

Володимир Колода

кандидат історичних наук, доцент кафедри історії України,
завідувач навчально-науковою археологічною лабораторією
Харківського національного педагогічного університету
імені Г. С. Сковороди

РІДКІСНЕ КУХОННЕ ОБЛАДНАННЯ САЛТІВСЬКОЇ КУЛЬТУРИ: РОЗДУМИ, МОДЕЛЮВАННЯ, ЕКСПЕРИМЕНТ

Предметом аналізу нашого дослідження виступає невелика група залізних предметів кухонного обладнання салтівської культурно-історичної спільності (середина VIII – середина X ст. н. е.), за котрим в науковій літературі закріпився термін «шашличниця» – пристрій для приготування м'яса. Всі вони знайдені в басейні Сіверського Дінця, в лісостеповій зоні Хозарського каганату, переважно у ямних похованнях з обрядом кремації. Обставини знахідок, математичні розрахунки, моделювання виробу та проведені експерименти дозволяють з великою долею імовірності стверджувати наступне: розглянутий кухонний пристрій – це рожен для смаження / в'ялення риби, а також приготування невеликих за розміром птахів – водних та тих, що мешкають по берегах водойм. Процес цей відбувався, здебільшого, під час сезонного перебування вільного від основних сільськогосподарських робіт населення біля річок та озер в теплу пору року. Його також можна було поєднати із сезонним відгінним випасанням худоби.

Ключові слова: Хозарський каганат, лісостеп, салтівська культурно-історична спільність, кухонне обладнання, приготування їжі, запасання харчів, риба та водоплавна здобич.

Постановка проблеми

Приводом для проведення цього дослідження стала передача у 2013 р. до археологічної лабораторії Харківського національного педагогічного університету імені Григорія Сковороди залізних речей зі слідами перебування у вогні. Походили вони з відомого ще із 1977 р. і значною мірою зруйнованого ґрунтового могильника, що поблизу с. П'ятницьке Чугуївського р-ну на Харківщині (Колода 2013, с. 43, рис. 59: 5–7). Серед них був цікавий артефакт (рис. 1), за котрим в науковій літературі закріпилася назва «шашличниця» (Михеев 1985, с. 146, рис. 37: 9; Аксенов, Михеев 2006, с. 40, 106, рис. 43: 2); тобто – прилад для смаження м'яса. Це й стало причиною наших роздумів, пошуків, моделювання та експериментів у з'ясуванні суті використання цього виробу. Серед значного за кількістю загалу залізних артефактів, в тому числі й кухонного реманенту населення Хозарії (салтівська археологічна культура) кількість аналогічних виробів доволі обмежена. На тепер їх виявлено лише 4. Всі – у зігнутому стані на ґрунтових могильниках за обрядом кремації в південній частині лісостепової зони Сіверського Дінця (в межах Харківської обл.).

Окрім вище згаданої знахідки поблизу с. П'ятницьке, два аналогічних пристрої відомі в тому ж Чугуївському районі. Перший (найбільш ранній з виявлених) – у похованні № 175 могильника біля с. Суха Гомільша (рис. 2: 1, 2).¹ Другий походить з багатого поминальника представників родини військової еліти (рис. 3: 1), що виявлений на тепер практично зруйнованому грабіжниками та військовою кремаційному могильнику поблизу с. Стара Покровка (Колода, Аксенов 2020, с. 83–84, рис. 3: 4; Колода 2025, с. 110, 115, 116, рис. 2: 5). Останній з нам відомих аналогічних виробів, інтерпретований як «шампур» (рис. 2: 6), знайдено у зруйнованій частині шурфу № 2 на ґрунтовому кремаційному могильнику поблизу с. Копанка в Ізюмському районі разом із іншими предметами військового-вершника (Голубев 2018, с. 6–7, рис. 27: 1, 2; 28: 1). Нам не відомі праці, де б аналізувалися ці вироби, що, скоріш за все, пов'язане із невеликою вибіркою таких артефактів та локальністю їх розповсюдження. Це сприяло закріпленню використання по відношенню до них терміну «шашличниця» серед дослідників салтівських старожитностей. Термін «шампур» прокоментуємо пізніше...

В цій роботі ми спробуємо донести свою точку зору щодо призначення та використання цього кухонного пристрою, котра стала наслідком наших роздумів, моделювання та експериментів.

¹ Саме він розглядається у вище згаданих монографіях за участю Володимира Михеева (Михеев В. К. 1985, рис. 37: 9; Аксенов, Михеев 2006, 43: 2).

Виклад та аналіз основного матеріалу

Означена група артефактів має кілька спільних рис, що відрізняє їх від іншого кухонного приладдя і від залізних артефактів взагалі (рис. 1; 2: 1, 2, 6; 3: 1): 1 – наявність довгого стрижня з квадратного в перетині дроту, котрий умовно можна розділити на 2 частини: робоча частина (сплюснене розклепуванням лезо, що загострено на кінці) та руків'я, що повністю чи частково декоровано у спосіб перекручування дроту; 2 – наявність додаткового кільця для вертикального підвішування (теж з перекрученого з метою декорування квадратного у перетині дроту); 3 – підставка-тринога крізь закруглені петлю котрої вільно проходить руків'я (рис. 1: 1, 2; 2: 1, 2, 6а; 3: 1, 1б); 4 – характерне оформлення відігнутих лапок опори (там, де вони збереглися) у вигляді перетинчастих лапок водоплавних птахів (причому, дві менші, майже однакові лапки-опори розташовуються ближче до кільця підвішування, а явно більша – спрямована у зворотній бік – в напрямку леза) – (рис. 1: 1-3, 4а, 4б; 2: 2а, 6а; 3: 1а). Три з таких виробів мають близькі розміри: загальні (112,5–115 см) та леза (60–67 см), а також пропорції. Крім того, привертає увагу, що у всіх них опорна стійка забезпечує підняття стрижня над площиною опори на 12–13 см (табл. 1).

