

ПРАЗДНИЧНАЯ
И ОБРЯДОВАЯ
ПИЩА
НАРОДОВ
МИРА



НАУКА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
ИНСТИТУТ ЭТНОЛОГИИ И АНТРОПОЛОГИИ
им. Н.Н. МИКЛУХО-МАКЛАЯ

RUSSIAN ACADEMY OF SCIENCES
N.N. MIKLOUHO-MACLAY
INSTITUTE OF ETHNOLOGY AND ANTHROPOLOGY

**FESTIVAL
AND RITUAL
FOOD
of the PEOPLES
of the WORLD**



MOSCOW
NAUKA
2017

**ПРАЗДНИЧНАЯ
И ОБРЯДОВАЯ
ПИЩА
НАРОДОВ
МИРА**



МОСКВА
НАУКА
2017

УДК 391/395
ББК 63.5
П68



Издание осуществлено при финансовой поддержке
Российского фонда фундаментальных исследований
по проекту № 17-01-16073, не подлежит продаже

Ответственные редакторы:

член-корреспондент РАН С.А. Арутюнов,
доктор исторических наук Т.А. Воронина

Рецензенты:

доктор исторических наук Ю.Д. Анчабадзе,
доктор исторических наук К.В. Цеханская

Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред.
С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина ; Ин-т этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. — М. : Наука, 2017. — 773 с. —
ISBN 978-5-02-040048-1 (в пер.)

В коллективной монографии впервые обобщен обширный этнографический материал, посвященный праздничной и обрядовой пище некоторых народов Российской Федерации и ближнего зарубежья, Западной Европы, Юго-Восточной Азии, Америки и Африки. Авторы, не ограничиваясь простым описанием фактологической стороны традиционного питания, анализируют терминологию и символику праздничных блюд, особенности застольного этикета. Кроме опубликованных данных, в книге использованы архивные материалы и полевые наблюдения авторов.

Для специалистов и широкого круга читателей.

ISBN 978-5-02-040048-1

© Коллектив авторов, 2017
© Российская академия наук, 2017
© ФГУП Издательство “Наука”,
редакционно-издательское
оформление, 2017

Н.И. Григулевич

Рыба в повседневной и праздничной жизни русских

... Тут тело розовой севрюги
Прекраснейшей из всех севрюг,
Висело, вытянувши руки,
Хвостом прикреплено на крюк...

Николай Заболоцкий. "Рыбная лавка"

В Новом Завете повествуется о призвании апостолов: "идите за Мною, и Я сделаю вас ловцами человеков" (Мф. 4: 19). Ученики Христа, ставшие апостолами, в прежней своей жизни были рыбаками. И Христос накормил пять тысяч голодных пятью хлебами и двумя рыбами. На берегу Генисаретского (Тивериадского) озера, над камнем, где по преданию, более двух тысяч лет назад, случилось это чудо, еще в V в. был воздвигнут храм во имя "Умножения хлебов и рыб"¹, выстроенный заново уже в наше время. На полу этого храма, рядом с престолом, восстановлена древняя мозаика, изображающая корзину с хлебами и двух рыбок.

Рыба играла особую роль в жизни христианских народов, это касалось как повседневной, так и праздничной пищи. Раннехристианские фрески часто представляют рыбу, как один из символов Евхаристии (Мк. 6: 34–44, Мк. 8: 1–9). Ее изображение можно видеть на мозаиках и фресках раннего Средневековья, посвященных сюжету Тайной вечери, а также иллюстрирующих чудесный лов рыбы будущими апостолами Петром (Симоном) и Павлом на берегу Генисаретского озера. Царствие Небесное уподобляется "неводу, закинутому в море и захватившему рыб всякого рода" (Мф. 13: 47). С тех давних пор эти апостолы считаются покровителями рыбаков. Много икон и фресок с таким сюжетом было создано и в русском христианском искусстве. Конечно, нужно понимать, что рыбки в сетях будущих апостолов символизируют уловленные для спасения души. На Руси значение рыбного стола возросло с принятием христианства, когда была введена практика однодневных и многодневных постов, во время которых запрещалось вкушать скоромные продукты, и, прежде всего, мясо².



Рыбы и корзина с хлебами

Мозаика, V в.

