысячу лет часть этих соседей исчезнет, и задача станет труднее.

У растительных остатков есть ещё одна особенность: обычная еда плохо стремится в археологический архив. Её съедают. Мягкие части разлагаются. Крупу разваривают, хлеб превращается в крошки, кожуру уносят животные и микроорганизмы. Сохраняется не средняя тарелка, а то, чему повезло попасть в особые условия.

Обугливание — одно из таких условий. При подходящем нагреве зерно не сгорает в золу, а превращается в углеродистый остаток, менее привлекательный для бактерий и насекомых. Для археолога это удача. Для древнего едока событие могло быть неудачей: горсть рассыпалась в очаг, каша пригорела, запас погиб в пожаре. Поэтому хорошо сохранившееся зерно иногда представляет не успешный обед, а аварию.

Представим две кухни. В первой семья каждый день варит просо аккуратно и съедает всё. В очаг падает лишь несколько зёрен за год. Во второй просо готовят один раз перед праздником, но мешок опрокидывается у огня и часть запаса обугливается. Через века во второй кухне археолог найдёт больше проса. Если считать только зёрна, редкое событие покажется важнее повседневной привычки.

Исследователи поэтому различают количество и встречаемость. Количество — сколько остатков найдено. Встречаемость — в какой доле исследованных проб растение присутствует. Тысяча зёрен из одного сгоревшего мешка и по пять

зёрен в сотне домашних очагов создают разные картины. Первая находка показывает крупный эпизод хранения или утраты. Вторая может лучше отражать повторяемую практику, хотя общий счёт ниже.

Но и встречаемость нельзя читать без схемы отбора. Если пробы взяли только из богатого квартала, они не описывают весь город. Если один раскоп просеивал грунт через мелкую сетку, а другой собирал лишь заметные предметы, сравнение будет нечестным. Мелкие семена пройдут через крупные отверстия и словно исчезнут из прошлого. Historic England не случайно описывает экологическую археологию как цепочку решений от планирования отбора до обработки и хранения материала. Вывод начинается не в лаборатории, а в момент, когда решают, откуда и сколько грунта взять.

Один из распространённых способов извлечения обугленных растений — флотация. Грунт помещают в воду; лёгкие органические части всплывают, тяжёлая фракция остаётся ниже. Простыми словами, исследователь помогает крошечным остаткам отделиться от земли. Метод не волшебен. Результат зависит от объёма пробы, размера сетки, состояния материала и аккуратности обработки. Если в отчёте написано лишь «найденны семена», читателю не хватает сведений, чтобы оценить полноту поиска.

После извлечения начинается определение. Обугленное зерно сравнивают с эталонными коллекциями и диагностическими признаками. Иногда вид устанавливается уверен-

но, иногда только род или семейство. Деформированная крупинка может быть записана как «вероятно ячмень» или «злак». Популярный пересказ часто убирает это «вероятно», а затем добавляет сорт, рецепт и маршрут. Ошибка растёт ступенями: неопределённый злак превращается в ячмень, ячмень — в кашу, каша — в ежедневный завтрак торговцев.

Честная подпись сохраняет качество определения. Она сообщает число остатков, состояние, контекст, способ датировки и степень уверенности. Если части растения слишком повреждены, это не техническая мелочь. Разница между диким и одомашненным видом может быть центральной для рассказа о земледелии и обмене.

Даже точное определение съедобного растения не доказывает, что найденная часть была пищей человека. Семена сорняков приходят вместе с урожаем. Солома и мякина используются в строительстве, подстилке и топливе. Плоды могут предназначаться животным. Навоз с растительными остатками способен попасть в огонь как топливо. Тогда семена обуглятся и сохранятся, хотя люди их не ели.

Обзор археоботанической тафономии приводит именно такую трудность: один набор диких трав в земледельческом поселении можно принять за сорняки урожая, в лагере собирателей — за собранную пищу, а на стоянке скотоводов — за остатки сожжённого навоза. Список видов похож, путь в землю различен. Контекст не украшает перечень находок; он определяет его смысл.

Как распознать путь? Исследователь смотрит на сочетания. Части колоса и сорняки определённого размера могут говорить о стадии очистки зерна. Скопление чистого зерна в сосуде похоже на запас. Смесь мелких семян, золы и признаков навоза возле очага поддерживает топливную версию. Остатки на рабочей поверхности вместе с жерновами и отходами обработки указывают на приготовление сырья. Ни один сосед не выносит приговор один, но их согласованность сужает выбор.

Работа Марийке ван дер Вен о высушенных и обугленных остатках показывает, что археоботанические комплексы часто имеют смешанное происхождение. Это не делает их бесполезными. Напротив, если восстановить процессы формирования, повторяемые смеси могут рассказать о повседневных действиях: очистке урожая, хранении, уборке и выбрасывании отходов. Однако сначала надо признать смесь, а не назвать её содержимым одной кастрюли.

Слово «комплекс» здесь означает набор находок, связанных местом, слоем или способом отбора. Оно не гарантирует одновременности каждого предмета. Яма могла заполняться постепенно. В неё выбрасывали мусор разных домов. Позже её прорезала другая яма, корни перемешали грунт, вода принесла мелкие частицы. Поэтому археолог описывает не только что найдено, но и форму сооружения, слои заполнения и возможные нарушения.

Есть большая разница между первичным и вторичным от-

ложением. При первичном остаток остаётся там, где возник: зёрна рассыпались у очага и были погребены на месте. При вторичном их перенесли: золу выгребли, мусор высыпали в яму, грунт использовали для выравнивания пола. Вторичный материал всё ещё сообщает о деятельности поселения, но хуже связывается с конкретной комнатой и моментом.

Представим современный мусорный контейнер у дома. В нём можно найти упаковку лапши, кофейную гущу и арбузные корки. Это хорошие свидетельства потребления жильцов, но пакет не сообщает, в какой квартире ели лапшу и в один ли день с арбузом. Если в контейнер привезли отходы соседнего кафе, круг людей меняется. Если наполнение перемешала уборочная машина, первоначальные соседства исчезнут. Археологическая мусорная яма требует таких же вопросов, только ответить на них сложнее.

Кости также проходят длинный путь от животного до находки. Вид животного, его возраст, следы разделки, обжига и погрызов помогают восстановить часть истории. Но кость могла быть пищевым отходом, сырьём для изделия, частью ритуала, добычей хищника или занесённым позднее фрагментом. Много костей крупного животного не означает автоматически много съеденного мяса: разные части скелета имеют разную массу, сохраняемость и хозяйственную ценность.

Похожая ловушка возникает при сравнении рыбьей чешуи и костей скота. Мелкие рыбы кости легко пропустить

без тонкого просеивания. Крупная кость заметна при ручной выборке. Каталог раскопа может создать впечатление преобладания мяса скота просто потому, что метод лучше видел крупное. Изменение процедуры отбора иногда меняет историю питания не меньше новой эффектной находки.

Раковины и косточки плодов кажутся более прямыми следами еды, но у них тоже есть альтернативы. Раковины использовали как сырьё, украшение и строительную добавку. Ореховую скорлупу могли сжигать. Косточки попадали в поселение с кормом или производственными отходами. Вопрос «съедобно ли это?» недостаточен. Нужен вопрос «какое действие лучше объясняет этот набор именно здесь?»

Особое значение имеет съедобная часть. Пыльца растения показывает его присутствие в окружающей среде или перенос пыльцы, но не тарелку. Древесина плодового дерева может быть топливом. Семена культурного растения ближе к пищевой истории, однако семенной материал предназначался и для посева. Мякина говорит об обработке урожая, но не обязательно о потреблении на месте. Остаток приготовленной массы на сосуде способен приблизить нас к рецепту, но его состав и происхождение ещё надо исследовать.

Именно поэтому «нашли растение» — слишком широкая фраза. Лучше сказать, какую часть нашли и в каком состоянии: обугленное зерно, минерализованную косточку, отпечаток мякины в глине, крахмальную гранулу на орудии. У каждого типа свой путь сохранения и свой предел вывода.

Высушенные остатки сохраняются в очень сухой среде и иногда доносят части, которые обугливание уничтожило бы. В переувлажнённом бескислородном грунте могут уцелеть мягкие растительные ткани. Минерализованные остатки возникают при замещении органики минеральными соединениями, например в некоторых уборных. Каждый режим сохранения подсвечивает иной фрагмент деятельности. Сравнить их как одинаковые счётчики еды нельзя.

Допустим, на сухом памятнике сохранились целые финики, а в соседнем обычном поселении — лишь обугленные зерновые. Нельзя заключить, что первые жители любили финики сильнее. Возможно, условия первого места сохранили плоды, а второго — нет. Частота находок зависит одновременно от поведения людей и поведения материала после них.

Эта двойная зависимость мешает составлять простые рейтинги древнего меню. Самое многочисленное растение могло давать много устойчивых отходов. Самое важное могло исчезать почти полностью. Листовая зелень, масла, напитки и очищенные продукты оставляют след иначе, чем ореховая скорлупа и зерно. Отсутствие находки ограничивает вывод только тогда, когда мы обоснованно ожидали её сохранение, искали подходящим методом и получили достаточную выборку.

Здесь полезна отрицательная формула: «не найдено» не всегда означает «не было». Если археологи исследовали сотню сопоставимых домашних проб мелкой флотацией, усло-

вия сохранения подходили, а определённое зерно отсутствует, это весомее, чем его отсутствие в двух вручную выбранных кучках грунта. Но даже хорошая выборка относится к обследованным местам и времени, а не ко всему народу.

Масштаб обобщения должен следовать масштабу данных. Один сосуд говорит об одном сосуде. Одна комната — о деятельности в этой комнате, если отложение первично. Несколько домов одного квартала — о квартале. Чтобы перейти к городу, нужны основания считать выборку представительной или хотя бы сравнить разные районы. Формула «древние жители ели» часто скрывает, что исследованы дворцовая кухня и две мусорные ямы.

Социальное различие особенно важно для торговли. Привозной плод во дворце подтверждает доступ элиты. Такой же плод в ремесленных домах и сельских поселениях показывает иной охват. Если находка появляется лишь в портовом складе, товар мог проходить транзитом. Чтобы сказать, что торговля изменила кухню, нужно проследить движение от узла поступления к местам приготовления и повторяемому потреблению.

Путь может остановиться на любой стадии. Груз прибыл, но испортился. Семена хранились для посева, но не прижились. Продукт продавали как лекарство. Редкость подавали на одном дипломатическом пиру. Все эти события исторически интересны. Ошибка возникает, когда их без дополнительной опоры называют новой повседневной едой.

Хорошее исследование не требует одного идеального остатка. Оно соединяет линии. Археоботаника сообщает о растениях и процессах их обработки. Зооархеология — о животных остатках. Анализ сосудов — о содержимом и нагреве. Планировка помещения — о возможной функции места. Документы — о закупках и категориях учёта. Изотопы человеческих останков — о более долгом пищевом сигнале. Каждая линия имеет собственную слепую зону; согласование уменьшает риск принять аварию за привычку.

При этом две лабораторные техники не обязательно независимы, если они исследуют один загрязнённый образец. И наоборот, скромная хозяйственная запись может оказаться важной независимой опорой к анализу. Сила зависит не от сложности прибора, а от того, отвечает ли источник на нужный вопрос и возникла ли его ошибка другим путём.

Рассмотрим условный портовый квартал. В складской яме найдены сотни обугленных зёрен чужеземного растения. Первая версия: продукт регулярно ввозили и ели горожане. Но склад сгорел, поэтому число объясняется одним пожаром. Рядом нет домашних находок. В отчёте указаны также части стеблей и сорняки, характерные для необработанного урожая. Тогда можно уверенно говорить о запасе растения и его присутствии в порту. Торговое перемещение вероятно, если местное выращивание не подтверждается и есть связанные данные о происхождении. Потребление жителями возможно. Конкретное блюдо неизвестно.

