



Дата публикации: 10 июня 2021

DOI: [10.5281/zenodo.4870624](https://doi.org/10.5281/zenodo.4870624)

ОБЩИЕ И ОСОБЕННЫЕ ЧЕРТЫ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА В ДРЕВНЕЙ ГРЕЦИИ

Ашмаров Игорь Анатольевич¹

¹Кандидат экономических наук, доцент, профессор РАЕ, Воронежский государственный институт искусств, Воронеж, Россия, E-mail: dobrinka75@mail.ru

Аннотация

В статье рассматривается система сельского хозяйства в Древней Греции. Древняя Греция дала миру новый опыт ведения сельского хозяйства и культуры питания. Основная часть населения занималась земледельческим трудом и добывало себе средства к пропитанию самостоятельно и с использованием труда рабов. Полноценный земельный участок представлял собой землю размером в несколько гектаров до 5-6 га в Аттике, до 10-18 га в Спарте. Вследствие рельефа, особенностей почв и погодных условий главными культивируемыми культурами у древних греков были олива, виноград, ячмень. Это и была известная «средиземноморская триада», которая отличает ареал проживания населения вдоль побережья Средиземного моря. В соответствии с выращиваемыми сельскохозяйственными культурами был построен рацион питания древних греков. В целом, питание древних греков включало бобы, хлеб, сыр, оливки и фрукты. Рыбу и мясо население ело редко. Последние исследования позволили оценить питание древних греков в следующих пропорциях, а именно: 65–70 % получаемых калорий приходилось на хлеб, 20–25% на фрукты и овощи, и всего 5–15 % на масло, мясо и вино.

Ключевые слова: Древняя Греция, сельское хозяйство, сельскохозяйственные культуры, средиземноморская кухня.

I. ВВЕДЕНИЕ

Сельское хозяйство было основой древнегреческой экономики, как, впрочем, и любой другой древней экономики. Почти 80% всего населения страны было вовлечено в эту важнейшую производительную деятельность.

В ранний период греческой истории, как показано в "Одиссее", греческое сельское хозяйство основывалось на зерновых культурах («ситос», хотя обычно этот термин переводится как пшеница, на самом деле он может обозначать любой тип зерновых культур). В действительности до 90% производства зерновых культур в Древней Греции составлял именно ячмень.

Даже если греки знали о лучшей питательной ценности пшеницы, выращивание ячменя было менее требовательным и более продуктивным, что очень подходило для условий в Древней Греции.



Тем не менее из-за роста населения спрос на продукты питания быстро опережал производственные возможности, поскольку пахотные земли были сильно ограничены. Так называемая "теснота" земли («στενοχωρία», или «stenokhōría») также объясняет греческую колонизацию. Территория Греции отнюдь не изобилует плодородными землями. В настоящее время только 18% площади земли этой страны пригодно для обработки, в древности же эта цифра была еще меньше.

С другой стороны, греческая земля была хорошо приспособлена для оливковых деревьев, которые давали прекрасное оливковое масло. Выращивание оливковых деревьев восходит еще к ранней греческой истории. Оливковые плантации — это долгосрочная инвестиция: оливковому дереву требуется более двадцати лет, чтобы дать плоды, и оно плодоносит только один раз в два года (см. фото 1).

II. МЕТОДОЛОГИЯ

В работе были использованы некоторые научные методы, в том числе такие, как: исторический метод, метод научного анализа и синтеза, а также текстологический метод (метод анализа исторических текстов) и другие.

С помощью метода научного анализа и синтеза в этой статье делается попытка выделить общие и особенные черты развития сельского хозяйства в Древней Греции. Именно с помощью данных методов показано, что сельское хозяйство в то время являлось глубинной основой всей древнегреческой экономики, ее настоящим фундаментом. Сама возможность сопоставления различных методов научного исследования представляет определённый познавательный и общенаучный интерес.