Израиль, г. Табха, храм Умножения хлебов и рыб

Сайт Князь-Владимирского собора, 2007–2015

Многочисленные археологические находки и письменные источники свидетельствуют, что “население древней Руси уже было знакомо с разнообразными рыболовными орудиями и приемами рыбной ловли, и что этот промысел был повсеместно распространен. Первоначально земля вместе с пашнями, лугами, лесами и водами находилась в собственности свободных крестьян-общинников, но постепенно эта собственность переходит в руки феодалов”³.

Рыболовный промысел всегда играл большую роль в системе жизнеобеспечения волжан⁴. Это было обусловлено близостью Волги и ее притоков к местам проживания людей. Поселения (как светские, так и монастырские) основывались, как правило, в устьях рек, впадавших в Волгу или ее притоки. Так, г. Калязин возник в устье р. Жабни, впадающей в Волгу, как поселение древних новгородцев. Кашин расположен в долине р. Кашинки, недалеко от ее впадения в ту же Волгу. Осваивать рыбные ловли на Верхней и Средней Волге в древности начали монастыри, которые добывали и запасали рыбу впрок как для своих нужд, так и поставляли ее к царскому столу.

В 1973–1977 гг. при раскопках в Новгороде археологического комплекса второй половины XII–XIII в. было установлено, что

жители этой усадьбы интенсивно занимались рыбной ловлей. Было найдено множество берестяных и деревянных поплавок и каменных грузил, а также две уключины от разных лодок (бортовые упоры, в которые вставляются весла)⁵. Из рыб в древности больше всего ценился осетр. При новгородском князе даже существовала специальная должность “осетринника”, который собирал подати с рыбных ловель осетрами⁶.

Видовой состав рыб был весьма разнообразным, о чем свидетельствуют археологические раскопки. В Москве-реке и Оке ловили стерлядь (*Acipenser ruthenus L.*). На участке между городами Муромом и Алексиным за год (с сентября 1686 г. по август 1687 г.) для Московского Кормового дворца было добыто более 6 тыс. стерлядей⁷. При раскопках в Зарядье и Московском Кремле в пищевых отходах были найдены костные остатки рыб в основном семейства осетровых. Они составили более 57% от общего числа костей рыб в коллекции⁸.

В 1994–1997 гг. при раскопках в Тверском Кремле (материал датируется концом XIII — первой половиной XV в.) были изучены 350 костных остатков, в которых преобладали остатки осетровых рыб. Белуга — (*Huso huso L.*) составляла более трети костных остатков всех видов осетровых рыб. По-видимому, в начале XIV — XV в. она поднималась для нереста в верховья Волги. Стерлядь занимала второе место в промысле осетровых, а севрюга (*Acipenser stellatus Pallas*) — третье место⁹.

Рыбные ловли и их владельцы

Уже в первой трети XVII в. определился круг владельцев, принимавших участие в распределении и использовании волжских вод практически до конца XVII — начала XVIII в. Это были Московские Новоспасский и Чудов, Нижегородский Благовещенский и Самарский Спасо-Преображенский монастыри. В 1683 г. Московский Новодевичий монастырь получил самарские “Атрубские” воды, а в 1692 г. “Сокские” воды — Московский Вознесенский монастырь. Звенигородскому Саввино-Сторожевскому монастырю в последней трети XVII в. принадлежало более 75 верст волжских вод, около 45 верст — Чудову монастырю, немногим меньше — Новоспасскому и Новодевичьему монастырям¹⁰. Обширные рыбные ловли еще с XV в. имел и Свято-Троицкий Сергиев монастырь. В конце XV в. он получил право ловли в Ростовском озере и впадающих в него реках, в озерах Переславском и Сомине и в р. Веля и р. Дубна, на нескольких участках Волги: от с. Прилуки (граница Угличского и Кашинского уездов) до ярославского рубежа, озерах:



Рыбный промысел на Русском Севере

Миниатюра из “Жития преподобного Александра Свирского”.

Конец XVII в.

Русская средневековая книжная миниатюра: направления, проблемы и методы изучения. М., 2004.