Теперь добавим десять домашних комплексов следующего столетия. В семи есть небольшие количества того же растения, в трёх сосудах обнаружены следы нагрева смеси с местной крупой, а записи рынка фиксируют продажу малыми мерами. Вывод меняется. Продукт вышел за пределы единичного склада; приготовление в домах становится вероятным, а смешивание с местной крупой получает прямую опору. Но и теперь нельзя заявлять, что блюдо ели все горожане или называли современным именем.

Так работает накопление доказательства: новое звено не просто увеличивает кучу фактов, а закрывает определённый разрыв. Домашний контекст закрывает часть разрыва между складом и кухней. След нагрева — между наличием и приготовлением. Розничная мера — между оптовым грузом и покупателем. Название блюда потребует иной улики.

Для читателя археологического отчёта полезно искать пять паспортных строк. Первая: что именно определено и с какой уверенностью. Вторая: где найдено — сооружение, слой, сосуд, очаг, яма. Третья: как место датировано. Четвёртая: как материал извлекали и какой объём проб исследовали. Пятая: какой процесс попадания предложен и какие альтернативы рассмотрены.

Если этих строк нет в новости, это не доказывает плохую науку. Возможно, журналист сократил подробности. Тогда надо дойти до отчёта или статьи. Если подробностей нет и там, уровень вывода следует понизить. Красивое фото не

восполняет неизвестный контекст.

Осторожность особенно нужна со словами «древнейший обед», «любимая еда» и «основной продукт». «Древнейший» часто означает самый ранний из опубликованных и датированных образцов определённого типа. «Любимая» требует доступа к предпочтению, которое остатки редко сообщают напрямую. «Основной продукт» предполагает значительную роль в рационе, а не просто заметную кучку. Заголовок может быть ярким, но в собственном пересказе лучше вернуть узкий вывод.

Это не повод считать археоботанику бессильной. Напротив, дисциплина сильна именно тем, что умеет извлекать повседневные действия из неприметных отходов. Работа ван дер Вен показывает: после анализа путей формирования смешанные комплексы могут отражать устойчивые, социально организованные практики. Отходы очистки зерна повторяются не случайно; места сжигания и выбрасывания рассказывают об устройстве труда. Но рассказ появляется из структуры комплекса, а не из романтического узнавания одного семени.

Вернёмся к четырём уровням уверенности. Если специалист надёжно определил обугленное зерно в хорошо датированном неповреждённом слое, его присутствие установлено. Если сочетание остатков и контекст очага лучше всего объясняются приготовлением, приготовление вероятно. Если те же семена могли попасть с навозным топливом, чело-

веческое употребление лишь возможно. Если схема отбора не описана и слой перемешан, частота употребления неизвестна.

Важно не повышать уровень при переходе от научной статьи к музейной подписи, от подписи к статье в журнале, от статьи к семейному разговору. Каждый пересказ стремится убрать условности. Читатель может сделать обратное: вернуть существительные в контекст, а глаголы — на их доказательный уровень.

Практика этой главы строится вокруг предела одной находки. Выберите сообщение об остатке пищи из раскопок. Сначала запишите самое узкое утверждение, которое выдержит проверку: «в таком-то контексте найден такой-то материал». Если место, дата или определение неясны, оставьте пропуск, не заполняя его догадкой.

Затем назовите путь сохранения. Остаток обуглен, высушен, минерализован, переувлажнён, сохранился как отпечаток или выделен в виде микрочастицы? Спросите, какие виды еды такой путь сохраняет хорошо, а какие почти не показывает.

После этого перечислите три возможных пути попадания. Например: пища человека, корм или топливо; запас, отход обработки или случайная примесь; остаток на месте использования или перенесённый мусор. Выберите основную версию только если контекст даёт отличительный признак.

Проверьте масштаб. Одна проба, несколько помещений,

весь памятник? Какой период охватывает слой? Можно ли перейти от отдельного дома к городу? Если нельзя, перепишите вывод так, чтобы его подлежащее совпало с выборкой: не «народ ел», а «растение присутствует в пробах из двух хозяйственных ям».

Наконец, спросите, какая независимая улика приблизит бы находку к обеду. След приготовления в сосуде, набор кухонных орудий, домашнее распределение, человеческие останки, запись о покупке, рецепт? Выбирайте улику для недостающего звена, а не ещё один эффектный предмет того же рода.

После такой проверки находка не становится менее ценной. Она перестаёт выполнять чужую работу. Зерно говорит о зерне и своём пути в слой; кость — о животном остатке и обращении с ним; скорлупа — о растении и действии, оставившем отход. Обед возникает тогда, когда происхождение, обработка, место и повторяемость складываются в согласованную картину.

В следующей главе мы приблизимся к самому месту находки. Даже правильно определённый остаток может оказаться моложе или старше окружающих предметов, если слой нарушен. Чтобы дата стала опорой, нужно понять, почему археолог считает контекст закрытым.

Глава 3. Слой должен быть закрыт

Представьте кухонный ящик, который никто не разбирал десять лет. Внизу лежит инструкция от старой кофеварки, поверх неё — батарейки, чек за прошлую неделю и запасной ключ. Если достать всё разом и назвать «вещами одного времени», получится аккуратный список и неверная история. С землёй происходит то же самое, только порядок приходится восстанавливать не по памяти хозяина, а по границам, разрезам, цвету, составу и положению находок.

Археологический слой в разговорной речи кажется чем-то вроде страницы: ниже старое, выше новое. Это полезное первое приближение, но плохое окончательное правило. Люди роют ямы, чинят полы, переносят мусор, насыпают площадки, выбирают грунт и снова засыпают углубления. Корни и норные животные двигают мелкие предметы. Вода размывает одно место и откладывает материал в другом. Поздняя могила может прорезать ранний двор, а современная труба — несколько древних уровней сразу. Земля хранит не стопку нетронутых страниц, а следы действий, среди которых есть добавление, удаление и перемещение.

Поэтому единицей полевой записи становится контекст. Здесь это слово означает отдельное отложение, разрез, стену, пол или другую различимую часть памятника, возникшую в результате определённого действия либо процесса. Насыпа-

ли грунт — появился один контекст. Выкопали яму — возник разрез, то есть граница удаления. Заполнили яму мусором — возникло заполнение. Настелили новый пол — ещё один контекст. Такой способ записи описан в руководствах Historic England и Музея Лондона: отношения между частями фиксируют отдельно, прежде чем собирать их в общую историю.

Это похоже на расследование ремонта в квартире. Старые обои находятся под новыми, но штроба для провода прорезает оба слоя и потому моложе их. Штукатурка, которой заделали штробу, ещё моложе. Монета внутри заделки не обязана быть потеряна в год ремонта: она могла пролежать в песке десятилетия до того, как песок замешали в раствор. Положение сообщает порядок событий, но календарную дату приходится устанавливать дополнительными средствами.

Основное стратиграфическое отношение формулируется просто: если один контекст лежит поверх другого и граница не перевёрнута поздним вмешательством, верхний образовался позже нижнего. Если яма прорезает слой, яма моложе слоя. Если яму заполнили, заполнение моложе момента её выкапывания. Эти отношения дают последовательность «раньше — позже». Сами по себе они не сообщают, прошло между событиями два дня или двести лет.

Для сложного памятника последовательность изображают схемой, известной как матрица Харриса. В ней отдельные контексты соединяются по отношениям времени. Схема не

является волшебным календарём. Она помогает не перепутать порядок и увидеть пропущенные звенья: например, пол существовал какое-то время, затем его прорезали, а позднее разрез засыпали. Исследование цифровых стратиграфических записей Кита Мэя и его коллег подчёркивает важную вещь: в истории памятника присутствуют не только отложения, но и поверхности, разрезы, периоды использования и утраченные части. Отсутствующая земля тоже может быть событием.

Для истории еды это особенно важно, потому что интересующие нас остатки часто малы. Семечко, рыба кость или крупинка угля легче перемещаются, чем жернов или большая амфора. Если поздняя яма прошла через ранний слой, часть раннего материала попадёт в её заполнение. В более молодом контексте окажется старая вещь. Археологи называют это остаточностью: предмет пережил свой первоначальный контекст и был заново отложен позднее.

Остаточность легко понять на примере переезда. Вы упаковали коробку в новой квартире и нашли билет десятилетней давности. Билет действительно старый, но коробка собрана сейчас. По билету нельзя датировать переезд. Так и обломок старой амфоры в поздней насыпи подтверждает существование самой амфоры раньше, однако не превращает насыпь в склад её времени. Если рядом лежат сотни поздних предметов, старый черепок задаёт лишь нижний предел: отложение не могло возникнуть раньше изготовления попав-

шей в него вещи, но могло возникнуть намного позже.

В обратную сторону работает вторжение. Молодой материал проникает в старое отложение. Корень проталкивает семя вниз. Нора соединяет поверхности разных времён. Узкая поздняя ямка остаётся незамеченной при грубой расчистке. Частица с лопаты или обуви попадает в пробу. Тогда современное или более позднее зерно оказывается среди древних остатков. Если его возраст принять за возраст всего слоя, получится слишком молодая дата.

Особенно коварны мелкие растительные остатки. Их могут переносить вода, почвенные животные и корни. Это не означает, что каждой семечке нельзя доверять. Это означает, что уверенность зависит от сохранности границ, положения образца и признаков нарушения. Обугленное зерно, взятое из плотной массы на дне запечатанного сосуда, имеет другую историю, чем одиночное необугленное семя из рыхлого грунта, прорезанного корнями.

Выражение «закрытый контекст» часто звучит как печать абсолютной надёжности. В действительности оно обозначает контекст, который после определённого события был перекрыт или запечатан так, что последующее добавление материала маловероятно либо заметно. Могила после засыпки, клад под неповреждённым полом, содержимое внезапно обрушившегося помещения или груз погибшего судна могут приближаться к такой ситуации. Но закрытость всегда нужно доказывать наблюдениями. Каменная плита могла быть

поднята. Пол мог иметь ремонтную дыру. Корабль могли частично разгрузить и позднее тревожить течения и водолазы.

Правильный вопрос звучит не «контекст закрытый или открытый?», а «от какого момента и для какого движения он закрыт?» Содержимое замурованной ниши закрыто для предметов, попавших после кладки стены. Но вещи могли быть старыми уже в момент замуровывания. Запечатанная мусорная яма надёжно показывает, что после перекрытия в неё не добавляли отходы, однако до перекрытия её могли заполнять двадцать лет. Закрытость ограничивает конец поступления, но не обязательно сжимает начало.

Именно здесь расходятся дата вещи и дата слоя. Монету чеканят в определённый период, пользуются ею, теряют, находят вместе с землёй, переносят и снова закапывают. Сосуд изготавливают, перевозят, используют, чинят, превращают в совок или строительный наполнитель. Семя созревает в один сезон, хранится, попадает в пищу или топливо и лишь затем обугливается. У каждого объекта есть биография, а у отложения — своя.

Археологическая дата чаще является связкой ограниченных. Если в заполнении ямы лежит монета, выпущенная не ранее 250 года, заполнение не могло сформироваться до 250 года, если монета не попала туда поздним вторжением. Но оно могло появиться в 260-м, 310-м или позже. Самая молодая надёжно связанная находка задаёт возможный ранний предел образования комплекса. Верхний предел может дать

перекрывший пол, исторически датированное разрушение или независимое лабораторное измерение.

Даже формула «самая молодая находка» требует осторожности. Одиночный предмет может быть вторжением. Поэтому исследователь смотрит, согласуется ли он с остальным комплексом, заметны ли разрезы, насколько однородно заполнение и как предмет лежал. Десятки согласованных находок убедительнее одной пуговицы из корневого хода. Но численность не заменяет контекст: тысяча старых черепков могла попасть в молодую насыпь вместе с грунтом.

Работа Эндрю Поултера о Никополе и Дичине показывает, почему находки нельзя отделять от последовательности памятника. Когда исследователь пересматривает отношения между отложениями и фазами, смысл вещевого комплекса меняется. Предметы остаются теми же, но перестают быть свидетелями того события, к которому их прежде прикрепили. Это хороший урок для читателя: каталог сообщает, что обнаружено, а стратиграфия — в каком эпизоде эта находка способна выступать уликой.