До них можна додати ще 3 дещо подібних артефакти, знайдені під час дослідження городища Маяки на Донеччині у 1960-ті рр. (Михеев 1985, с. 146, рис. 37: 6-8). Їх зближує наявність сплюсненого робочого леза та перекрученого руків'я, а також наявність кільця для вертикального підвішування або, принаймні, отвору для його кріплення. Відмінність цієї групи артефактів від попередньої полягає у відсутності опорної підставки-триноги, а також у меншому розмірі як виробу взагалі (близько 49 см)², так і його леза (40–44 см) – (рис. 2: 3-5; 3: 5, 6). Забігаючи наперед припускаємо, що функціонально ці дві означені групи артефактів близькі за своїм призначенням.

Загальні розміри виробів з триногою опорою, а також наявність кільця для підвішування виключають цей предмет кухонного обладнання з кола кочівницьких старожитностей. Це предмет для стаціонарного використання, але за межами житла. Привертає увагу й той факт, що відстань між рівнем розташування довгого стрижня із продуктом, котрий підлягає приготуванню, та денною поверхнею складає всього 12–13 см (табл. 1), а з урахуванням шару розпеченого вугілля і товщини продукту вона ще менша. Такі міркування, а також гнучкість довгого тонкого стрижня виключають, на нашу думку, приготування м'ясної їжі тваринного походження, котре потребує значної температури протягом чималого часу. Зародилася думка, що цей пристрій не є «шашличницею», а – рожен для смаження риби, для приготування котрої потрібні менша температура і час. Певним посилом для цієї думки було оформлення опорних поверхонь триноги у вигляді перетинчастих пташиних лапок (як у водоплавних птахів).

Зрозуміло, що для використання цього приладу потрібна друга опора (з боку леза) та певне заглиблення для розташування багаття / розжареного вугілля (яке?) під робочою частиною (лезом). Але у своїх дослідженнях поселень салтівської культури я не зустрічав таких комплексів, котрі можна було б із хоча б із якоюсь долею впевненості пов'язати з таким інструментом. А в літературі такі комплекси зазвичай не розглядаються, інформація про них осідає у звітах. Цілком припустимо, що у такому випадку це обладнання могло застосовуватися, скоріш за все, поблизу водойм, де другою опорою для приладу могли слугувати уламок стовбура дерева / товстої гілки або каміння.

Форму і розміри такої ями підказали результати рятівного дослідження поселення Підгірний Єрик 1 (рис. 4) поблизу дамби Цимлянського водосховища в широкій заплаві правого берега Дону (Прокоф'єв 2013). Там виявлена значна кількість матеріалу салтівської культури, котра автором публікації розглядається в її загальних межах «хозарського часу» (БК – середина VIII – середина X ст.). Серед не численних комплексів були виявлені ямні «вогнища», що створені у суглинковому материковому ґрунті. Вони були завдовжки 0,8–2,8 м, і завширшки 0,25–0,6 м при відносній глибині (від рівня зачистки) 13–15 см (табл. 2). Їх заповнення складалося з темно-сірого гумусованого суглинку, у якому фіксувалися шматки обмазки, перепеченого глиняного криштива, лінзи попелу, прошарки деревного вугілля, шматки перепеченого материкового суглинку. Враховуючи свій польовий досвід, можу сказати, що процес зачистки та кінцевої розчистки (під фото) «з'їдає» до 3–5 см глибини. Таким чином глибина цих комплексів Підгірного Єрика 1 цілком могла бути близько 20 см. Дослідник пам'ятки, спираючись на археологічний матеріал,

2 Близько до розміру найменшого пристрою, що мав підставку-триногу – 51,2 см (табл. 1).

топографію пам'ятки³ та традиційні промисли місцевого населення, схиляється до думки, що перебування давньої людини тут було пов'язане не лише з випасом худоби, а й із копінням та запасанням риби про запас (Прокоф'єв 2013, с. 94). Таким чином, перед нами матеріали сезонного поселення, де цілком могли займатися ловлею риби та її приготуванням.

Думка щодо використання означеного кухонного пристрою – рожна із невисокою підставкою-триногою для приготування риби перетворилася у гіпотезу, тим більше, що іхтіофауна Дону та Сіверського Дінця з кінця I тис. мало змінилася (табл. 3). Про це свідчать результати аналізу кісткових решток риб на поселеннях боршевської культури VIII – початку XI ст. (Винников 1995, с. 52-54, табл. 4).