III. ОБСУЖДЕНИЕ И РЕЗУЛЬТАТЫ

Главной экономической отраслью сельского хозяйства у древних греков было оливководство. Выращивание оливок, то есть оливковых деревьев было стабильной экономической основой греческого сельского хозяйства и служило главным источником торговых прибылей и доходов наряду с доходами от виноделия и продажи вина. Олива являлась наиболее высокодоходной сельскохозяйственной культурой. Оливковые посадки приносили своему хозяину доход в два раза больше по сравнению с виноградником такой же площади.

Съедобная олива сосуществовала вместе с людьми около 5000-6000 лет, начиная с раннего бронзового века (3150-1200 до н. э.). Ее происхождение можно проследить на основе письменных табличек, оливковых ям и фрагментов дерева, найденных в древних гробницах. Еще в 3000 году до нашей эры оливы выращивались на Крите в коммерческих целях; возможно, что именно они были источником богатства минойской цивилизации.

Считается, что оливы были одомашнены самое позднее в третьем тысячелетии до нашей эры, когда они, наряду с зерном и виноградом, стали частью триады греческих основных культур, которые питали возникновение более сложных обществ.



Фото 1. Оливковое дерево близ Каристоса, Эвбея, Греция. Оливковое дерево было впервые выращено около 7000 лет назад в средиземноморском регионе.

Оливки, и особенно (ароматизированное) оливковое масло, стали основным экспортным продуктом в минойский и Микенский периоды. Известный голландский археолог Дж. Келдер обоснованно предположил, что микенцы посылали партии оливкового масла, вероятно, вместе со свежими оливковыми ветвями, ко двору египетского фараона Эхнатона в качестве дипломатического подарка.



Рис. 1. Карта ареала распространения европейского оливкового дерева (*Olea europaea*) в Средиземноморье.



В Египте эти привозные оливковые ветви, возможно, приобрели ритуальное значение, так как они изображены в виде подношений на стене храма Атона и использовались на венках для погребения Тутанхамона. Вполне вероятно, что, помимо использования в кулинарных целях, оливковое масло использовалось и для различных других целей, в том числе в качестве духов. Древние греки мазали оливковым маслом свои тела и волосы, чтобы выглядеть ухоженными и здоровыми.

Оливковое масло вырабатывается из плодов оливкового дерева и издавна считалось священным. Оливковая ветвь часто была символом изобилия, славы и мира. Покрытые листвой ветви оливкового дерева ритуально предлагались божествам и могущественным фигурам в качестве эмблем благословения и очищения, и они использовались, чтобы увенчать победителей дружеских игр и кровопролитных войн. Сегодня оливковое масло все еще используется во многих религиозных церемониях. На протяжении многих лет олива также использовалась как символ мудрости, плодородия, силы и чистоты.



Фото 2. Созревающие под греческим солнцем плоды оливкового дерева.

Сбор оливок производился с поздней осени до начала зимы либо вручную, либо с помощью шеста. Их помещали в плетеные корзины и оставляли бродить в течение нескольких недель. Масло из оливок хранилось в терракотовых вазах для последующего использования. Это было также время обрезки деревьев и виноградных лоз, сбора урожая бобовых.

Весна была сезоном дождей; фермеры воспользовались этим, чтобы вернуть в производство залежи. Они практиковали двухлетний севооборот, чередуя из года в год паровые и возделываемые культуры. Попытки ввести трехлетний севооборот с бобовыми культурами на третий год столкнулись с проблемами из-за плохой греческой почвы, недостатка электроэнергии и отсутствия механизации.



Летом полив земли был насущной необходимостью. В июне собирали урожай серпами, косой не пользовались. Пшеницу молотили с животной силой; ее топтали вола, ослы или мулы, а зерно хранили. Женщины и рабы мололи его и пекли хлеб. Однако пшеница плохо росла на каменистой почве, ее высевали на небольших площадях.