Ильмень, Стреш, Ижво (Дмитровский уезд), а также в озерах Гороховецкого и Вязниковского уездов¹¹. Рыбные ловли обычно жаловали монастырям великие князья, цари и обычные люди: “Положив прочное духовное основание своей обители, преподобный Макарий¹² не мало заботился также и о средствах к существованию ея. Так, ласковым обращением, любовью, и более всего святостию своей жизни он приобрел от князей и соседних владельцев для обители не малые вклады, состоящие частью в деньгах, а более в землях, лесах и рыбных ловлях”¹³. В 1461 г. Тверской князь Михаил Борисович дал Свято-Троицкому Сергиеву монастырю право посылать людей через Тверское княжество на рыбные ловли Шексны и Волги.

Некоторые монастыри получали право на беспошлинный провоз рыбы. В остальном на них распространялись обычные правовые нормы пользования оброчными рыбными ловлями — ограничения по территории и срокам добычи, по орудиям лова, зачастую по количеству вылавливаемой рыбы и по ее сортности. Иногда оброчный владелец должен был поставлять часть улова на государственные дворы¹⁴. В начале XVII в. шведский резидент Петр Петрей де Эрлезунда отмечал, что в реках Карелии ловится замечательная семга, идущая для царского стола, а Волга изобилует белорыбицей: “Там

же ловится рыба с длинным острым носом и маленьким круглым ртом: таковы севрюга, осетрина, лосось, стерлядь. Рыба эта превосходного вкуса, а в низовьях Волги — в Астрахани замечателен сом, от которого в пищу идет только хвост, а остальное — на выварку сала”.

Из волжской белой рыбы добывали икру, которую французские, голландские и английские купцы во множестве отправляли в Италию и Испанию¹⁵. Рыбой изобиловали как большие, так и малые водоемы Древней Руси. Так, осетровые водились и в небольших реках Волжского бассейна, например, в Москва-реке. В культурном слое городов часто встречаются рыболовные крючки, блесна, грузила, поплавки, что, по мнению М.Г. Рабиновича свидетельствует о широком распространении рыболовства для личных нужд¹⁶.

Еще в конце XIX в. количество рыбы, потребляемой населением европейской части России, составляло по весу почти половину потребляемого мяса крупного рогатого скота, а по содержанию белков это сорок три процента от общего количества белков мясной пищи¹⁷.

Предварительные подсчеты всей ежегодно добываемой в конце XIX в. в России рыбы за вычетом той, что шла в пищу самим рыболовам, составили цифру в 25 000 000 пудов, что “будет весьма приблизительным выражением того количества рыбы, которое добывается из вод принадлежащих России, не присчитывая сюда того количества, которое потребляется на месте самими рыбаками, — количества, которое должно быть очень велико, судя по тому, что несколько десятков тысяч человек почти исключительно питаются рыбою в течение большей части года. Едва ли можно принять это количество менее, чем в два миллиона пудов”, писал в 1890 г. действительный член Императорского Русского географического общества Н.Я. Данилевский, изучавший в ходе многочисленных экспедиций принципы организации рыбных промыслов в разных регионах Российской империи. Он подробно разбирает парадоксальную на первый взгляд ситуацию, когда “такие ничтожные по пространству моря, как Каспийское и Азовское, могут соперничать, по количеству доставляемой ими рыбы, с большею частью северного бассейна Атлантического океана от Норд-Капа до берегов Америки и с частью Средиземного моря”¹⁸.

Почему же, несмотря на огромное количество вылавливаемой в конце XIX в. в России рыбы, так мало ее шло на экспорт? Н.Я. Данилевский объясняет это тем обстоятельством, что морские и озерные берега России имели незначительную протяженность сравнительно с огромной территорией и 75-миллионным населением, которому эти берега должны были обеспечивать рыбную пищу.

Немаловажным являлось и то обстоятельство, что “в продолжение менее строгих постов, составляющих около 150 дней в году, русский народ не употребляет другой животной пищи, кроме рыбной. После этого станет понятным, что, между тем как Россия вывозит едва на 750 000 руб. рыбных товаров, и то преимущественно не употребляемых в пищу, как, например, клей (на 500 или 600 тысяч руб.), или продуктов роскоши, как икра (тысяч на 100 или на 150), она ввозит на два слишком миллиона рыбы из-за границы. Именно, привозится на 1 500 000 р. сельдей и на 400 000 или 500 000 трески из Норвегии. Недостающую сумму составляют сардинки, анчоусы и другие приправы и закуски”¹⁹.