Наступним етапом стало сучасне моделювання такого рожна у сучасній кузні (рис. 5: 1, 2)⁴ та практичні експерименти. Перший з них (разом із доповіддю) був проведений у 2019 р. на конференції у Меджибожі. Вони видалися не зовсім вдачі, хоча рибу було приготовано і скуштовано. Подальші експерименти, з урахуванням помилок, розтягнулися в часі, причиною чого стали епідемія covid-19 та війна. Стабільних позитивних результатів було досягнуто восени 2024 р. Процес складався з кількох послідовно логічних етапів. Перший етап – створення ями для багаття, котрі за своїми основними параметрами були б наближені до вогнищ Гірського Єрику 1 (див. вище) та наявної в нас моделі кухонного приладдя (рис. 5: 3). З часом розміри нашої ями для багаття стабілізувалися: завдовжки – 60 см, завширшки – 40 см при глибині 20 см. (рис. 6: 1). Додатковою турботою став пошук колоди для опори протилежного від триноги опори рожна, що не є важким завданням в Харківській частині Сіверського Дінця. Другий етап – заготовка на місці дров листяного походження товщиною 5–8 см та їх перепалення до стану жаркого вугілля (рис. 6: 2). Паралельно патрається риба (позбавляється нутрошків, але шкіра й луска залишаються не ушкодженими та на місці), також додаються спеції. Вона через голову насаджується на рожен, котрий проходить паралельно хребта.⁵ Третій етап – безпосереднє приготування риби над жаром отриманого деревного вугілля (без полум'я), періодично повертаючи рожен навколо його осі. Час приготування залежить від температури та товщини самої риби (рис. 6: 3, 4). Після чого риба знімається з рожна, позбавляється шкіри і в цілому вигляді готова для споживання (рис. 6: 5).

На фото (рис. 6) зафіксовано найбільш вдалий експеримент. Це був сом: 2,2 кг, 67,5 см. Увесь процес від прибуття на місце і до подання до столу зайняв 1,5 години. Безпосередньо приготування (смаження) сома зайняло 30 хв.

Після досягнення певних успіхів із приготуванням риби нас не покидало питання, що можна ж у такий спосіб готувати й водоплавних птахів, котрі мешкають у тих самих водоймах та поблизу них. На це певним чином вказували перетинчасті лапки на опорі підставки рожна. Зокрема ми звернули увагу на той факт, що центральний палець такої лапки є чи єдиним, який об'ємно позначається на виробі (рис. 1: 2, 3, 4а; 2: 2а; 3: 1а), бо він є найбільшим серед інших (рис. 1: 1, 3, 4б).⁶ Виникло припущення, що акцент майстра-коваля на підкресленій довжині центрального пальця перетинчастої лапки був не випадковим, а міг вказувати на конкретного водоплавного птаха. За фаховою консультацією ми звернулися до відділу хребетних тварин Музею природи Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, колекції якого сягають ще першої половини XIX ст. Після консультації щодо з'ясування переліку можливих водоплавних та птахів, котрі проживають навколо водойм (прибережних), а також огляду їхніх лапок склалася наступна картина.⁷

Виходячи з того, що природний світ Сіверського Дінця та його довкілля практично мало змінилися з кінця I тис. н. е. (що підтверджує й його іхтіофауна – див. вище), населення

³ Описуючи топографічну ситуацію, автор говорить, що при розгляді стратиграфії слід враховувати постійні повені, котрі призводили до розмивів поверхні та намівання нових шарів. Це, в кінцевому результаті призводило до частой зміни мікрорельєфу...

⁴ Прототипом став рожен з П'ятницького з усіма його параметрами.

⁵ Попередні не зовсім вдачі спроби були, на нашу думку, пов'язані з кількома причинами: полум'я або висока температура жаркого вугілля, чищення риби від луски, надрізання туші для більш якісного прожарювання.

⁶ Під час підготовки статті нам не вдалося особисто попрацювати у фондах музеїв Харкова і оглянути та замалювати лапки-опори на виробі з могильників у Сухий Гомітьші та поблизу с. Копанка, що пов'язане із продовженням військового стану.

⁷ Наша особлива вдячність пані Тетяні Дев'ятко – головному зберігачу Музею природи – за її консультації та проведений огляд музейної експозиції, а також частини фондів.

салтівської культурно-історичної спільності, з урахуванням розглянутого кухонного приладдя, мало значний вибір як водоплавних, так і прибережних птахів (табл. 4). Це могли бути такі, що й зараз є предметом полювання: крижень, лисуха та попелюх звичайні, вага яких сягає 1 кг, або чирянка велика та курочка водяна з вагою 0,2–0,5 кг. До можливої здобичі салтівських часів можна зарахувати й пірникозу велику та мартину звичайного, котрі зараз не є об'єктом полювання, бо вважаються «неїстівними» з огляду на те, що їх м'ясо «віддає рибою та водоростями». Серед прибережних птахів теж придатної здобичі вистачало: від пастушка водяного до кульона великого.⁸