Возьмём условный пример. В портовом городе под полом пекарни найдено обугленное зерно привозного растения. Новость сообщает: «торговцы познакомили горожан с новым хлебом в третьем веке». Чтобы проверить фразу, нужно выяснить, что означает «под полом». Зерно лежало в слое, на котором построили пол? В заполнении ремонтной траншеи, прорезавшей пол? В трещине между плитами? Или

его извлекли из раствора?

Если зерно находилось в непотревоженном слое приготовления, который пол запечатал, оно существовало до укладки пола. Если оно лежало в ремонтной траншее, то могло попасть туда позже. Если в растворе, сырьё для раствора могли принести с мусорной свалки. Если в трещине, зерно могло провалиться во время долгого использования помещения. Одни и те же слова «под полом» скрывают четыре разные биографии.

Предположим, пол датируется монетами и керамикой концом третьего века. Это не означает автоматически, что зерно тоже относится к концу третьего века. Если зерно лежит в подготовке пола, оно старше укладки, но насколько — неизвестно. Если его радиоуглеродная дата согласуется с этим интервалом, связь становится сильнее. Если дата значительно моложе, надо проверить вторжение, качество образца и саму последовательность. Если значительно старше, возможны хранение, повторное перемещение старого материала или особенность датируемого вещества.

Радиоуглеродное измерение не отменяет стратиграфию. Оно датирует углерод конкретного образца и выражается вероятностным интервалом после калибровки, а не ставит год на весь слой. Кусок старой древесины может быть срублен задолго до пожара. Зерно обычно ближе к сезону урожая и потому удобнее для датировки события, но его связь со слоем всё равно нужно доказать. Лаборатория отвечает на во-

прос о пробе; раскоп — о месте пробы в последовательности.

Соединение методов сильнее, когда их возможные ошибки различны. Стратиграфия может быть неверно прочитана из-за незамеченного разреза. Типологическая дата керамики зависит от сравнительной серии. Радиоуглеродный результат зависит от сохранности, отбора и калибровки. Если три линии сходятся, доверие растёт. Если расходятся, расхождение не следует прятать усреднённой красивой датой: оно указывает на перемещение материала, ошибку определения или более сложную историю места.

Современное исследование стратиграфии всё чаще говорит о биографии памятника. Василики Андреаки предлагает соединять порядок отложений с данными о том, как они образовались и менялись после оставления места. Для читателя это полезнее образа слоёного пирога. Пирог не роет норы, не чинит собственные коржи и не переносит крошки снизу наверх. Памятник живёт после людей: его размывает, уплотняет, застраивает и заселяет растительность.

Размыв может убрать целый период. Тогда более позднее отложение ляжет прямо на гораздо более раннее. Физическое соседство не означает непосредственной исторической преемственности. Между двумя слоями могли пройти века, от которых не сохранилось накопившейся земли. Такая граница называется перерывом или поверхностью разрушения. Если её не заметить, история покажется непрерывной, хотя из неё выпала глава.

Для кухни пропуск опасен соблазном объявить постепенное изменение. Допустим, под разрушенной поверхностью встречается местная крупа, а над ней — смесь с привозной пряностью. Можно сказать, что рецепт изменился между двумя фазами. Нельзя без дополнительных данных описывать медленный переход, промежуточные способы готовки или точный момент заимствования. Слой, который мог хранить эти ступени, отсутствует.

Есть и обратная ошибка: принять долго накапливавшийся слой за один короткий эпизод. Дворовая земля может получать мелкий мусор много лет. Посетители вытаптывают поверхность, уборка перемещает отходы, дождь разносит золу. Найденные вместе вещи оказываются соседями по месту, но не по дню. Такой комплекс полезен для характеристики длительного использования, однако плохо подходит для восстановления одной трапезы.

Быстрое событие иногда даёт более тесную связь. Пожар, внезапное обрушение или затопление способны сохранить предметы, оставленные в помещении примерно одновременно. Но и здесь пожар мог обуглить старый запас, а обрушение смешать верхний этаж с нижним. Событийность нужно выводить из положения и состояния материалов, а не из драматичности рассказа.

Закрытый контекст не равен представительной выборке. Один запечатанный погреб может прекрасно передать запас богатого дома в конкретный момент и ничего не сказать о

бедных кварталах, летнем питании или обычном рынке. Надёжность связи и широта обобщения — разные качества. Иногда очень чистая улика отвечает на очень узкий вопрос.

Это различие помогает оценивать торговлю. Запечатанный склад с импортными орехами надёжно подтверждает наличие партии до момента разрушения. Чтобы доказать изменение кухни, нужны домашние контексты, следы приготовления, повторяемость во времени и социальное распределение. Стратиграфия укрепляет дату звена, но не достраивает остальные глаголы легенды.

Читатель редко получает полевой дневник целиком. Однако в хорошем отчёте можно искать несколько признаков. Указан ли номер контекста? Описан ли тип: слой, заполнение ямы, пол, разрез, насыпь? Названы ли отношения с соседями: перекрывает, прорезает, заполняет? Есть ли замечания о корнях, норах, поздних траншеях и рыхлости? Объяснено ли, почему находки объединены в одну фазу? Сообщено ли точное место отбора пробы?

Если статья называет комплекс закрытым, полезно найти основание: неповреждённый перекрывающий пол, запечатанный вход, связное обрушение, целый сосуд или ясную границу заполнения. Само прилагательное ничего не доказывает. Оно должно быть итогом наблюдений, которые другой специалист способен проверить по записи, рисункам, фотографиям и архиву.

Фраза «найдено в слое такого-то века» тоже нуждается в

распаковке. Слой датирован самой находкой или независимыми признаками? Если сначала слой называли третьим веком по амфоре, а затем амфорой доказывают торговлю в третьем веке, возникает круг. Для существования амфоры это может быть приемлемым типологическим аргументом, но независимой проверкой даты он не является.

Лучше разделить три вопроса. Когда изготовлен объект? Когда он попал в отложение? Когда образовалось или было запечатано отложение? Иногда ответы близки, например для короткоживущего зерна в очаге, сразу перекрытом обрушением. Иногда между ними поколения, как у семейного сосуда, выброшенного при позднем ремонте.

Рассмотрим ещё один условный случай. В заполнении колодца найдены косточки привозных плодов, кухонная посуда и монеты от второго до четвёртого века. Можно было бы назвать колодец свидетельством долгой любви горожан к плодам. Но сначала надо восстановить его жизнь. Пока колодец работал, в него старались не бросать мусор. После прекращения использования шахту могли быстро засыпать землёй из нескольких мест. Тогда содержимое относится не к векам питьевой воды, а к одному эпизоду ликвидации. Старые монеты и черепки являются остаточным материалом в позднем заполнении.

Если заполнение состоит из последовательных тонких сбросов с органикой, история может быть другой: открытая шахта постепенно принимала мусор. Тогда находки охваты-

вают период, но отдельные уровни требуют собственной записи. Смешать их в один пакет — значит потерять изменение во времени. Значение косточек определяется не названием объекта «колодец», а процессом, сформировавшим конкретный грунт.

Отсюда правило, которое пригодится во всей книге: функцию сооружения нельзя автоматически приписывать его заполнению. Мусор в печи мог появиться после прекращения выпечки. Зерно в храме могло лежать в поздней хозяйственной яме. Рыбьи кости в амфоре могли быть отходом, которым её заполнили после многократного использования. Сначала датируется и объясняется действие, затем предмет включается в историю.

Сомнение не требует отвергать находку. Достаточно понизить точность вывода. Если контекст нарушен, можно уверенно определить сам предмет, иногда — его происхождение и собственный возраст. Но связь с конкретным помещением, фазой или блюдом становится вероятной, возможной либо неизвестной. Честная формулировка сохраняет знание вместо того, чтобы выбирать между громкой легендой и полным недоверием.

Четыре уровня уверенности здесь работают особенно наглядно. Установлено: слой прорезан поздней ямой, если граница разреза зафиксирована. Вероятно: часть молодого материала вошла через это нарушение, если он сгущается возле разреза. Возможно: одиночное семя перемещено корнем, ес-

ли рядом виден корневой ход. Неизвестно: связано ли оно с ранней кухней, если точное положение при отборе утрачено.

Практика этой главы начинается с одного вопроса: откуда именно взят образец? Найдите археологическую новость о пище и замените общее место «на раскопках» на полевой адрес. Запишите памятник, участок, сооружение, номер контекста, тип отложения и положение внутри него. Если хотя бы трёх звеньев нет, отметьте пропуски вместо догадки.

Затем нарисуйте словами короткую последовательность. Что было раньше? Что лежит поверх? Есть ли разрез, яма, ремонт, корень или нора? Как контекст закрыт и мог ли материал попасть туда до закрытия из более старого места? Не нужен профессиональный чертёж. Достаточно строк: «пол существовал; его прорезали; яму заполнили; сверху положили новый пол».

После этого разведите три даты. Дата изготовления или жизни образца. Дата его попадания в землю. Дата образования либо запечатывания контекста. Если источник сообщает только одну, не размножайте её на остальные. Спросите, какая независимая улика связывает события: стратиграфическое отношение, монета, керамическая серия, письменная дата или лабораторное измерение.

Наконец, проверьте две противоположные ошибки. Может ли старая вещь быть остаточной в молодом слое? Может ли молодой материал вторгнуться в старый? Назовите наблюдение, которое поддерживает или ослабляет каждую

возможность. Перепишите итог так, чтобы он не был точнее контекста.

После этой процедуры выражение «слой третьего века» перестаёт быть готовым ответом. Оно становится сокращением для цепочки наблюдений и сравнений. Чем важнее вывод о первом появлении продукта или начале торгового пути, тем нужнее раскрыть эту цепочку.

В следующей главе мы рассмотрим ещё одну причину перекоса. Даже когда контекст надёжен и дата согласована, огонь сохраняет пищевые остатки избирательно. То, что пережило пожар и попало в археологическую пробу, не обязательно было самым частым на столе.

Глава 4. Обугленное зерно переживает случай

На дне тостера скапливаются крошки, но по ним трудно восстановить все завтраки семьи. Там окажется то, что отломилось, упало и выдержало жар. Мягкий сыр исчезнет, чашка чая не оставит крошек, а подгоревший кусочек хлеба будет замечен долго. Археологический пожар действует сложнее, но ловушка та же: сохранившееся не является беспристрастной копией съеденного.

Растительная ткань обычно разрушается в почве. Микроорганизмы используют её как пищу, вода и кислород участвуют в распаде. При определённом нагреве органика меняется так, что обугленный остаток становится устойчивее. Он может пережить столетия и тысячелетия, особенно если после пожара не был размолот, размыт или снова сожжён. Поэтому обугленные зёрна, семена, скорлупа и кусочки древесины составляют заметную часть археоботанических находок.

Слово «обуглилось» скрывает узкое окно. При недостаточном нагреве материал не станет достаточно устойчивым и позднее сгниёт. При слишком сильном или долгом горении он превратится в золу и исчезнет как узнаваемый остаток. Между этими исходами есть режим, при котором форма ещё

различима, а ткань уже изменилась. То, что археолог видит в пробе, прошло через это окно.

Эксперименты Шейлы Бордман и Глинис Джонс с зерном, мякиной и соломой разных злаков показали: температура, длительность и доступ кислорода влияют на результат, а части растения сохраняются неодинаково. Это означает, что исходная куча после огня меняет состав. Даже если в неё входили равные доли зерна и отходов обработки, в археологической пробе равенство может исчезнуть.

Патти Райт сформулировала проблему ещё прямее: карбонизация бывает не только сохранением, но и уничтожением. Значимы влажность, вид растения и конкретная часть — семя, кожура, скорлупа. Некоторые остатки выдерживают условия, при которых другие распадаются или теряют признаки, нужные для определения. Следовательно, редкость растения в обугленном комплексе может говорить о редкости в прошлом, о плохой сохранности или сразу об обоих факторах.

Представим кладовую с пшеницей, чечевицей, маслом, сушёной зеленью и яблоками. Пожар уничтожает помещение. Масло сгорает или впитывается иначе, зелень теряет узнаваемую форму, яблоки разрушаются, часть зерна обугливается. Через века исследователь находит сотни зёрен и несколько семян чечевицы. Нельзя пересчитать исходный запас простым правилом «одна находка — одна порция». Пожар был фильтром, а не переписчиком.