Преобладающей зерновой культурой был менее ценный, но дающий хорошие урожаи неприхотливый ячмень. Хлеб, каша или лепешки из ячменя были основной зерновой пищей древних греков. Овес считался сорняком, ко ржи относились пренебрежительно, на хорошо увлажненных участках высевали просо.

Ранней осенью собирали сухостой и запасались дровами; хотя на побережье зимы были мягкими, в горах они могли быть жестокими.

Виноград, в отличие от пшеницы, хорошо произрастал на каменистой греческой почве, но требовал большого ухода. Виноград выращивали здесь, начиная с бронзового века. Эти основные культуры дополнялись огородными культурами (капуста, лук, чеснок, чечевица, нут, фасоль) и травяными культурами (шалфей, мята, тимьян, чабер, душица). В садах росли фиговые, миндальные, яблоневые и грушевые деревья. Также выращивались масличные растения, такие, как льняное семя, кунжут и мак.

Животноводство, рассматриваемое в произведениях Гомера как признак власти и богатства, на самом деле было недостаточно развито в Древней Греции. В то время как микенская цивилизация была знакома с разведением крупного рогатого скота, эта практика была ограничена в результате географической экспансии в менее подходящую местность. Козы и овцы быстро стали здесь самым распространенным скотом; менее трудными в выращивании и главными поставщиками мяса, шерсти и молока (обычно в виде сыра). Свинина и птица (куры и гуси) также разводились. Быки были редки и обычно использовались в качестве рабочей силы, то есть рабочего животного, хотя иногда их использовали в качестве жертвенных животных (см. рис. 2 и рис. 3). Иногда разводили и коров, хотя они были не так распространены, как другие сельскохозяйственные животные.



Рис. 2. Греческий бык, II–I вв. до н. э.



Рис. 3. Грек, ведущий жертвенного быка. Краснофигурная вазопись. 525–520 годы до н. э.

Пчеловодство давало ценный мед, единственный источник сахара, известный грекам. Он также использовался в медицине и в производстве напитков, например, медовухи. Древние греки не имели доступа к сахарному тростнику, а о сахарной свекле и говорить не приходится.

В течение почти четырех столетий, прошедших между Гесиодом и Ксенофонтом, в земледелии не было произведено или, во всяком случае, обнаружено археологами никаких заметных улучшений. Сельскохозяйственные орудия труда и инструменты оставались посредственными, и не было изобретений, облегчающих работу ни человеку, ни животному. Только с приходом римлян стала широко использоваться водяная мельница, использующая гидравлическую силу энергии для увеличения полезного эффекта.

Только в Средние века появились настоящие плуги, которые превратили землю во всеобщее достояние. Ни орошение, ни улучшение почвы, ни животноводство не дали заметных успехов на протяжении длительного времени архаической и классической древности. Только самые богатые земли, такие, как Месиния (греч. «Μεσσηνία», или «mesi'nia»), были способны поддерживать два урожая в год.

Некоторые греческие земли были общественными и/или священными. Каждый город обладал такой землей, и считается, что в Афинах в классический период эти земли составляли одну десятую часть всех обрабатываемых земель. Это было административное деление и собственность самого города или храма. Эти земли могли сдаваться и сдавались в аренду частным лицам.

С VIII века до н.э. социальная напряженность между крупными землевладельцами и крестьянами стала возрастать, так как крестьянам становилось все труднее было выживать за счет своего земледельческого труда.

В Афинах этот кризис разрешился с приходом к власти Солона в 594 году до н. э. Он запретил рабство за долги и ввел другие меры, предназначенные для помощи крестьянам. В V веке до н.э. практика литургии («λειτουργία», или «leitourgia» - дословно "общественная работа") возложила ответственность за предоставление общественных услуг на плечи богатых, что привело к сокращению масштабов землевладения. Подсчитано, что большинству граждан могло принадлежать около 5 га земли.