Тепер щодо оформлення відігнутих лапок опори рожна... У всіх згаданих водоплавних, що мають перетинчасті лапки з трьома пальцями, середній палець – найбільший за інші, найменшим є внутрішній, довжина зовнішнього має середнє значення. Виключенням є мартин звичайний та чирянка велика: в них різниця між середнім пальцем перетинчастої лапи і крайніми мінімальна (найбільш симетричний вигляд лапки). На тепер в нашому розпорядженні є лише один артефакт (з-під П'ятницького), на якому можна визначити три нарізно великі пальці перетинчастої лапки (рис. 1: 1, 3). Тож, будь-які висновки щодо віднесення лапок на опорах до певного водоплавного птаха передчасні. Припускаємо, що зображення лапок водоплавних має узагальнюючий зміст, пов'язаний із вдачею під час рибної ловлі й полювання на водоплавну дичину, більшість якої харчується дрібною рибою (окрім курочки водяної), а у пірникози великої вона складає більшість раціону (табл. 4). Дрібна риба входить до раціону харчування і прибережних птахів (наприклад, пастушка водяного та погонича звичайного). Ми не виключаємо й того, що зображення перетинчастих лапок на кухонному приладді було певною сублімацією ідеї «полювання» на рибу, чим займалися птахи і людина як представники природного світу, в якому вони разом перебували. Вважаємо за необхідне згадати, що привіски у вигляді реалістично відтворених лапок водоплавних (іноді доповнених зображеннями самих птахів) є достатньо поширеними у синхронних до салтівської культурно-історичної спільності ранньосередньовічному середовищі фіно-угорських племен Поволжя та Прикам'я: меря, мурома, мордва, марійці (Голубева 1987а, табл. XXIX: 5, 10, 11, 18; XXX: 2, 10; 1987b, табл. XXXIV: 13; табл. XXXV: 1, 3; 1987с, табл. XLVII: 18, 26; 1987d, табл. I: 15; II: 12, 14, 15; 17, 19; III: 10).

А далі були проведені експерименти із пташиними тушками. Сучасна качка найбільш наближена до крижня звичайного, пірникози великої або кульону великого (табл. 4). Для приготування тушки вагою 2,1 кг⁹ (від початку створення ямки для багаття до вживання качинового м'яса) витрачено десь 2,5 години, що було пов'язане із двома етапами перепалювання дров на деревне вугілля. Жир качки провокував відкрите полум'я, що привело до перепалення її шкіри. І все ж, м'ясо під задніми кінцівками (у пахвах) виявилося мало просмаженим – *aldante meat* (рис. 7: 1-4). Менших за розмірами мисливських птахів було замінено перепілками, для яких процес був відтворений окремо, починаючи з приготування деревного вугілля. Після встановлення рожна із тушками весь час повного приготування тривав 30 – 40 хвилин (рис. 7: 5-7). М'ясо було ідеальним. Розуміючи всю умовність заміни диких птахів сучасними свійськими птицями, котрі все ж є продуктом сучасної селекції і вирощування, сподіваємось, що експеримент був вдалим (принаймні, позитивним).

Висновки

Аналіз невеликої групи залізних предметів кухонного обладнання салтівської культурно-історичної спільності середини VIII – середини X ст. н. е., що знайдені в басейні Сіверського Дінця (лісостепова зона Хозарського каганату), переважно у ямних похованнях з обрядом кремації не є «шашличницями», як початково було закріплено у науковій літературі. Обставини знахідок, математичні розрахунки, моделювання виробу та проведені експерименти дозволяють з великою долею імовірності стверджувати наступне: розглянутий кухонний пристрій – це рожен для смаження / в'ялення / копчення риби, а також приготування невеликих за розміром водних на прибережних птахів окресленої природної зони. Процес цей відбувався, здебільшого, під час сезонного перебування вільного від основних сільськогосподарських робіт населення біля річок та озер в теплу пору року. Його також можна було поєднати із сезонним відгінним випасанням худоби.

⁸ До таблиці ми занесли і такого лісового птаха як слуква лісова, до ареалу існування котрого входить лісостеп, де він для існування обирає вологі листяні і хвойні ліси, котрими й зараз не обділена Харківщина.

⁹ Експеримент із качкою проводився ще до того, як ми з'ясували вагу дичини.

ЛІТЕРАТУРА

- Аксенов, В. С., Михеев, В. К. 2006. *Население хазарского каганата в памятниках истории и культуры. «Сухогольшанский могильник VIII–X вв.»*. Хазарский альманах, 5 Киев, Харьков: НАН Украины Институт Востоковедения им. А. Крымского.
- Винников, А. З. 1995. *Славяне лесостепного Дона в раннем средневековье (VIII – начало XI века)*. Воронеж: Издательство Воронежского университета.
- Голубев, А. М. 2018. *Звіт про археологічні розвідки у Балаклійському, Зміївському та Чугуївському районах Харківської області у 2018 р.* Науковий архів ІА НАНУ, ф. е., 2018/б. н.
- Голубева, Л. А. 1987а. Меря. Финно-угры и балты в эпоху средневековья. Москва: Наука, с. 67-81.
- Голубева, Л. А. 1987б. Муром. Финно-угры и балты в эпоху средневековья. Москва: Наука, с. 81-92.
- Голубева, Л. А. 1987с. Мордва. Финно-угры и балты в эпоху средневековья. Москва: Наука, с. 97-107.
- Голубева, Л. А. 1987д. Марийцы. Финно-угры и балты в эпоху средневековья. Москва: Наука, с. 107-115.
- Колода, В. В. 2013. *Отчет о работе Средневековой экспедиции Харьковского национального педагогического университета в 2013 году (городище Мохнач и Водяное, Змиевской район Харьковской обл.)*. Науковий архів ІА НАНУ, ф. е., 2013/б. н.
- Колода, В. В. 2025. Родинний поминально-культовий комплекс зі Старої Покровки (Харківщина). *Археологія і давня історія України*, 3, с. 107-117.
- Колода, В. В., Аксенов, В. С. 2020. Поминальный комплекс представителей всаднического сословия из Северо-Западной Хазарии. *Поволжская археология*. 4, с. 81-98.
- Михеев, В. К. 1985. *Подонье в составе Хазарского каганата*. Харьков: Вища школа.
- Прокофьев, Р. В. 2013. Салтовский горизонт поселения Подгорный Ерик 1. В.: Ключников, В. В., Кулаков А. А. (ред). *Хазарские древности: сборник научных статей*. Аксай: Аксайский военно-исторический музей, с. 66-94.