Способы переработки и транспортировки. Рыбный торг

Природные факторы, а именно продолжительность холодного периода времени на большей территории России, сыграли значительную роль в выработке способов переработки и хранения рыбы. Первое место среди них занимала мороженая рыба: “Значительная доля — четверть или даже треть — продуктов рыболовства рассылается по всей России не иначе, как в мороженом виде. Некоторые рыбы, как, например, навага, ловимая исключительно в Белом море, несмотря на то, что составляет предмет довольно значительной торговли, ибо рассылается до Одессы и до Астрахани, не подвергается никакому искусственному способу сохранения и известна только в мороженом виде; то же самое должно сказать о значительной части беломорских сельдей и осетровых пород. Другие продукты, и притом самые ценные, как, например, зернистая икра, хотя и подвергаются известному приготовлению, но все же могут сохранить свои высокие качества, на сколько-нибудь значительное время, не иначе как при помощи мороза. Наконец, и многие рыбы обыкновенного посола солятся в России не в бочках (как сельди), в которых все время остаются открытыми рассолом и потому могут долго держаться и без ледников, а в огромных ларях, окруженных льдом, откуда вынимаются при продаже. Рыба такого посола известна под именем коренной”²⁰. Этот способ хранения и транспортировки рыбы использовался еще в XVI в., когда главными торговыми городами на севере оставались Новгород и Псков, а на юге — Астрахань.

Начало торговых отношений Московии с Англией во второй половине XVI в. сделало важным торговым пунктом гавань Святого Николая в устье Северной Двины. В XVII в. главными центрами внешней торговли становятся Архангельск и Астрахань. Москва

была центром прежде всего внутреннего рынка: “В продолжение всей зимы привозили сюда из окрестных мест дрова, сено, хлеб и другие предметы... Рыбу также привозили замороженной и твердой, как камень, что очень дивило иностранцев”.

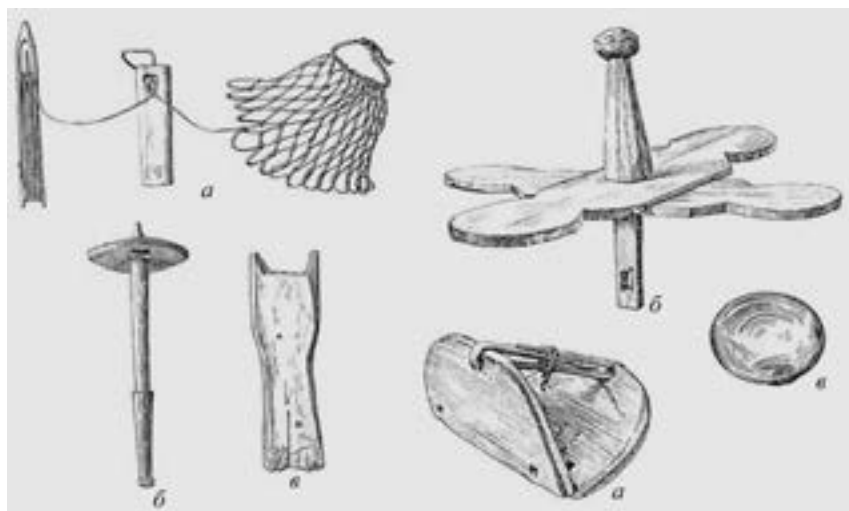
Англичане писали, что по дороге от Ярославля (который также был одним из важнейших торговых городов Московского государства) до Москвы они видели иногда до 700—800 возов с хлебом и соленой рыбой, направлявшихся на московские рынки. В 1636 г. секретарь шлезвиг-голландского посольства Фридрих III Адам Олеарий видел на Москве-реке множество больших судов, идущих в столицу из Астрахани с грузом соли, меда и соленой рыбы. Он же встретил на Волге около Саратова две большие барки, шедшие из Астрахани. Одна принадлежала патриарху, другая везла икру к царскому столу. Вообще, как отмечает В.О. Ключевский, по Волге шло самое оживленное торговое движение. Об этом писали многие иностранцы, путешествовавшие по Московии: “В двух милях от города Мологи, вверх по реке Мологе, по берегу ея, при церкви, которая вместе с развалинами крепости осталась от находившегося здесь прежде Холопьего города, бывала самая многолюдная, по словам барона Герберштейна, ярмарка в целом государстве, куда кроме шведов, ливонцев, русских съезжалось много татар и других иностранцев из отдаленных северных и восточных стран”²¹.