Реформы Ликурга в Спарте привели к резкому перераспределению земель. При этом от 10 до 18 гектаров земельных участков распределялись между каждым гражданином. В других местах тираны осуществляли перераспределение земель, захваченных у богатых политических противников.

Таким образом, можно выделить некоторые общие и особенные черты ведения сельского хозяйства в Древней Греции – стране, представлявшей классическую античность.

Общие черты сельскохозяйственного производства были следующими, а именно:

- Зависимость сельского хозяйства от погодных условий и полива;
- Традиционное деление сельского хозяйства на земледелие (растениеводство), животноводство и птицеводство;
- У древних греков земля и скот всегда остаются тесно связанными с понятием богатства, как это было и у многих других народов древности.
- Отличительные особенности, естественно, тоже имели место.
- Это — особые сельскохозяйственные культуры – т.н. средиземноморская триада (виноград, оливки, ячмень).
- Импорт большей части продовольствия, в первую очередь зерна, которое привозилось в том числе из греческих колоний.
- Сакрализация и культ оливкового дерева, приносящего пропитание и, возможно, главный доход древнегреческой экономике и всей этой ранней цивилизации.
- Средиземноморская кухня древних греков.

Представляет определенный интерес и разговор о питании людей того исторического периода. Древнегреческая кухня была разновидностью средиземноморского типа питания людей того времени и ареала проживания. Древнегреческая кухня отличалась бережливостью, отражающей известные сельскохозяйственные трудности (ведь большая часть необходимого грекам продовольствия (в основном зерно, вяленая рыба и мясо, импортировалась из-за рубежа). Тем не менее, древним грекам было известно большое разнообразие пищевых ингредиентов, и богатые греки, как известно, праздновали свои праздники разнообразными сложными блюдами и пирами. Современные знания о древнегреческой кухне и привычках питания основаны на текстовых, археологических и художественных свидетельствах современников.

Кухня древних греков была основана на т.н. "средиземноморской триаде", состоящей из злаков, оливок и винограда, которые имели множество применений и большую коммерческую ценность. Были и другие ингредиенты, которые были столь же важны, в первую очередь бобовые культуры (чечевица и др.). Некоторые исследования показывают, что земледельческая система Древней Греции не могла бы преуспеть без выращивания бобовых культур.

Продукты питания, приготовленные из зерновых культур, то есть злаков, составляли основной рацион древних греков. Двумя основными злаками были пшеница («σῖτος», «sītos») и ячмень («κριθή krithē»). Из муки пекли хлеб и делали пирожные. Хлеб был главным продуктом питания людей. Пирожные могли употребляться как по религиозным, так и по светским причинам на каких-либо торжественных событиях-мероприятиях.

Пшеничные зерна размягчались путем замачивания, затем либо превращались в кашу, либо размалывались в муку («ἀλεῖατα», «aleiata») и разминались и формировались в хлебцы («ἄρτος», «árto») или лепешки, либо простые, либо смешанные с сыром или медом.

Ячмень выращивать было легче, чем пшеницу, но из него труднее было делать хлеб. Хлеб на основе ячменя был питательным, но очень тяжелым.



Из-за этого он часто обжаривался перед измельчением в муку грубого помола («ἄλφῖτα», «álphita»).

Ячменная мука использовалась для приготовления т.н. мазы («μᾶζα», «maza»), основного греческого блюда. Мазу можно было подавать вареной или сырой, в виде бульона, или делать из нее пельмени или лепешки. Как и пшеничный хлеб, этот продукт мог быть дополнен сыром или медом.

В Древней Греции фрукты и овощи составляли значительную часть рациона, так как древние греки потребляли гораздо меньше мяса, чем в типичном рационе современных нам обществ. Бобовые были важными сельскохозяйственными культурами, поскольку их способность восполнять истощенную почву была известна, по крайней мере, уже ко времени Ксенофонта.

Гесиод (VII-VIII вв. до н. э.) описывает многие культуры, употреблявшиеся в пищу древними греками, среди них артишоки и горох.