Даже внутри одного вида меняется шанс выживания. Зерно в центре плотной кучи получает меньше кислорода, чем зерно на поверхности. Внешние части могут сгореть полностью, внутренние — обуглиться, а глубже материал лишь подсушится и потом разложится. Археолог обнаружит оболочку события: не всё, что было в помещении, а ту часть, для которой сошлись положение, воздух, температура и время.

Из этого не следует, что большие скопления ничего не значат. Тысячи зёрен в сосуде или на полу действительно могут указывать на запас. Но число нельзя автоматически превращать в долю рациона. Один пожар способен сохранить сезонный резерв, тогда как годы ежедневного употребления мягких продуктов почти не оставят макроостатков. Катастрофа увеличивает видимость одного мгновения.

Случайный пожар вообще занимает особое место в археологическом рассказе. Он драматичен и иногда создаёт впечатление замершего дня. Однако найденные запасы могли лежать месяцами. Мусор под полом накопился раньше. Обугленные семена могли находиться в топливе. Обрушение перемешало этажи. Сначала нужно установить, что именно горело и где материал находился до огня.

Не всякое обугливание связано с катастрофой. Historic England перечисляет разные механизмы: зерно могло подгореть в сушильне, орехи — при обработке, уборочный мусор — при намеренном сжигании, семена сорняков — в навозе или дёрне, использованном как топливо. Крошечные остат-

ки регулярно попадали в домашний очаг при уборке. Иногда археоботанический комплекс отражает не сгоревший обед, а способ поддерживать огонь и избавляться от отходов.

Это возвращает нас к пути попадания. Чистое зерно возле разрушенного хранилища, смесь мякины и сорняков у места обработки урожая, мелкие семена в золе от навозного топлива — разные наборы. Один вид может присутствовать во всех трёх. Смысл создают сочетание частей растения, место, плотность, следы сооружения и повторяемость по пробам.

Стадия обработки тоже влияет на видимость. Урожай срезают, молотят, провеивают, очищают и сортируют. На каждой стадии отделяются свои примеси. Если отходы бросали в огонь, они обугливались чаще, чем чистый продукт, который старались не терять. Тогда многочисленные сорняки сообщают о хозяйственной операции, а не о рецепте из сорняков.

В другой ситуации очищенное зерно намеренно подсушивали над огнём. Ошибка температуры могла уничтожить большую партию. Такой комплекс богат пищевым продуктом именно потому, что случилась неудача. Обычные успешные циклы не оставили сопоставимого следа. Частая археологическая находка способна быть редким событием, которое лучше сохраняется.

Полевые опыты Стефана Густафссона с пожарами в реконструированных доисторических домах полезны именно своей изменчивостью. Доли обугленных злаков различались

между повторениями, а семена разных растений обугливались неодинаково. Эксперимент не выдал одного коэффициента, которым можно исправить любой раскоп. Он показал, почему отдельный пожар нельзя считать стандартной мерной чашкой.

После горения начинается второй отбор. Хрупкие остатки ломаются при обрушении, вытаптывании, промерзании и раскопках. Затем грунт промывают или флотируют. Размер сетки определяет, какие части будут пойманы. Слишком энергичная обработка разрушает слабые экземпляры. Густафссон отдельно отмечает значение бережного обращения и флотации: история меняется не только в древности, но и на пути от ведра земли к лабораторному лотку.

Поэтому сравнивать числа из двух памятников можно лишь после проверки методов. В одном месте брали по сорок литров грунта из каждого очага и использовали мелкую сетку. В другом собирали видимые зёрна вручную. Сотня находок во втором отчёте не обязательно означает большее потребление, чем пятьдесят в первом. Единица сравнения должна учитывать объём пробы, число контекстов и способ извлечения.

Исследователи часто используют встречаемость: долю проб, в которых найден определённый вид. Она отвечает не на вопрос «сколько съели», а на вопрос «насколько широко остаток распределён среди исследованных проб». Один склад с десятью тысячами зёрен даст огромную численность

и низкую встречаемость, если остальные девяносто девять проб пусты. По десятку зёрен в половине домов даст меньшую численность, но более широкое распространение.

И численность, и встречаемость проходят через фильтр огня. Продукт, который редко контактировал с пламенем, останется невидимым в обоих показателях. Масло, напитки, зелень и очищенная мякоть требуют других методов: анализа сосудов, микроследов, письменных данных. Археоботаника сильна, когда исследователь знает её слепые зоны и соединяет линии доказательств.

Региональный эксперимент Кристины Кастильо поставил вопрос, не оказывается ли рис чрезмерно заметным по сравнению с другими культурами. Сравнение риса, проса и бобовых вместе с наблюдением стадий обработки показало, что сохранность связана не только со свойствами растения, но и с тем, в каком виде оно встречается с огнём. Такой результат нельзя переносить готовой поправкой на другой регион. Он учит сначала проверять местную хозяйственную практику.

Допустим, в портовом городе рис составляет шестьдесят процентов определённых обугленных зёрен, а местное просо — двадцать. Фраза «рис вытеснил просо» преждевременна. Нужно знать, одинаково ли культуры очищали, сушили и готовили; одинаково ли их части выдерживают нагрев; происходят ли находки из одних типов контекстов. Если рис сосредоточен в двух сгоревших складах, а просо рассеяно по домам, числа описывают прежде всего разные события.

Можно утверждать более узко: рис доминирует в исследованном обугленном комплексе. Затем проверить альтернативы. Был ли он крупным товарным запасом? Сушили ли его способом, повышавшим риск пожара? Лучше ли сохранялась шелуха? Есть ли рис в сосудах, человеческих останках, рыночных документах? Только после этого обсуждать роль в питании.

Обугливание меняет и форму. Зерно сжимается, вздувается, растрескивается; внутренние пустоты заполняются грунтом. Экспериментальные эталоны помогают специалисту понять степень изменения. Но популярное изображение часто показывает аккуратные экземпляры, которые удалось определить, а не всю массу разрушенных частиц. Определяемость сама создаёт отбор: в таблицу видов попадает то, у чего сохранились различительные признаки.

Неопределённые фрагменты нельзя бездумно распределять между красивыми категориями. Запись «злак» честнее уверенного названия, если признаки утрачены. При сравнении памятников доля неопределимых остатков тоже важна. Два комплекса с одинаковым истинным составом после разного нагрева могут дать разные списки видов просто потому, что один сохранил форму лучше.

Огонь способен исказить измерения, по которым судят о разновидностях и одомашнивании. Райт предупреждает, что изменения формы осложняют разделение диких и домашних форм. Значит, вывод о новом сорте на торговом пути дол-

жен учитывать состояние зерна и подходящую сравнительную коллекцию. Чем сильнее деформация, тем осторожнее точность определения.

Современные лаборатории исследуют не только внешний вид, но и внутреннюю структуру, химический и изотопный состав. Здесь прежнее правило сохраняется: прибор измеряет переживший нагрев образец. Нужно оценить, изменил ли жар интересующий показатель и подходит ли сохранность для метода. Лабораторная точность числа не устраняет исторический отбор материала.

Вернёмся к бытовой аналогии. Если после пикника остались только металлические шпажки, нельзя заключить, что люди ели металл. Материал пережил событие лучше пищи. Археолог не делает такой грубой ошибки, но более тонкая версия возникает, когда устойчивые зерновые принимают за полный рейтинг меню. Сохранность превращается в кажущуюся популярность.

Чтобы не попасть в ловушку, полезно разделить четыре вероятности. Первая: продукт присутствовал в жизни людей. Вторая: он попал в ситуацию нагрева. Третья: обуглился, а не сгорел и не сгнил. Четвёртая: его извлекли и определили. Наблюдаемое число зависит от всех четырёх. Только первая относится непосредственно к прошлому употреблению.

Эти вероятности различаются по контекстам. В очаге высок шанс попадания в огонь, но материал может быть топливом. В кладовой контакт с огнём редок, зато катастрофи-

ческий пожар сохраняет запас. В мусорной яме остаток мог быть перенесён после горения. Поэтому общая сумма без разбивки по местам теряет объяснение.

Хороший отчёт сообщает состояние остатков, объём и расположение проб, способ флотации, размер сетки, число определённых и неопределённых фрагментов. Он сравнивает сходные контексты и обсуждает механизм обугливания. Если новость оставляет лишь список культур, читатель вправе приостановить вывод о частоте еды.

Рассмотрим условное исследование двадцати домов. В одном сгоревшем доме найдено пять тысяч зёрен привозной пшеницы. В двенадцати домах есть по несколько зёрен местного проса. По общей численности пшеница победит с огромным отрывом. По встречаемости просо окажется шире. По контексту пшеница представляет один запас, просо — повторяющиеся бытовые потери. Разумный вывод: крупная партия пшеницы присутствовала в одном доме, а просо было распределено шире. Какой продукт давал больше калорий всему поселению, пока неизвестно.

Добавим сосуды с остатками пшеничной каши в разных кварталах и документы о розничной продаже. Тогда версия широкого употребления пшеницы укрепитя. Добавим изотопные данные человеческих останков — появится линия о долгой диете, хотя разделить похожие растения может быть трудно. Каждая новая улика закрывает отдельный разрыв; ни одна не превращает обугленную кучку в готовое меню.

Четыре уровня уверенности помогают и здесь. Установлено: в пробе определены обугленные зёрна при описанном методе. Вероятно: они составляли запас, если лежали плотной массой в сосуде кладовой. Возможно: зерно предназначалось для пищи жителей, если нет следов приготовления и распределения. Неизвестно: какую долю рациона оно давало без сопоставимых данных.

Практика главы начинается с пути сохранения. Возьмите утверждение «археологи нашли главную пищу поселения» и спросите, что именно пережило время. Остатки обуглены, высушены, минерализованы или переувлажнены? Если обуглены, назовите событие: пожар, сушильня, очаг, сжигание мусора, топливо. Если событие не установлено, сохраните несколько вариантов.

Затем составьте список исчезнувших соперников. Какие продукты этого меню плохо сохраняются при таком режиме? Какие части растения сгорают легче? Что могло вовсе не встретиться с огнём? Этот список не доказывает присутствие невидимой еды, но запрещает превращать сохранившееся в полный рейтинг.

После этого проверьте счёт. Перед вами число экземпляров, масса, встречаемость по пробам или число контекстов? Одинаковы ли объёмы грунта и сетки? Не создаёт ли один пожар большую часть находок? Перескажите результат двумя способами — по численности и по распределению. Если истории расходятся, объясните почему.

Наконец, назовите независимую улику, которая проверит пищевое значение: след приготовления в сосуде, распределение по домам, долговременный пищевой сигнал, запись о продаже. Не ищите ещё одну обугленную кучку, если проблема состоит в переходе от запаса к рациону.

Огонь подарил археологии огромный архив повседневной жизни, но сам отредактировал его. Он выделил ошибки, аварии, топливо и устойчивые части растений. Прочитать архив можно только вместе с историей этого отбора.

В следующей главе мы обратимся к пылице. Она способна показать растительность и перемещение микроскопических частиц, однако растение в окрестности ещё дальше от готового блюда, чем зерно в очаге.

И это важный предел.

Глава 5. Пыльца показывает окрестность

Весной на подоконнике появляется жёлтая пыль. Кажется естественным рассуждать так: если вещество осело здесь, значит, источник находится совсем рядом. Но достаточно вспомнить автомобиль после ветреного дня, чтобы уверенность исчезла. Пыльца могла прилететь из двора, парка за несколько кварталов или леса за городом. Другая пыльца почти не покидает цветок и попадёт в пробу лишь при особом стечении обстоятельств. Поэтому пыльцевое зерно сообщает не готовый адрес растения, а результат движения между источником и местом оседания.