Volodymyr Koloda

Candidate of Science in history,

Assistant Professor of history of Ukraine,

Head of the Educational-Scientific Archaeological Laboratory

in H. S. Skovoroda Kharkiv National Pedagogical University

SPECIAL KITCHEN EQUIPMENT OF THE SALTIV CULTURE: REFLECTIONS, MODELLING, EXPERIMENTATION

The subject of our study is a small group of iron kitchen utensils from the Saltov cultural and historical community (mid-8th to mid-10th centuries AD), which have been labelled in scientific literature as "skewer grill" – devices for cooking meat. All of them were found in the Siverskyi Donets basin, within the forest-steppe zone of the Khazar Khaganate, primarily in pit burials accompanied by cremation ceremonies. The findings, mathematical calculations, product modelling, and experiments conducted to allow us to state the following with a high degree of probability: the kitchen device in question is a spit for roasting/drying fish, as well as for cooking small birds, waterfowl, and those that live on the shores of reservoirs. This process took place mainly during the warm season, when the population was free from major agricultural work and stayed near rivers and lakes. It could also be combined with seasonal transhumance grazing of livestock.

Key words: *The Khazar Khaganate, forest-steppe, Saltov cultural and historical community, kitchen equipment, food preparation, food storage, fish and water prey.*

Таблиця 1.

Порівняльні розміри кухонного обладнання із підставками-триногами (в сантиметрах)

Параметри	могильник Суша Гомільша, поховання 175	П'ятницьке	Стара Покровка, поминальник 3	Копанський могильник, шурф 2
L загальна	113 – 115	112,5	115	51,2
L робочої частини	65 – 66	60	67	14,2
h над землею	13	12,5	12,5	12,5

Таблиця 2.

Порівняльні розміри вогнищ на поселенні Підгірний Єрик 1
(за Прокоф'єв, 2013, в сантиметрах)

параметри	вогнище 2	вогнище 3	вогнище 4	вогнище 5
довжина	87	134	100	100
ширина	26	65	60(?)	70
глибина відносна (абсолютна)	14 (-241/-255)	13 (-198/-211)	13 (-189/-202)	13 (-182/-195)

Таблиця 3.

Кістяні рештки риб
на слов'янських городищах
Велике Боршеве
та Титчиха на Дону
(за Винников, 1995, в сантиметрах)

риба	розміри
стерлядь	41,2 – 67
в'язь	35,8 – 42
сазан (дикий короп)	35 – 38
вирозуб	28 – 70,2
краснопірка	18,5 – 29,5
карась	25 см
сом	93,3 – 238,6
щука	27 – 105
лин	39,1 – 50,1
севрюга	115,8 – 176,4
білізна звичайна (жерех)	44 – 65
лящ	33 – 52,8
судак	27,8 – 98,5
окунь	23,4 – 39,4

Таблиця 4.

Птахі, котрих могли готувати на розні

категорії	різновиди	до харчового раціону входить риба	вага (кг)
водоплавні істотні	крижень звичайний (<i>anas platyrhynchos</i>)	+	0,75 – 1,5
	чирянка велика / чирок-тріскунець (<i>spatula querquedula</i>)	+	0,28 – 0,55
	лисуха звичайна (<i>Fulica atra</i>)	+	0,5 – 1,0
	курочка водяна (<i>gallinula chloropus</i>)		0,2 – 0,5
	попелюх звичайний (<i>aythya ferina</i>)	+	0,7 – 1,1
водо- плавні не істотні	пірникоза велика / норець великий (<i>podiceps cristatus</i>)	++	0,8 – 1,5
	мартин звичайний (<i>chroicocephalus ridibundus</i>)	+	0,2 – 0,5
прибережні істотні	баранець звичайний (<i>gallinago gallinago</i>)		0,1 – 0,2
	пастушок водяний / пастушок звичайний (<i>rallus aquaticus</i>)	+	0,1 – 0,2
	погонич звичайний (<i>porzana porzana</i>)	+	до 0,15
	слуква лісова / лісовий баранець (<i>scolopax rusticola</i>)		0,2 – 0,46
	кульон великий (<i>numenius arquata</i>)		0,5 – 1,35