Овощи ели как в составе супов, вареными или пюре («ἔθνος», «etnos»), приправленными оливковым маслом, уксусом, травами или рыбным соусом. Сырые или консервированные оливки были обычной закуской.

Бедные семьи употребляли в пищу растертые в муку и приготовленные дубовые желуди («βάλανοι», «balanoi»). В городах свежие овощи стоили дорого, и поэтому бедным горожанам приходилось довольствоваться сушеными овощами. Чечевичный суп («φάκῃ», «phakē») был типичным блюдом рабочего человека, простого работника. Сыр, чеснок и лук были традиционной едой солдат.

На десерт съедались свежие или сушеные фрукты и орехи. Важными плодами были инжир, изюм и гранат. Существовал десерт из инжира и бобов. Сушеные фиги употребляли также на закуску или при употреблении вина. В последнем случае их часто сопровождали жареные каштаны, нут и буковые орехи.

Свежее мясо чаще всего ели на жертвоприношениях, хотя колбаса была гораздо более распространена. В дополнение к мясу животных, древние греки часто ели внутренние органы животных, многие из которых считались деликатесами, такие, например, как брюхо и рубец.

Потребление рыбы и мяса варьировалось в зависимости от богатства и местоположения хозяйства. Охота (прежде всего отлов) позволяла потреблять птиц и зайцев. Некоторые крестьяне также имели птичьи дворы, чтобы обеспечивать себя курами и гусями. Наиболее богатые землевладельцы могли разводить коз, свиней или овец. В городе мясо было дорогим, за исключением свинины. Во времена Аристофана поросенок стоил три драхмы, что было трехдневным жалованьем для государственного служащего. Сосиски были обычным блюдом как для бедных, так и для богатых граждан.

На греческих островах и на побережье была распространена свежая рыба и морепродукты (кальмары, осьминоги и моллюски). Их ели прямо на месте вылова, но иногда перевозили в глубь страны. Сардины и анчоусы были обычным блюдом для жителей Афин. Иногда их продавали свежими, но чаще солеными.

Другими пресноводными рыбами были щука, карп и сом. В классических Афинах угри и морской окунь считались деликатесами, в то время как шпроты были дешевыми и легко доступными. Греки использовали различные специи и приправы, включая укроп, кориандр, анис, тмин, фенхель, руту, сельдерей и семена сельдерея, а также перец.

Самым экономным, самым простым и доступным, общераспространенным напитком у древних греков была обычная вода. Женщины ежедневно ходили за водой. Хотя колодцы были обычным явлением, родниковая вода была предпочтительнее: она считалась питательной, потому что заставляла растения и деревья расти. Пиндар называл родниковую воду "приятной, как мед".

Древние греки делали и употребляли красные, а также розовые и белые вина. Как и сегодня, они варьировались по качеству от обычных столовых вин до ценных выдержанных винтажных сортов вина, которые обладали большим потенциалом для хранения.



Молоко, обычно козье, широко не употреблялось, считаясь варварским напитком. Сельские жители, конечно, пили молоко, однако оно редко использовалось в кулинарии. Сливочное масло было известно, но редко употреблялось.

Сыроделие было широко распространено уже к VIII веку до нашей эры, поскольку связанная с ним лексика включена в "Одиссею". Сыр ели или обособленно, или с медом или овощами. Он также использовался в качестве ингредиента при приготовлении многих блюд, в том числе рыбных блюд.

Древним грекам нравились и другие молочные продукты, например, творожные молочные продукты, похожие на творог или, возможно, на йогурт («τυριάτη», «ρυγιάτῆ» и «Οχυγάλα», «οξύγαλα»). Так что сыры и йогурты были неотъемлемой частью рациона питания у древних греков. Необходимо признать, что это питание было вполне здоровым.