Для истории еды это различие решающее. В популярном рассказе обнаружение пыльцы пряности, плодового дерева или злака легко превращается в доказательство древнего блюда. Между этими фразами пропущено несколько звеньев. Растение могло расти в окрестности, его часть могли принести как корм, подстилку, топливо или строительную примесь. Пыльца могла осесть из воздуха задолго до образования исследуемого слоя. Даже присутствие съедобного растения не показывает, какую часть использовали и использовали ли её люди вообще.

Палинология — исследование пыльцы и спор — особенно

полезна там, где зерно сохраняется в отложениях последовательно. Болото, озёрный ил или постоянно влажная яма способны удержать многолетнюю запись изменений растительности. Специалист берёт образцы по глубине, обрабатывает их в лаборатории, определяет узнаваемые типы под микроскопом и считает их доли или концентрацию. В результате получается не фотография одного дня, а ряд проб, по которому можно обсуждать изменения вокруг места накопления.

Слово «вокруг» здесь нельзя оставлять без размера. Маленькая лесная впадина, большой водоём, колодец и пол жилища собирают пыльцу по-разному. В озеро она поступает с ветром, водой и материалом с берегов. В небольшой яме большое влияние может иметь растение у самого края. В хозяйственную постройку пыльцу приносят вместе с соломой и землёй. Поэтому вопрос «что росло здесь?» начинается с более скромного вопроса: какой участок пространства мог оставить сигнал именно в этой ловушке?

Исследователи называют полезным масштабом соответствующую область происхождения пыльцы. Смысл термина проще формулировки: это расстояние, в пределах которого сведения о растительности ещё заметно улучшают объяснение пыльцевого состава пробы. За этой границей продолжает поступать фоновая пыльца, но добавление всё более далёких участков уже мало помогает связать конкретную пробу с картиной растений. Граница не нанесена на природу заранее. Она зависит от размера места накопления, мозаики

ландшафта, особенностей растений и модели подсчёта.

Моделирование М. Джейн Бантинг и её коллег показывает, что размер области сигнала меняется вместе с размером водоёма и расположением растительных участков. Если ландшафт состоит из пятен разного размера, одна и та же точка не воспринимает их одинаково. Большой бассейн обычно сильнее сглаживает местные различия и даёт более региональную картину. Маленькая впадина чувствительнее к ближайшим растениям, хотя и в неё попадает дальний фон. Значит, нельзя взять универсальный радиус из учебника и приложить его к каждому памятнику.

Представим два исследования одного древнего побережья. Керн из крупного озера показывает заметную долю сосны и берёзы. Проба из маленького рва возле поселения содержит злаки, сорные травы и немного сосны. Это не обязательно противоречие. Озеро могло собирать региональный лесной сигнал, а ров — местный след открытого участка, хозяйственной деятельности и принесённого материала. Прежде чем усреднить диаграммы, нужно понять, что каждая из них измеряет.

Размер ловушки — только первая часть задачи. Растения производят неодинаковое количество пыльцы. Ветроопыляемое дерево выпускает огромные массы лёгких зёрен, потому что лишь малая часть случайно достигнет подходящего цветка. Растение, которому помогают насекомые, может расходовать материал точнее и оставлять слабый воздушный

след. Если в пробе много пыльцы одного дерева и мало пыльцы плодовой культуры, это ещё не означает, что дерево занимало такую же огромную долю земли, а плодовая культура была почти отсутствующей.

Относительная пыльцевая продуктивность — попытка учесть это неравенство. Простыми словами, исследователь спрашивает, сколько зёрен растение обычно добавляет в пыльцевой дождь по сравнению с другими растениями. Но поправка требует региональных данных и не превращает диаграмму в прямую карту гектаров. Продуктивность меняется из-за условий роста, а путь до осадка зависит от высоты источника, формы зерна, ветра и поверхности накопления.

Бытовая аналогия — шум за окном. Громкий автобус слышен с дальней улицы, тихий велосипедист — только у подъезда. Если записать все звуки, автобус окажется чрезмерно представлен. Но и простая команда «сделаем автобусы тише в десять раз» не восстановит движение точно: дома отражают звук, окна открыты по-разному, а велосипед мог проехать в тот момент, когда запись была выключена. Пыльцевая диаграмма тоже требует знания громкости источников и устройства приёмника.

Перенос создаёт ещё одну ловушку. Пыльца способна преодолевать значительные расстояния, особенно у растений с обильным ветровым рассеиванием. Сам факт дальнего переноса не делает каждое зерно путешественником на сотни километров. Большая часть оседает ближе, меньшая фор-

мирует фон издалека. В одной пробе эти потоки смешаны. Поэтому единичное зерно редкого растения слабее как указатель местного роста, чем повторяющийся сигнал в последовательности проб, согласованный с другими признаками.

Вода также переносит и переотлагает материал. Ручей смывает пыльцу с почвы, берег разрушается, старый осадок попадает в молодой. В таком случае зерно может быть старше слоя, где его нашли. Это знакомая по предыдущей главе остаточность, только объект микроскопический. Хорошее исследование описывает происхождение осадка и проверяет, не было ли размыва, перемешивания или перерыва в накоплении.

Сохранность пыльцы неодинакова. Прочная оболочка выдерживает многое, но кислород, высыхание, щёлочная среда, микробы и повторное намокание могут разрушить зерно. Одни типы страдают быстрее других. Плохо сохранившаяся проба не просто беднее: её состав способен измениться, потому что уцелели более стойкие формы. Запись «пыльцы мало» должна сопровождаться оценкой сохранности, а отсутствие нежного типа нельзя автоматически превращать в отсутствие растения.

В лаборатории зерно определяют по размеру, форме, отверстиям оболочки и рисунку поверхности. Часто эти признаки позволяют назвать семейство или группу, но не отдельный вид. Запись «злаки» объединяет множество диких и культурных растений. Даже категория «пыльца зерновых

культур» зависит от измерений и состояния зерна: размеры диких и домашних трав перекрываются, повреждённая оболочка мешает точному сравнению. Когда отчёт пишет «тип пшеницы или овса», пересказ не должен сокращать это до уверенной «пшеницы».

Исследование влияния точности определения на признаки человеческой деятельности показало практическую цену такого сокращения. Крупные группы могут включать и растения нарушенных человеком мест, и виды естественных сообществ. При низкой точности возрастает риск принять естественную растительность за земледельческий сигнал. Иногда честный результат состоит в том, что вопрос остаётся открытым до появления лучшей сохранности, сравнительной коллекции или другого метода.

Это особенно важно для рассказов о торговых культурах. Допустим, в портовом отложении нашли несколько зёрен пыльцы семейства, куда входит известная пряность. Семейство может включать местные сорняки и другие растения. Даже точное определение рода ещё не обязательно разделяет дикого и культурного родственника. Сначала нужно прочесть уровень определения буквально. Название популярного продукта нельзя подставлять вместо категории лаборатории.

Теперь рассмотрим место находки. Пыльца из озёрного керна и пыльца из глиняного кирпича отвечают на разные вопросы. В первом случае основным предметом обычно является растительность вокруг бассейна и её изменение во

времени. Во втором материал мог попасть в кирпич вместе с нарезанной соломой, мякиной, навозом или водой для замеса. Тогда зерно рассказывает о строительной смеси и пути сырья, а не прямо о поле рядом со стеной.

Исследование образцов из Телль-эль-Даба в дельте Нила обнаружило пыльцу злаков в том числе в сырцовом кирпиче. Авторы связали её с вероятным использованием растительного материала как добавки. Такой результат ценен именно потому, что контекст меняет глагол. Корректно сказать: растительный материал присутствовал в составе или сырьё кирпича. Гораздо смелее — и без дополнительных данных неверно — заявить, что возле каждого здания располагалось поле или что злак подавали жившим там людям.

Археологическая яма тоже не является маленьким озером. В неё выбрасывали кухонный мусор, выгребали содержимое пола, складывали навоз, бросали цветущие растения, заносили корм. Пыльца в таком отложении может быть атмосферной, то есть осевшей из воздуха, или принесённой вместе с предметом и отходами. Высокая доля одного типа иногда отражает близкое растение, а иногда — целую охапку материала, оказавшуюся в яме за один раз.

Работа о пылевых данных конца римской Британии показывает, почему внутриселенческие последовательности нельзя без оговорки читать как общий ландшафт. В ямах и канавах сигнал способен зависеть от местного сброса. Пыльца пищевых и пряных растений могла поступить с остатками

еды или другим принесённым материалом, который не выращивали на месте. Та же особенность, которая мешает восстановить региональную растительность, может помочь увидеть хозяйственное действие — если не перепутать масштабы.

Условный пример проясняет разницу. В канаве порта найден резкий пик пыльцы кориандра, а в болоте в двух километрах такого пика нет. Первая версия: кориандр выращивали прямо у канавы. Вторая: в порт привезли растения или семена, их очищали и отходы выбросили. Третья: пыльца попала с кухонным мусором. Четвёртая: похожий тип определён лишь до семейства. Выбор между версиями потребует макроостатков, характера отложения, повторяемости по соседним пробам и сведений о возможной торговле.

Если пик ограничен одним мусорным заполнением, рядом лежат семена и части плодов, а отложение связано со складом, версия обработки привезённой партии становится сильнее. Если сигнал постепенно растёт в независимом озёрном керне и сопровождается изменением сорной растительности, можно обсуждать местное земледелие. Если найдено одно зерно без хорошей сохранности, оно остаётся подсказкой, но не опорой для истории кухни.

Сравнение данных возле Чатал-Хююка показывает ещё одну неожиданность: слишком близкая проба не всегда лучше. Она может быть переполнена продуктами местной обработки злаков и домашним мусором. Далёкие региональные

керы, напротив, способны почти не замечать небольшие поля. Ближний сигнал говорит о деятельности на памятнике, дальний — об общей растительности, и ни один автоматически не даёт площадь посевов. Исследователи сопоставляли пыльцу с макроостатками именно для проверки путей попадания.

Это полезно для истории торговых путей. Новая культура могла прибыть малой партией и обрабатываться в одном дворе, не меняя региональную диаграмму. Позже её могли выращивать широко, и тогда появятся устойчивые изменения в нескольких записях. Но между первым импортом, местным выращиванием и повседневным блюдом нет неизбежной последовательности. Товар могли использовать как лекарство, аромат, подношение, корм или редкую праздничную добавку.

Пыльца иногда путешествует вместе с продуктом и тем самым даёт след перевозки. Цветы могут оставлять её в мёде; растительный мусор сопровождает зерно; пряные части сохраняют пыльцу; солома приезжает как упаковка или корм. Однако транспортный след нужно отличать от воздушного фона. Необычный тип в закрытой таре или плотном скоплении имеет иной смысл, чем единичное зерно в открытом слое. В обоих случаях требуется контрольная проба из окружающего осадка.

Контрольная проба — это способ узнать, чем находка отличается от обычного фона. Если редкий тип одинаково при-

сутствует внутри сосуда, снаружи и в лабораторной пыли, сосуд не даёт особого сигнала. Если концентрация внутри значительно выше, контекст закрыт, а материал взяли чистыми инструментами, связь с содержимым становится вероятнее. Но даже тогда остаётся вопрос, был ли сосуд заполнен один раз, использован повторно или загрязнён при хранении после раскопок.

Здесь нельзя заменять значение одной цифрой. Проценты показывают долю типа среди посчитанных зёрен. Если резко сократилось количество древесной пыльцы, доля трав может вырасти без увеличения их абсолютного поступления. Концентрация сообщает число зёрен на объём или массу осадка, но зависит от скорости накопления. Приток за единицу площади и времени требует надёжной хронологии. Каждая мера отвечает на свой вопрос.

Представим пробу из слоя, где из ста определённых зёрен десять относятся к культурному типу. В следующем слое из двухсот зёрен таких тоже десять. Число одинаковое, доля упала вдвое. Возможно, культурное растение не изменилось, а увеличился фон других растений. Теперь предположим, что второй слой накапливался в пять раз медленнее. Тогда сравнение концентраций потребует ещё одной поправки. Фраза «доля уменьшилась» точна, а фраза «культуру стали выращивать вдвое меньше» пока не следует из данных.