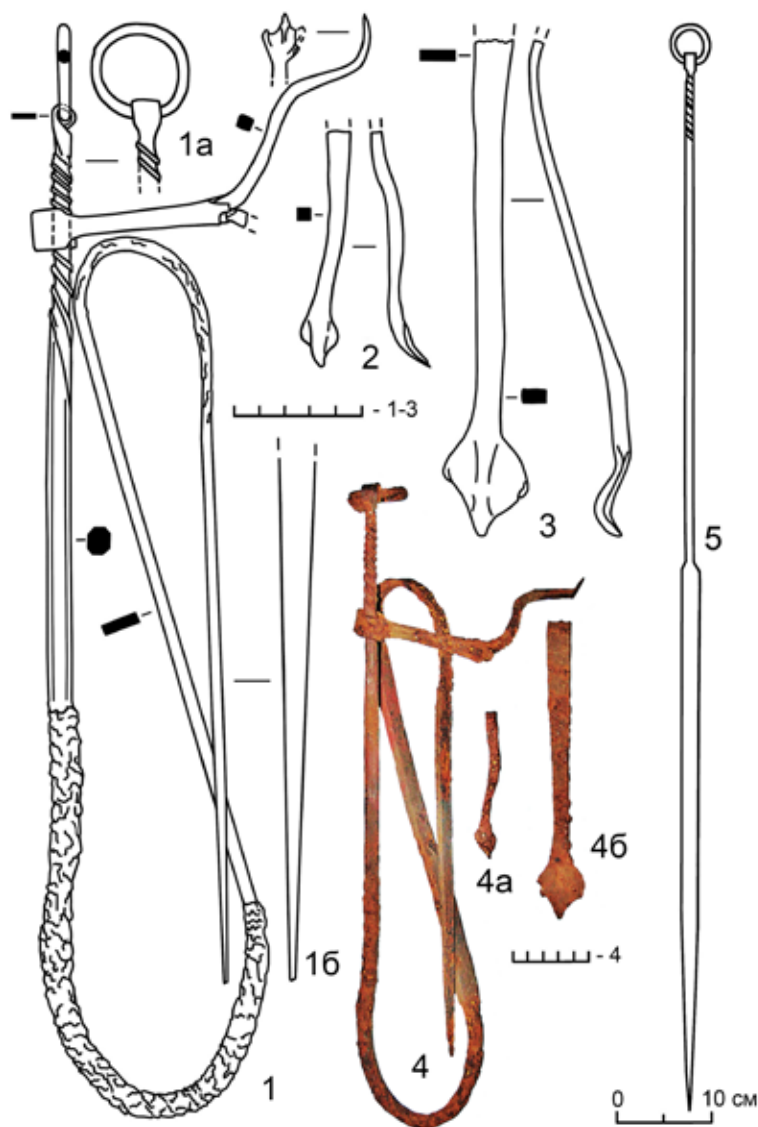


Рис. 1. Знахідка поблизу с. П'ятницьке: 1-3 – рисунок складових частин; 4 – фото складових частин; 5 – графічна реконструкція стрижня кухонного обладнання у випрямленому стані.

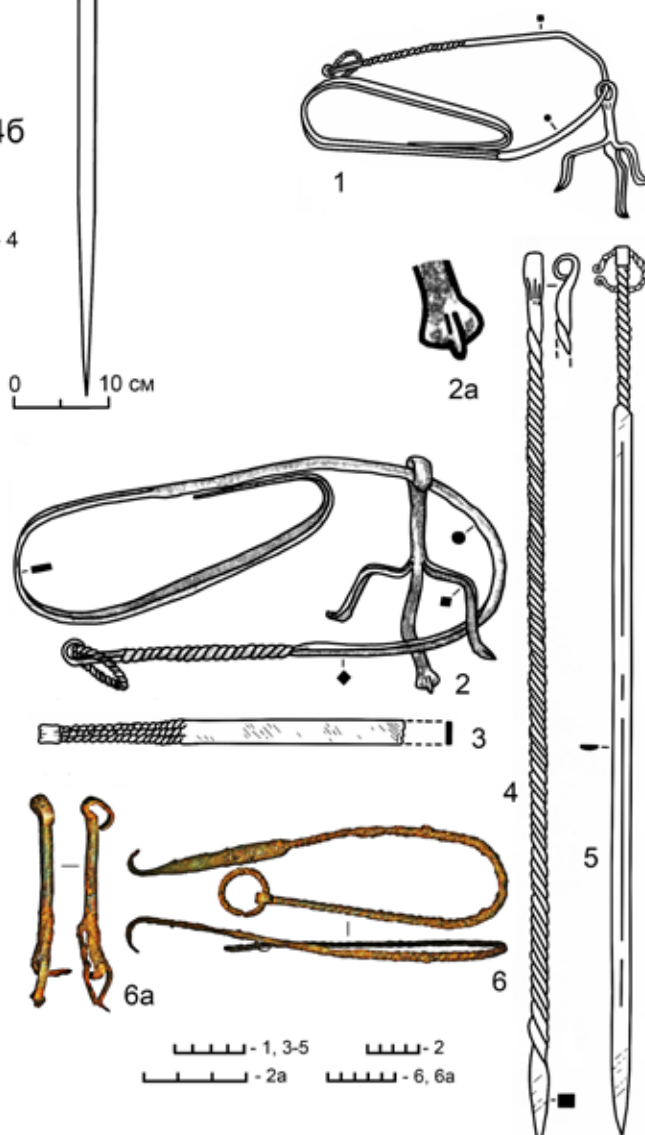


Рис. 2. Знахідки подібного кухонного обладнання: у похованні 175 на могильнику біля с. Суха Гомільша (1-2), на городищі Маяки (3-5) та поблизу с. Копанка (6). (1,3-5 – за Михеев 1985; 2 – за Аксенов, Михеев 2006; 6 – за Голубев 2018).