IV. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В Древней Греции возникло своеобразное национальное сельское хозяйство и новый тип аграрной экономики, который отличался от предшествующих ему по времени сложившихся в странах древнего Востока. Сельское хозяйство в основном также было основано на рабском труде, но присутствовал также и труд свободных людей, что служило неким переходным этапом и ступенью к труду одних только свободных общинников в раннем средневековье. Кроме того, сельское хозяйство древних греков было более товарным, несмотря на сохранение натуральной основы, и ориентированным на внешние и внутренние рынки – это общеизвестный исторический факт. Значительная часть собранного урожая тут же продавалась на рынке, поскольку основные продукты питания — прежде всего, хлеб и сушеную рыбу — греческие города получали из-за границы по морю. А вот насколько оно было интенсивным – этот вопрос, по нашему мнению, остается открытым или, во всяком случае, – дискуссионным.

В целом довольно высокий уровень организации сельского хозяйства и применения труда рабов как наиболее дешевой производительной силы того времени формировал необходимые благоприятные условия как для развития древнегреческой культуры и духовности, так и для материального существования древнегреческого общества.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Андреев Ю.В. Положение в сельском хозяйстве // История Древней Греции. URL: <https://history.wikireading.ru/92676> (дата обращения: 27.05.2021).

Античная цивилизация / В. Д. Блаватский [и др.]; отв. ред. В.Д. Блаватский; АН СССР. Ин-т археологии. — М.: Наука, 1973. — 270 с.

Белоусов А. Религия. Во что и как верили древние греки и римляне // Что такое античность. URL: <https://arzamas.academy/materials/1287> (дата обращения: 27.05.2021).

Бутромеев В.П. Древний мир. Книга для чтения по истории. М.: Изд-во Русское слово, 1996. 224 с.

Сергеев В.С. Дипломатия Древней Греции // История дипломатии. Под ред. В.П. Потемкина. Т. 1. М.: ОГИЗ Государственное социально-экономическое издательство, 1941. 567 с.

Сергеев В.С. История Древней Греции / Под ред. акад. В. В. Струве и проф. Д. П. Каллистова; Академия наук СССР. Ленинградское отделение Института истории. - 3-е изд. (посмертное), перераб. и доп. - М.: Издательство восточной литературы, 1963. - 524 с. URL:



http://www.sno.pro1.ru/lib/sergeev_istoriya_drevney_grezii/index.htm (дата обращения: 27.05.2021).

Сельское хозяйство и земледелие // SiteKid.ru: онлайн-энциклопедия. URL: https://sitekid.ru/istoriya/drevnyaya_greciya/selskoe_hozyajstvo_i_zemledelie.html (дата обращения: 27.05.2021).

Сельское хозяйство древней Греции // URL: <https://oturiste.com/gretsiya/selskoe-hozyajstvo-drevnej-gretsii.html> (дата обращения: 27.05.2021).

Хозяйство Древней Греции // Экономическая история Украины и мира – Лановик. URL: <http://lybs.ru/index-16025.htm> (дата обращения: 27.05.2021).

Хозяйство и быт Древней Греции // URL: <http://www.hintfox.com/article/hozajstvo-i-bit-drevnej-gretsii.html> (дата обращения: 27.05.2021).

История Древней Греции / Под ред. В.И. Кузицина. М.: Высшая школа, 1996.

Экономика Греции в V—IV вв. до н. э. // Режим доступа: <http://www.sno.pro1.ru/lib/kuzishchin/liberXI.htm> (дата обращения: 27.05.2021).

Ксенофонт. Домострой / Перевод С. И. Соболевского под ред. А. А. Столярова. М., 2001. Режим доступа: <http://ancientrome.ru/antlitrt/t.htm?a=1348108000> (дата обращения: 27.05.2021).

Тонер Дж., Марк Сидоний Фалкс. Как управлять рабами. М.: Олимп-Бизнес, 220 с. // URL: <https://www.litres.ru/dzherri-toner/kak-upravlyat-rabami/> (дата обращения: 27.05.2021).