Счёт обычно строится на ограниченном числе зёрен. Редкие типы особенно чувствительны к случайности. Одно зер-

но среди двухсот даёт половину процента; второе удваивает показатель. Это не делает редкую находку бесполезной, но требует показывать исходный счёт, число проб и повторяемость. Красивый процент без знаменателя скрывает слабость наблюдения.

Последовательность важнее одиночной точки. Если тип появляется в одном образце, он может быть случайным заносом или единичным событием. Если он повторяется в нескольких соседних слоях, вместе с признаками открытого ландшафта, углём, сорными растениями и макроостатками, версия устойчивой деятельности крепнет. Однако соседние слои должны быть действительно последовательными, а не перемешанными поздним разрезом или размывом.

Независимость улики снова становится центральной. Пыльца и семена из одной мусорной кучки не полностью независимы: их могло принести одно событие. Пыльца из озера, обугленные зёрна из домов, следы обработки на орудиях и записи о поставках имеют разные пути образования. Их совпадение убедительнее, потому что одна и та же ошибка хуже объясняет все линии сразу.

Допустим, исследователь хочет проверить рассказ: «морской путь принёс новый злак, и он стал основой местной каши». Пыльца в прибрежном болоте может показать появление или расширение злакового типа в окрестности. Семена на портовом складе подтверждают присутствие конкретного растения лучше, если определение надёжно. Следы в сосудах

скажут о приготовлении. Изотопы или распределение по домам помогут обсуждать регулярность. Грузовые записи проверят торговлю. Рецепт даст действия и сочетания. Пыльца закрывает лишь часть этой цепочки.

Даже направление движения она редко устанавливает сама. Более ранняя дата типа в одном регионе и более поздняя в другом не доказывает маршрут, если записи имеют разную точность, перерывы и масштаб. Нужно проверить датировки, возможность местного дикого родственника, качество определения и промежуточные пункты. Карта первых находок особенно уязвима к неравномерности исследований: пустое место может означать отсутствие керна, а не отсутствие растения.

При хорошем наборе данных пыльца способна показать изменение окрестности, которое делает кулинарную историю правдоподобнее. Сокращение леса, рост открытых трав, повторяющийся культурный тип и сорняки пашни могут указывать на земледельческую деятельность. Но и «признаки человека» зависят от местной экологии. Современное исследование Аландских островов обнаружило, что некоторые обычно используемые показатели слабо или косвенно связаны с земледелием и выпасом. Авторы подчёркивают необходимость проверять связи в местном контексте.

Такой вывод не ослабляет метод. Он уточняет его силу. Пыльца лучше всего отвечает на вопросы о растительности, открытости ландшафта, изменении среды и возможной хо-

зяйственной активности в масштабе, соответствующем месту отбора. Иногда особый археологический контекст позволяет увидеть принесённое растение или операцию с ним. Хуже всего она отвечает на вопрос, что именно лежало в тарелке отдельного человека.

Четыре уровня уверенности помогают удержать границы. Установлено: в конкретной пробе при описанном методе определено такое-то число зёрен такого-то пыльцевого типа. Вероятно: этот тип связан с местной растительностью, если сигнал повторяется, подходит масштабу ловушки и не объясняется переносом материала. Возможно: растение выращивали или привозили, если допускаются оба пути. Неизвестно: готовили ли из него названное блюдо и насколько часто его ели без прямых данных кухни и потребления.

Практика главы начинается с адреса пробы. Запишите, откуда взят материал: большое озеро, маленькая впадина, болото, ров, яма, кирпич, сосуд или пол. Назовите способ накопления. Спросите, поступала ли пыльца главным образом из воздуха, с водой, с растительным сырьём, мусором или несколькими путями сразу.

Затем проверьте масштаб. Имеет ли исследование основание говорить о ближайших метрах, окрестности поселения или регионе? Учтены ли размер бассейна, местная мозаика и дальний фон? Если автор не обсуждает область происхождения сигнала, не добавляйте точный радиус самостоятельно. Скажите проще: проба отражает смесь местного и более

дальнего поступления с неизвестной долей каждого.

Третий шаг — прочитать определение буквально. До какого уровня распознано зерно: семейство, род, вид или условный тип? Перекрываются ли признаки культурной и дикой формы? Сколько зёрен найдено, какова их сохранность и есть ли сравнительная коллекция? Не заменяйте «злаковый тип» названием желанного товара.

Четвёртый шаг — разделить три глагола. Растение росло. Растительный материал принесли. Продукт употребляли. Пыльца может поддерживать первый или второй глагол в зависимости от контекста. Третий требует отдельной связи с человеческой пищей. Для каждого глагола назовите наблюдение и альтернативу.

Пятый шаг — найти независимую проверку. Для местного выращивания подойдут устойчивый ряд из нескольких проб, сорные сообщества, поля или орудия и макроостатки. Для перевозки — закрытая тара, склад, документ или распределение по портам. Для блюда — следы содержимого, техника обработки, рецепт, человеческие останки или бытовое распределение. Не просите пыльцу одной и той же ямы подтвердить саму себя.

И наконец, перепишите громкое утверждение. Вместо «пыльца доказала, что привозную пряность ели все жители» может получиться: «в заполнении портовой ямы найден пыльцевой тип этой группы; он совместим с принесённым растительным материалом, но местный родственник,

воздушный фон и хозяйственный мусор пока не исключены; способ приготовления и частота употребления неизвестны». Такая фраза длиннее легенды, зато в ней видно, какой следующий источник действительно нужен.

Пыльца показывает окрестность не как карта с чёткой границей, а как смесь голосов разной громкости и дальности. Она может заметить изменение леса, открытие поля, близкую обработку урожая или принесённый растительный материал. Но путь от цветка до осадка необходимо восстановить прежде, чем прокладывать путь от торгового судна до блюда.

В следующей главе мы приблизимся к кухонному действию и рассмотрим крахмальные зёрна на каменных орудиях. Они могут связать растение с обработкой, однако и там микроскопический след не выдаёт рецепт без контроля загрязнения и функции предмета.

Глава 6. Крахмал прячется на камне

Камень кажется плохим хранителем еды. Его моют дождь и грунтовая вода, трут руки, щётки и упаковка. Но рабочая поверхность не бывает идеально гладкой. В микротрещинах и порах могут задержаться частицы обработанного растения, в том числе крахмальные зёрна. Под микроскопом такой остаток приближает исследователя к действию: на камне что-то резали, толкли или растирали. И всё же расстояние от микрочастицы до названия блюда остаётся большим.

Крахмал — запас питательных веществ растения. Он накапливается в семенах, клубнях, корневищах и других органах в виде крошечных зёрен. Их форма, размер, положение центра роста, вид слоёв и рисунок в поляризованном свете различаются. Некоторые растения дают довольно характерные сочетания признаков, у других формы перекрываются. Поэтому исследователь сравнивает археологические частицы с современной коллекцией и определяет их настолько узко, насколько позволяют сохранность и сравнительный материал.

Главная сила метода состоит не в чудесной способности назвать рецепт, а в обнаружении того, что почти не видно обычным раскопом. Мягкая мякоть клубня исчезает, му-

ка рассеивается, очищенное зерно не обязательно обугливается. Часть крахмала способна сохраниться в защищённой неровности орудия. Тогда рядом с макроостатками появляется другая линия доказательств — след контакта растения с предметом.

Первый вопрос звучит не «какое блюдо готовили?», а «почему частица оказалась на этом камне?». Она могла остаться после древней работы. Могла попасть из почвы. Её могли занести при раскопках, мытье, упаковке, хранении или лабораторной обработке. Современная мука невидимо переносится на перчатках, бумаге, пыли и химических средствах. Без проверки этих путей древний вид частицы ещё не гарантирует древний возраст.

Исследование Элисон Кроутер и коллег специально проверило загрязнение в двух лабораториях древнего крахмала. Авторы обнаружили крахмал в расходных материалах, включая некоторые непорошковые перчатки и лабораторные средства. Они также показали, что слабая кислота и отбеливатель не всегда уничтожают загрязнение, а пассивные стёкла для ловли воздушных частиц дают недостаточную картину. Практический вывод неприятен, но полезен: чистота не подтверждается одной привычной процедурой, её нужно проверять внутри каждой лаборатории.

Представим музейный камень, который десятилетиями лежал в коробке рядом с бумагой и пенопластом. Его брали голыми руками, показывали студентам, однажды мыли водо-

проводной водой. Найденное на нём крахмальное зерно может быть древним, но история обращения расширяет список альтернатив. Чем хуже документация после раскопок, тем осторожнее вывод. Возраст слоя не переносится автоматически на любой материал, обнаруженный на поверхности предмета сегодня.

Поэтому сильное исследование начинает контроль раньше микроскопа. Образец берут чистым инструментом, рабочую поверхность не трогают, предмет заворачивают в материал с известными свойствами. Отдельно проверяют осадок рядом с орудием, воду, реагенты, перчатки и рабочие поверхности. Если подозрительный тип встречается повсюду, его ценность как следа работы падает. Если он сосредоточен в глубоко защищённых порах используемой поверхности и редок в контролях, древнее происхождение становится вероятнее.

Сравнение рабочей и нерабочей частей особенно важно. Допустим, с желобка для растирания извлечены десятки частиц, а с внешней стороны — две. Такое распределение лучше согласуется с использованием, чем равномерное покрытие всего камня. Но стороны могли очищать по-разному, а углубление лучше удерживает любое загрязнение. Нужно учитывать геометрию, пористость и историю мытья, а не только число зёрен.

Извлечение тоже меняет картину. Поверхность можно промывать, счищать, обрабатывать ультразвуком или брать

материал поэтапно. Глубоко внедрённые частицы убедительнее случайной пыли, но агрессивная процедура способна разрушить слабые остатки. Экспериментальная работа по поэтапному извлечению показывает ценность разделения фракций: так исследователь видит, что снялось легко, а что удерживалось в структуре рабочей поверхности.

После происхождения частицы возникает вопрос определения. Современную коллекцию нельзя составить из одного клубня и считать видом целиком описанным. Одно растение производит зёрна разных размеров и форм, а разные виды могут быть похожи. Нужна широкая коллекция из многих таксонов и глубокая выборка из нескольких экземпляров одного таксона. Особенно важно включать местные дикие растения, которые могли расти возле памятника.

Морфометрическое исследование растений Африки к югу от Сахары показало, что отдельные формы пересекают границы таксонов, а диагностические признаки встречаются с разной частотой. Простыми словами, зерно не всегда носит уникальный паспорт. Иногда сочетание размеров и формы сужает круг растений; иногда правильный ответ — «крахмал такого-то морфотипа», а не название вида.

Современный домашний картофель или пшеница не обязательно представляют древнего дикого предка. Селекция меняет органы растения, условия роста влияют на размеры, а приготовление и старение повреждают признаки. Обзор Леса Коупленда подчёркивает ограничения прямого сравне-

ния древних частиц с современными домашними формами. Значит, совпадение с картинкой из атласа должно сопровождаться описанием коллекции и признаков, а не только уверенной подписью.

Положение частицы под стеклом тоже ограничивает наблюдение. Трёхмерное зерно видно с одного угла, его не всегда удаётся повернуть. Трещина, центр роста или грань могут быть скрыты. В профессиональном описании для предположительного определения используют оговорку, аналогичную слову «сходно». Популярный пересказ часто теряет эту оговорку и превращает «возможно, дуб» в «на камне молили жёлуди».

Количество помогает, но не заменяет качество. Один хорошо сохранившийся диагностический тип может быть информативным, а сотня общих округлых частиц — нет. С другой стороны, одиночное зерно легче объяснить случайным заносом. Исследователь должен сообщить число, состояние, признаки и распределение, а не выбирать между фразами «одного достаточно» и «нужна магическая сотня».

Теперь допустим, что древность и растительное происхождение подтверждены. Что именно доказывает крахмал на камне? Прежде всего контакт. Если частицы сосредоточены на рабочей поверхности и совпадают со следами движения, вероятно обработка растительного материала. Но растения обрабатывали не только ради еды. Крахмал мог участвовать в изготовлении клея, лекарственной смеси, красителя, воло-

кон или обряда. Съедобность вида делает пищевую версию возможной, а не неизбежной.