С юга в Москву рыбу везли преимущественно в соленом виде. Правда, это не касалось рыбы, предназначенной для царского стола. Последнюю привозили в столицу живой, в специальных садках. Очень интересно и подробно описывает рыбные поставки к царскому столу в Московском государстве Г. Котошихин, дьяк посольского приказа, перебежавший в Швецию: “А рыбные запасы привозят, зимою и летом, из Понизовых городов, из Нижнего Новгорода, и из Казани, и из Астарахани, и с Терка, с царских рыболовных промыслов; и что остается за царским расходом всяких рыбных запасов, и то продают. А бывают из Понизовых городов рыбные запасы привезены: белуги и осетры просолные, болшие и средние и малые, да белуги ж и осетры розсечены по звенам в росоле в бочках, да белужьи же и осетры спины и черева сухие и вялые, да в бочках же просолные стерляди, ксенимаксы белужьи и осетры, да белужья ж и осетря икра зернистая и поюсная стулами, вязига, белая рыбица вялая прутьем. Да из Великого Новгорода и из Ладоги рыбных же запасов, сигов, и лодоги, и сиговые икры, с 400 бочек на год... И по смете тех рыбных запасов изойдет в год, про царской обиход, числом против продажные торговые цены, болши ста тысяч рублев. А живую рыбу про царской обиход держат на Москве, в садех, в реках и в прудах; а бывает та живая рыба осетры, белая рыбица, стерляди, лососи, щуки, лещи, судоки,

окуни, и иная добрая всякая, которая годится ставить пред царя. А ловят самую добрую рыбу в Волге реке, а иную в реках и в озерах, дворцовые рыбники и тяглые люди”²².

Наиболее полные сведения о рыбе, которую в древности привозили в Москву, мы получаем из донесений иностранных послов и купцов, которые, как правило, имели личный опыт участия в великокняжеских и царских застольях. Вот как описывает австрийский посланник С. Герберштейн реку Оку и характерную для нее рыбу: “Все поля, омываемая ею, весьма плодородны; эта река особенно знаменита обилием рыбы; ея рыба предпочитается другим рекам Московии, и главным образом та, которая ловится около Мурома. Кроме того, она имеет некоторых особенных рыб, которыя ... носят следующие названия: белуга, удивительной величины, без плавников, с огромной головой и пастью, стерлядь, севрюга (Schevuriga), осетр — последние три принадлежат к породе Стурионов (осетров?) — и белорыбица, то есть белая рыбка самого отменного вкуса”²³.

Агенты английской торговой компании отмечали, что каждое лето, когда река становилась более проходимой, из Верхневолжских областей к Астрахани ходило до 500 больших и малых судов за солью и рыбой. Путь этот был труден и опасен. Знатный венецианец А. Контарини, проделавший его в 1476 г. с большим купеческим караваном, писал, что ехали в большом страхе, поминутно ожидая нападения. На ночь ограждали лагерь повозками. Весь путь занял сорок семь дней. В обширных пустынях между Астраханью и Москвой путешественники иногда по целым неделям оставались без хлеба, питаясь рыбой и дичью. Торговые пути северного края сосредоточились в Холмогорах. Сюда на праздник зимнего Николая дня свозились все товары, производимые на севере России: соль, рыба (семга и треска), тюлений жир, ворвань, меха. Холмогоры, по словам англичанина Р. Ченслера, снабжали Новгород, Вологду, Москву и все окрестные страны солью, добываемой из морской воды, соленой и вяленой рыбой. Торговлю с Москвией активно вели также норвежские и голландские купцы, которых в 1557 г. неподалеку от устья реки Колы видел агент английской торговой компании Стефан Берроу. Голландцы весьма выгодно для себя покупали у русских, лопарей и корел треску: за сто штук платили один доллар. С. Берроу также отметил в своих записках, что “за право рыболовства у лапландских берегов, от монастыря на Печенге до монастыря Св. Николая, подданные Московского царя платили значительные суммы”²⁴. Вообще, торговля рыбой и ее производными приносила в царскую казну весьма значительные по тем временам суммы. Один из голландских купцов за право вывоза икры ежегодно платил в казну 80 000 рублей.