Лурье С.Я. История Греции. Курс лекций / Под ред. проф. Э. Д. Фролова. СПб.: Издательство СПбГУ, 1993. 680 с. URL: <http://www.sno.pro1.ru/lib/lurie/index.htm> (дата обращения: 27.05.2021).

Муравьева Л.А. Финансово-экономическое развитие древнего мира // Учет. Анализ. Аудит. 2015. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/finansovo-ekonomicheskoe-razvitie-drevnego-mira> (дата обращения: 27.05.2021).

Муравьева Л.А. Экономика и финансы античного мира // Учет. Анализ. Аудит. 2016. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/ekonomika-i-finansy-antichnogo-mira> (дата обращения: 27.05.2021).

Немировский А.И. История Древнего мира: Античность. В 2 ч. М.: Гуманитарный издат. центр Владос, 2000. 480 с.

Немировский А.И. Древняя Греция. М.: Издательство: Вече, 2017. 496 с. Подробнее на livelib.ru: URL: <https://www.livelib.ru/book/1002713325-drevnyaya-gretsiya-nemirovskij-aleksandr-iosifovich> (дата обращения: 27.05.2021).

Пиндар. Оды. Фрагменты. / Пер. М. Л. Гаспарова. // Вестник древней истории. 1973. № 2-4. 1974. № 1-3.

Шелепов В.В., Бачкала Е.В. Сельское хозяйство в Древнем. Его влияние на развитие агрономии и благосостояние государств // Plant Varieties Studying and Protection. 2010. №2 (12). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/selskoe-hozyajstvo-v-drevnem-ego-vliyanie-na-razvitie-agronomii-i-blagosostoyanie-gosudarstv> (дата обращения: 27.05.2021).

Литература по истории и культуре античности // Библиотека СНО. URL: <http://www.sno.pro1.ru/lib/index.htm> (дата обращения: 27.05.2021).

Сельское хозяйство и животноводство в Греции - проблемы и достижения // URL: <https://www.grekomania.ru/articles/241-selskoe-hozyajstvo-v-grecii> (дата обращения: 27.05.2021).

Ershov B.A. Preservation of the Natural Monument "Siberian Larch" in the City of Voronezh // Agrarian History. 2020. Number 1. Pp. 2-7. (in Eng.)

Ershov B.A., Fedorov P.D. The Value of Growing Oak in Russia // Agrarian History. 2021. Number 5. Pp. 3-8. (in Eng.)



GENERAL AND SPECIAL FEATURES OF AGRICULTURE IN ANCIENT GREECE

Ashmarov, Igor Anatolyevich¹

¹Candidate of Economic Sciences, Associate Professor, Professor RAE, Voronezh State Institute of Arts, Voronezh, Russia, E-mail: dobrinka75@mail.ru

Abstract

The article discusses the agricultural system in Ancient Greece. Ancient Greece gave the world a new experience in agriculture and food culture. The bulk of the population was engaged in agricultural labor and earned a living for themselves and using the labor of slaves. A full-fledged land plot was a land of several hectares up to 5-6 hectares in Attica, up to 10-18 hectares in Sparta. Due to the relief, soil characteristics and weather conditions, the main cultivated crops among the ancient Greeks were olive, grapes, and barley. This was the well-known "Mediterranean triad", which distinguishes the area of residence of the population along the Mediterranean coast. In accordance with the crops grown, the diet of the ancient Greeks was built. In general, the diet of the ancient Greeks included beans, bread, cheese, olives, and fruits. The population rarely ate fish and meat. Recent studies have made it possible to assess the nutrition of the ancient Greeks in the following proportions, namely: 65–70% of the calories received were from bread, 20–25% for fruits and vegetables, and only 5–15% for butter, meat and wine.

Keywords: Ancient Greece, agriculture, crops, Mediterranean cuisine.