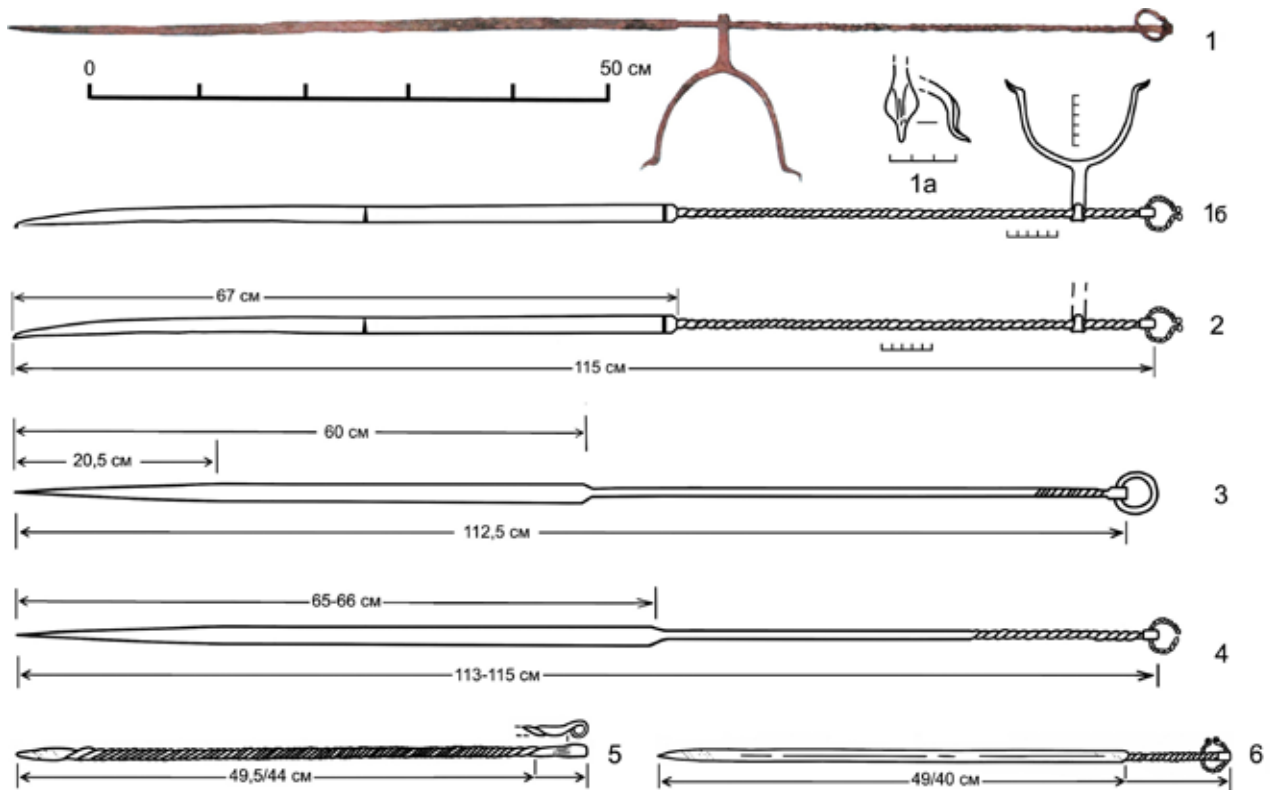


Рис. 3. Знахідка у поминальнику поблизу Старої Покровки (1 – фото; 1а – рисунок лапки-опори; 1б – рисунок знахідки); графічна реконструкція стрижнів кухонного обладнання (2 – Стара Покровка; 3 – П'ятницьке; 4 – Суха Гомільша; 5, 6 – городище Маяки)