Форма орудия тоже не выдаёт одну функцию. Плоский камень мог растирать зерно, пигмент, глину и растительное волокно в разные дни. Камень могли перевернуть и использовать заново. Название «зернотёрка», данное при каталогизации, уже содержит гипотезу, которую остатки призваны проверить. Если анализ ищет только зерновой крахмал, он рискует подтвердить ярлык, потому что другие вещества даже не измерялись.

Здесь помогает анализ следов износа. Повторяющееся движение сглаживает выступы, создаёт полировку, борозды и выбоины. Экспериментальные орудия, которыми выполняли известную работу, дают сравнительную основу. Но похожий износ может возникать от разных материалов, а поверхность камня влияет на след. Остаток и износ сильнее вместе: один показывает контакт с веществом, другой — характер механического действия.

Эксперименты Ли Лю, Цзяцзин Ван и Морис Левин с орудиями для жатвы сравнивали износ, крахмал и фитолиты. Исследователи обнаружили, что крахмальные зёрна присутствуют не только в съедобном семени, но и в стеблях и листьях. Это меняет глагол. Крахмал на лезвии может указывать на срезание растения, а не на размалывание зерна или приготовление пищи.

Рассмотрим серповидную пластину с крахмалом проса.

Если частицы происходят из стебля, а кромка несёт следы резания, орудие могло участвовать в жатве. Из этого ещё не следует, что просо мололи этим же предметом или варили кашу. Чтобы обсуждать блюдо, понадобятся размольные камни, сосуды, макроостатки или другие данные. Один и тот же вид растения проходит через несколько операций, оставляя разные следы.

Эксперимент не является машиной, которая печатает готовое толкование. Он проверяет, какие следы возникают при заданных действиях и материалах. Древний человек мог держать орудие иначе, работать дольше, смешивать сырьё, очищать камень песком. Хороший эксперимент варьирует условия и показывает диапазон, а не ищет единственную красивую копию археологического следа.

Состояние самого крахмала иногда используют для разговора о приготовлении. Нагрев в воде способен вызвать набухание и клейстеризацию: внутренняя структура меняется, зерно теряет привычную форму. Сухой жар, дробление, ферментация и долгое хранение повреждают его иначе. Но древность тоже разрушает частицы. Поэтому деформированное зерно не следует автоматически называть варёным.

Спор вокруг фразы «приготовленный древний крахмал» хорошо показывает предел метода. Похожие изменения могут возникнуть из-за старения, давления, химии осадка и лабораторной обработки. Для вывода о нагреве нужны экспериментальные серии с подходящим растением, температура-

ми и средой, а также несколько согласующихся признаков. Даже подтверждённый нагрев сообщает технологию, но не название блюда.

Кроме того, методы извлечения, разработанные для целых зёрен, могут плохо возвращать повреждённые и клейстеризованные частицы. Тогда выборка переоценивает то, что сохранило узнаваемую форму. Отсутствие признаков варки способно означать не отсутствие приготовления, а разрушение или потерю наиболее изменённых остатков во время обработки.

Огонь добавляет ещё один фильтр. Эксперименты с крахмалом на каменных орудиях после воздействия огня показывают, что часть зёрен может сохраниться, но их форма меняется в зависимости от режима. Если орудие попало в очаг после использования, повреждение не обязательно относится к приготовлению пищи. Нужно различать нагрев продукта во время работы и поздний пожар, затронувший уже брошенный предмет.

Сильные новые исследования сочетают световую микроскопию с электронной микроскопией и спектроскопией. Работа с палеолитическими размольными камнями Причерноморской степи использовала форму и химические характеристики отдельных частиц. Авторы смогли обосновать древнее происхождение и распознать крахмалистые подземные органы, но отдельно отметили трудность более узкого определения из-за сохранности и ограниченной региональной

коллекции. Приборы укрепили часть вывода, не устранив честную неопределённость вида.

Это важный урок для любого лабораторного доказательства. Более сложный прибор отвечает точнее на свой вопрос. Он может подтвердить химическую природу частицы или показать повреждение поверхности. Но он не добавляет отсутствующий исторический контекст. Спектр крахмала не сообщает, кому принадлежал камень, как часто им пользовались и продавалось ли растение на дальнем рынке.

Контрольный осадок нельзя читать механически. Если в почве есть крахмал, это может указывать на загрязнение орудия из окружающей среды. Но почва возле рабочей зоны могла получить частицы именно от древней обработки. Исследование должно учитывать пространственное распределение: одинаков ли тип в удалённых пробах, возрастает ли концентрация рядом с орудием, связан ли он с рабочей поверхностью. Контроль объясняет фон, но не всегда является внешним миру деятельности.

Работа с ударными каменными орудиями из Гешер-Бенот-Яков сравнивала сотни частиц на инструментах с очень малым числом в осадке. Авторы использовали это различие как один из доводов против случайного загрязнения. Сила примера не в древности как таковой, а в конструкции проверки: предметы, глубокие извлечения и окружающие пробы дали неодинаковый результат. И всё же интерпретация растений опирается на качество определения и контекст каждо-

го горизонта.

Для истории торговли нужен дополнительный мост. Обнаруженный на камне крахмал неместного растения способен поддержать присутствие сырья, если вид определён надёжно и местный родственник исключён. Но орудие само могло быть привезено уже использованным. Растение могли выращивать рядом в период, когда климат отличался. Сырьё могло попасть малой редкой партией. Чтобы говорить о торговом пути, нужны происхождение растения, датировка, промежуточные пункты или документы.

Представим размольный камень в портовом доме. На нём найдены частицы, сходные с привозным клубнем. Популярная версия объявляет первое заморское пюре. Проверка идёт иначе. Насколько узко определён таксон? Есть ли местные растения с похожим крахмалом? Частицы сосредоточены в рабочих порах? Что показали осадок и расходные материалы? Есть ли износ от растирания? Найдены ли остатки клубня, тара, изображения или записи о поставках? Без этих ответов блюдо существует лишь как возможность.

Даже если клубень растирали, продукт мог стать мукой, клеем, припаркой или добавкой в смесь. Сосуд с согласующимся остатком приблизит пищевую версию. Следы нагрева и совместное присутствие других ингредиентов помогут обсуждать приготовление. Повторение в нескольких домах скажет больше о распространённости. Рецепт или описание свяжет действия со знакомым названием, но только для сво-

ей аудитории и времени.

Крахмал особенно легко соблазняет точным видом, потому что изображение под скрещёнными поляризаторами выглядит узнаваемо. Яркий крест и аккуратная граница создают впечатление отпечатка пальца. На деле диагностическая сила зависит от набора признаков, вариации внутри растения, пересечения между растениями и сохранности. Фотография должна сопровождать измерение и аргумент, а не заменять их.

Полезно составить паспорт микроследа. Первая строка: предмет, его слой и история хранения. Вторая: место отбора на предмете и способ извлечения. Третья: лабораторные и полевые контроли. Четвёртая: число, сохранность и уровень определения частиц. Пятая: следы износа и альтернативные функции. Шестая: независимая улика пищи или торговли. Если одна строка пуста, вывод не исчезает, но становится уже.

Четыре уровня уверенности работают и здесь. Установлено: из определённой части предмета извлечены частицы, распознанные как крахмал по описанным признакам. Вероятно: они связаны с древним использованием, если глубоко внедрены, распределены по рабочей зоне и отсутствуют в контролях. Возможно: обрабатывали такую-то группу растений, если морфология сходна, но не уникальна. Неизвестно: какое блюдо приготовили, как часто его ели и поступало ли сырьё по торговому пути.

Практика главы начинается с проверки чистоты. Найдите в публикации историю предмета и меры против загрязнения. Брали ли осадок рядом? Проверяли ли перчатки, реагенты и поверхность лаборатории? Сравнивали ли рабочую и нерабочую зоны? Если этих сведений нет, добавьте современный занос в список живых альтернатив.

Затем разберите определение. Выпишите не название из новости, а точную категорию из лабораторной части: крахмал, морфотип, семейство, род, вид или предположительное сходство. Посмотрите, сколько современных растений было в коллекции, включены ли местные дикие родственники и сколько экземпляров представляло каждый таксон.

Третий шаг — отделить контакт от функции. Частица касается вопроса «что соприкасалось с предметом». Износ касается вопроса «какое движение выполняли». Форма предмета предлагает возможную задачу. Совпадают ли три линии? Если крахмал есть на режущей кромке со следами жатвы, не называйте её зернотёркой. Если износ многоцелевой, оставьте несколько функций.

Четвёртый шаг — отделить обработку от еды. Назовите хотя бы два непищевых использования растения или крахмала, допустимых для данного общества. Затем найдите улику, которая сделает пищевую версию сильнее: сосуд, очаг, человеческий остаток, макроостатки, бытовое распределение или текст. Съедобность растения сама по себе такой уликой не является.

Пятый шаг — проверить торговлю. Действительно ли растение было неместным в рассматриваемое время? Можно ли отличить его от местного родственника? Не путешествовало ли само орудие? Есть ли независимый след партии или маршрута? Если подтверждено только присутствие микроследа, остановитесь на присутствии и не дорисовывайте корабль.

В итоге осторожное утверждение может звучать так: «В защищённых неровностях рабочей поверхности обнаружены древние крахмальные частицы, совместимые с обработкой группы клубневых растений; распределение и износ поддерживают растирание, но точный вид, пищевое назначение и происхождение сырья требуют дополнительных данных». Эта фраза уже сообщает важное действие и не превращает микроскоп в поваренную книгу.

Крахмал на камне приближает нас к рукам человека сильнее, чем пыльца в озере. Он способен показать контакт и обработку там, где крупные остатки исчезли. Но чем меньше улика, тем длиннее должна быть запись её пути — от древней поверхности через грунт, музей и лабораторию к стеклу микроскопа.

В следующей главе мы перейдём к жирам, впитавшимся в стенки сосуда. Они способны пережить тысячелетия и различать некоторые виды содержимого, но повторное использование посуды и смеси снова не позволяют лабораторному числу сразу стать названием блюда.

Глава 7. Жир остаётся в сосуде

Неглазурованный глиняный горшок похож на новую разделочную доску: поверхность кажется твёрдой, но в ней множество пор. Когда в сосуде нагревают мясо, молоко, рыбу, семена или масло, часть жира входит в стенку. После мытья, долгого лежания в земле и разрушения самого продукта там могут сохраниться молекулы, которые лаборатория извлечёт из порошка керамики. Это одно из самых близких свидетельств древней готовки. Но близость к пище ещё не превращает химический след в название блюда.

Представим современную кастрюлю из дома, где по понедельникам варят молочную кашу, по средам тушат мясо с овощами, а по выходным готовят рыбу. Через год мы берём кусочек её пористой стенки и узнаём, что там есть жиры жвачных животных и признаки водного продукта. Мы установили часть истории использования. Однако химический результат не сообщит, была ли рыба сварена вместе с мясом, готовилась ли она в другую неделю и называла ли семья эту еду ухой. Сосуд хранит вещества, но не расписание кухни.

Липиды — большая группа плохо растворимых в воде веществ, к которой относятся жиры, масла и воски. В археологической керамике чаще всего находят продукты распада липидов, особенно жирные кислоты. Две из них, пальмитиновая и стеариновая, устойчивее многих других и потому часто

оказываются в лабораторной выборке. Их присутствие важно, но само по себе не уникально: они входят во множество животных и растительных жиров.

Отбор начинается не у прибора, а у черепка. Исследователь очищает наружную поверхность, высверливает или срезаёт небольшое количество керамики и превращает его в порошок. Затем химическим способом освобождает сохранившиеся соединения. Газовый хроматограф разделяет смесь: проще говоря, вещества проходят по длинному пути с разной скоростью и выходят по очереди. Масс-спектрометр помогает распознать их по массе фрагментов. Уже это описание показывает, сколько решений стоит между горшком и диаграммой: где взять пробу, насколько глубоко, чем очистить, какой способ извлечения применить и с чем сравнить результат.