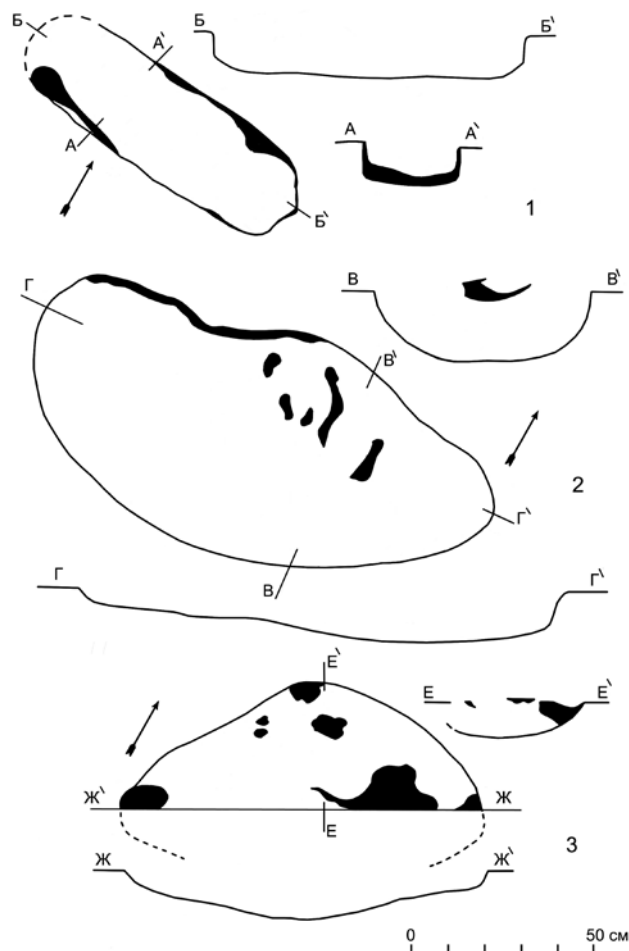


Рис. 4. Плани та перетини вогнищ салтівської культури в розкопі 2 на поселенні Підгірний Єрик 1 із позначкою вуглистих прошарків: 1 – вогнище 2; 2 – вогнище 3; 1 – вогнище 4. (за Прокофьев 2013)



Рис. 5. Виготовлення моделі рожна. 1, 2 – процес виготовлення; 3 – готова модель



Рис. 6. Ілюстрація експерименту по приготуванню риби: 1 – яма для багаття; 2 – перепалення дров для отримання деревного вугілля; 3, 4 – приготування риби; 5 – приготований сом.

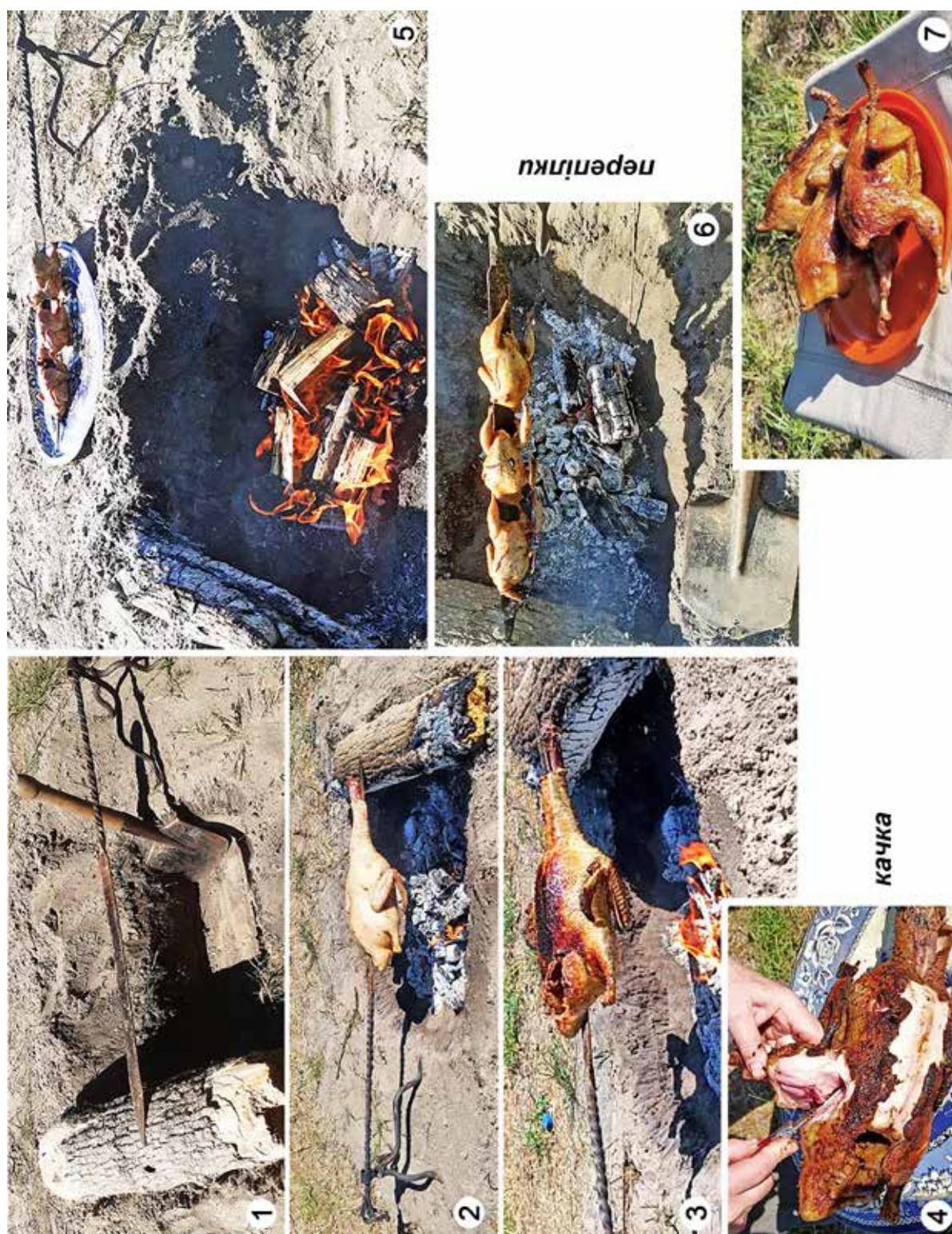


Рис. 7. Ілюстрація експерименту по приготуванню птахів (1-4 – качка; 5-7 – перепілки: 1 – яма для багаття; 2, 3, 6 – приготування птахів; 4, 7 – перепалення дров для отримання деревного вугілля