Поверхность и стенка отвечают на разные вопросы. Видимая пригоревшая корка может относиться к последней или одной из последних готовок. Тонкая тёмная плёнка на внутренней стороне способна накапливаться за несколько событий. Впитанные липиды входят в керамическую толщу постепенно и могут смешивать следы многих использований. Если все три типа материала соскоблить вместе, временные масштабы сольются.

Годичный эксперимент Мелани Миллер и её коллег особенно ясно показал эту разницу. В неглазурованных сосудах многократно готовили известные продукты, а затем меня-

ли рецепты. Обугленные крупные остатки быстро отражали новую пищу. Тонкая поверхностная плёнка менялась медленнее и сохраняла часть прежнего сигнала. Липиды внутри стенки замещались ещё медленнее: после нескольких новых приготовлений они всё равно представляли смесь прежних и новых продуктов. Значит, слово «содержимое» без уточнения слишком расплывчато. Это может быть последняя пригоревшая еда, несколько недавних приготовлений или длительная биография сосуда.

Такой результат разрушает удобную иллюзию археологической фотографии. Лаборатория не всегда снимает один древний вечер. Иногда она получает многократную экспозицию: в одном кадре проступают блюда разных сезонов. Это не делает анализ слабым. Напротив, он может показать устойчивую функцию сосуда или смену кухонной практики. Ошибка возникает, когда долгую память стенки выдают за точный рецепт одной трапезы.

Количество впитавшегося вещества зависит не только от того, что готовили. Имеют значение пористость глины, температура и длительность нагрева, доля жира в продукте, объём жидкости, частота использования и участок сосуда. У края, в середине стенки и у дна условия различаются. При кипении жидкость касается внутренних стенок, а внешний участок возле огня получает дым и топливо. Поэтому проба из одного места не всегда представляет весь сосуд.

Есть и исходный материал, не связанный с пищей. В гли-

не могла быть органическая примесь. После обжига сосуд могли покрыть жиром, воском или смолой, чтобы уменьшить протекание. Его могли ремонтировать или использовать для ремесленной работы. Эксперименты с нанесёнными после обжига жирными покрытиями показывают, что покрытие способно войти в горячую стенку и смешаться с последующим кухонным сигналом. Даже признак нагрева иногда относится к обработке поверхности, а не к варке еды.

Поэтому первый вопрос к результату звучит не «какое блюдо здесь было?», а «какая часть сосуда и какой тип остатка исследованы?». Видимую корку следует описывать отдельно от порошка стенки. Внутреннюю поверхность — отдельно от наружной. Если сосуд покрыт смолой, это должно войти в интерпретацию до разговора о рецепте.

После извлечения лаборатория видит набор соединений. Некоторые из них служат биомаркерами — признаками, более характерными для определённого происхождения или преобразования. Например, сочетание ряда длинноцепочечных соединений, изопреноидных кислот и продуктов сильного нагрева ненасыщенных жиров может поддерживать версию о водных ресурсах. Но один маркер редко работает как бирка с названием вида. Он может образоваться лишь при подходящей температуре, сохраниться не во всякой среде и встречаться в нескольких источниках.

Различение жиров животных часто усиливают изотопным анализом отдельных жирных кислот. Изотопы углерода —

разновидности атомов одного элемента с разной массой. Растения по-разному включают их в ткани, а животное получает этот сигнал из корма. Лаборатория измеряет соотношение изотопов в пальмитиновой и стеариновой кислотах и сравнивает разницу между ними с современными образцами известных жиров. Так можно различать некоторые категории: молочный жир жвачных, жировую ткань жвачных и жир нежвачных животных.

Важно услышать слово «категории». Изотопная диаграмма редко произносит «корова», «коза» или «свинья» с той уверенностью, которой хочется газетному заголовку. Рацион животного меняет значения. Региональные растения отличаются. Морские и пресноводные продукты добавляют свои диапазоны. Современная сравнительная коллекция должна соответствовать местной пищевой сети, иначе знакомая граница на графике может быть взята из неподходящего региона.

Исследование сосудов Индской цивилизации в северо-западной Индии хорошо показывает эту трудность. Многие образцы по одним признакам напоминали жиры жвачных, а по изотопным значениям попадали в области, совместимые с нежвачными животными, растениями или смесями. Авторы сопоставляли результат с костями животных, растительными остатками и сведениями о корме, но значительная часть картины всё равно оставалась неоднозначной. Особенно важным оказался местный мир растений с разными путя-

ми фотосинтеза и животные, питавшиеся ими. Чужая справочная шкала не могла одна объяснить древнюю кухню региона.

Смесь создаёт третье значение, которое легко принять за чистый продукт. Пусть в горшке тушили мясо жвачного животного с растительным маслом или зерном. Две главные жирные кислоты поступают из ингредиентов в разных пропорциях и с разными изотопными значениями. Итоговая точка может оказаться в области, где обычно ждут другой жир. Это похоже на смешение горячей и холодной воды: температура ведра не доказывает, что обе исходные струи были тёплыми.

В исследовании индских сосудов авторы специально обсуждали возможность того, что смесь жира жвачного животного с растениями даст значение, похожее на жир нежвачного животного, а другая комбинация с растением способна приблизиться к области молочных продуктов. Это не означает, что молоко невозможно распознать. Это означает, что уверенность строится на местных сравнительных образцах, дополнительных молекулярных признаках, археозоологии, форме сосуда и повторяемости результата, а не на одной точке.

Растительные продукты особенно легко становятся невидимыми рядом с животным жиром. В зерне, бобах и овощах липидов обычно меньше, чем в мясе, молоке или масле. Небольшое количество животного жира может дать силь-

ный и стойкий сигнал, хотя основную массу блюда составляли растения. Горшок с кашей, куда добавили ложку сала, через тысячи лет рискует показаться мясным. Химия честно отражает лучше сохранившуюся долю, но читатель ошибочно превращает её в полный список ингредиентов.

Современная аналогия проста. Если в овощной суп положить кусок копчёной грудинки, аромат на кухне будет определяться не килограммом капусты, а небольшой жирной добавкой. Аналитический след тоже не обязан быть пропорционален массе продуктов. Поэтому обнаружение животного жира доказывает контакт с животным продуктом гораздо увереннее, чем долю мяса в рационе.

Обратная проблема возникает с продуктом, который использовали часто, но который почти не оставлял липидов. Вода, соль, многие корни, листья и крупы могут быть центральны для рецепта и плохо видны в жирном остатке. Отсутствие их молекул не даёт права исключить их из древней еды. Для растений нужны другие линии: крахмал, фитолиты, обугленные остатки, белки, сосудистая форма, следы приготовления или текст.

Даже надёжный водный сигнал не всегда указывает на рыбу как еду. Сосуд мог содержать морское масло, приманку, продукт переработки, топливо для лампы или состав для обработки материалов. Контекст находки меняет набор разумных версий. Котелок возле домашнего очага, амфора на складе, маленькая чашка в погребении и производственный

чан нельзя толковать одинаково только потому, что прибор нашёл похожие молекулы.

Керамика после выбрасывания продолжает жить. Из почвы в поры входят гуминовые вещества, корни, микроорганизмы и загрязнённая вода. При раскопках черепков берут руками, моют, склеивают, маркируют и хранят рядом с упаковочными материалами. Жиры человека, консерванты и пластификаторы могут попасть в пробу. Лаборатория распознаёт часть современных загрязнителей, но история обращения с предметом всё равно нужна.

Полевой контроль для липидов устроен иначе, чем для крахмала, однако смысл тот же: показать путь вещества. Исследователь сравнивает внутреннюю и наружную часть, осадок вокруг, пустые лабораторные пробы и разные участки изделия. Удаляет поверхностный слой перед порошкованием, если задача — впитанный древний остаток. Записывает концентрацию и признаки сохранности. Низкий выход требует осторожности: слабый сигнал легче исказить фоном.

Число удачных образцов тоже влияет на рассказ. Если из ста черепков липиды сохранились в десяти, эти десять не обязательно представляют все сосуды. Возможно, жирная пища сохранялась лучше постной. Возможно, определённая глина удерживала соединения сильнее. Возможно, один участок памятника был суше. Доля положительных проб измеряет совместный результат древнего использования, материала, среды и лабораторного порога.

Форма сосуда добавляет полезный, но не решающий аргумент. Узкая горловина удобна для жидкости, широкая миска — для доступа рукой, след копоты — для нагрева. Однако люди использовали посуду гибко. Кувшин мог хранить воду, масло и зерно в разные годы. Разбитую кухонную ёмкость могли превратить в контейнер для ремесла. Совпадение формы и липида укрепляет версию функции; форма без остатка и остаток без формы оставляют больше альтернатив.

Повторяемость по множеству сосудов переводит разговор от единичной готовки к практике. Если десятки одинаковых ёмкостей из хорошо датированных домов дают сходный молочный сигнал, можно обсуждать устойчивую связь формы и продукта. Если один черепок среди сотни даёт водный маркер в сухопутном поселении, он интересен, но ещё не доказывает регулярный импорт рыбы.

Здесь анализ жира встречается с темой торговых путей. Привозное содержимое должно быть действительно отличным от местного. Морской продукт в далёком от моря поселении выглядит сильнее, если молекулярные признаки устойчивы, пресноводная альтернатива проверена, слой датирован, а транспорт подтверждают тара, путь, документы или повторяющиеся находки между портом и внутренним рынком. Один жир в одном сосуде может быть редкой вещью, лекарственным составом, личным запасом путешественника или ошибкой определения.

Молочный жир тоже не доказывает дальнюю торговлю.

Животное могли держать рядом. Даже сосуд, изготовленный в другом регионе, мог быть наполнен уже после прибытия. Нужно раздельно установить происхождение тары и происхождение содержимого. Глина отвечает на вопрос, где сделан горшок; липид — какая категория вещества с ним соприкасалась; ни один результат автоматически не сообщает место производства продукта.

Представим портовую амфору, изготовленную на острове и найденную далеко в глубине материка. В её стенке обнаружены признаки животного жира. Есть соблазн сказать: остров экспортировал мясо или молочный продукт. Но последовательность могла быть другой. Пустую амфору привезли как тару, на материке в неё налили местное масло, затем использовали для молока, а перед выбрасыванием — для технического жира. Чтобы выбрать между версиями, понадобятся клеймо, форма, отложения на дне, распределение проб по стенке, грузовой комплекс и местные сравнительные материалы.

Другой пример — сосуд с водным маркером на поселении у реки. Если анализ не различает морские и пресноводные источники, рисовать морской торговый маршрут рано. Надёжность возрастёт, если специфическое сочетание соединений и изотопов соответствует морской пищевой сети, а в том же слое есть морские кости, раковины, транспортная тара или письменная запись. Независимые улики не обязаны быть идеальными, но они не должны быть одной и той же

химической догадкой в разных словах.

Отдельно нужно различать приготовление и хранение. Жир мог впитаться при нагреве, долгом хранении, нанесении покрытия или кратком контакте с очень жирным веществом. Некоторые продукты преобразуются при сильном нагреве и оставляют характерные соединения, но отсутствие такого признака не доказывает отсутствие варки: температура могла быть ниже, соединение могло разрушиться, а проба — взята не там.

Название блюда требует действий и сочетаний, которых липиды часто не видят. «Молочный жир и зерно» ещё не каша: зерно могли хранить отдельно, а молоко обрабатывать в сосуде в другой сезон. «Рыба и растительный продукт» ещё не похлёбка: они могли попасть в стенку в разные годы. Чтобы перейти к рецепту, ищут совместное присутствие следов, порядок операций, видимый пригар, крахмал, белки, следы нагрева и контекст кухни. Даже тогда исторически известное название блюда может появиться гораздо позже.

Громкое сообщение часто сокращает категорию до продукта. «В сосуде нашли молоко» звучит понятнее, чем «значения двух жирных кислот совместимы преимущественно с жиром молока жвачных в пределах такой-то сравнительной базы». Для научной новости сокращение заманчиво, но в книге полезно вернуть потерянные ступени. Измерены не древние стаканы молока, а сохранившиеся молекулы; категория выведена сравнением; конкретный вид животного, спо-

соб обработки и рецепт могут быть неизвестны.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.