Орудия для вязания сети

а) — прибор для вязания сети, б) — верето для наматывания готовой пряжи, в) — доска для наматывания готовой пряжи

Поплавки

а) — поплавок из поставленных под углом друг к другу деревянных дощечек, б) — метафан — гигантский поплавок, в) — поплавок — стеклянный полый шар

Архангельская губ., Печорский у., с. Усть-Цильма, 1906 г.
 Бернштам Т.А. Рыболовство на Русском Севере во второй половине XIX — начале XX в. (по коллекциям и архивным материалам этнографических музеев Ленинграда) // Из культурного наследия народов России: Сборник МАЭ. Л., 1972. Вып. XXVIII. С. 63–98

Промысловое рыболовство в конце XIX — начале XX в. было развито в богатой реками (Волга, Молога, Шексна, Кострома) и озерами (Неро, Харлам, Сурское) Ярославской губернии. Характерно, что основной улов, как и раньше, составляли стерлядь, белорыбца²⁵ и осетр, т.е. те породы, которые в настоящее время, в силу разных причин, в этом регионе практически утрачены. Рыбу везли на рынки Санкт-Петербурга, Москвы и даже за пределы Российской империи²⁶.

В Санкт-Петербурге, в конце XIX — начале XX в., на одном и том же месте из года в год стояли живорыбные садки — большие баржи с надстройкой, на которой располагались торговые, складские и жилые помещения для приказчиков и рабочих. Зимой рыбу добывали подледным ловом в Финском заливе. На месте лова она замерзала и на санях немедленно доставлялась к садкам. В садках и чанах большая часть этой рыбы оживала. Вот как описывает очевидец внутреннюю обстановку этих специализировавшихся на

рыбной торговле судов: “В торговом помещении стояли чаны с живой рыбой, навалом на рогожах лежала мороженая рыба — судаки, лещи, сиги, окуни, корюшка и др. По бокам от входа стояли дыбом громадные замороженные белуги, в 2 аршина и более. В бочках — соленая рыба, рядом в окоренках — икра всевозможных сортов”²⁷. Рыбной ловлей занимались в основном жители с. Рыбацкого, деды и прадеды которого когда-то были пожалованы Екатериной II за участие в победоносных сражениях всеми рыбными ловлями по Неве и Невке “безвозмездно и навечно”²⁸.

Самые большие садки стояли на Неве против Сената и на Фонтанке у Аничкова моста. Они отличались разнообразием отборного товара, цены здесь были выше, а покупатели побогаче. Больше всего народу приходило за рыбой на Масленицу и в посты. Некоторые покупатели, у которых денег было мало, а икрой полакомиться хотелось, находили остроумный выход из положения: «И вот приходили такие “покупатели” со своей булкой, подавали ее приказчику, прося помазать ее икрой то того, то другого сорта, чтобы попробовать, прежде чем купить. Так они пробовали несколько сортов, а потом, находя, что икра-де горьковата или солоновата, уходили, неплохо закусив, провожаемые недоброжелательными взорами хозяев и продавцов»²⁹.

Рыбный стол. Разносолы

Рыба и продукты ее переработки играли большую роль в повседневной и праздничной жизни русских людей. Ее солили, вялили, сушили, коптили, варили, парили, жарили, запекали в пирогах. В Троицких столовых обиходниках XV и XVI вв. упоминаются такие блюда, как рыба (обычно с медом и пивом), каша с головизнами, «а по двенадцатым праздникам: в Рождество — рыба свежая, осетрина; в Крещение, Сретение, Благовещение, Вербницу — рыба свежая; в Великую субботу — осетрина шехонская, да сельди переславские; на Велик день — осетрина шехонская и иная добрая рыба; на Троицын день — караси на сковородах; на Преображение — калачи да осетрина шехонская; на святого апостола Филиппа — сельди переславские или же иная рыба; на память игумена Никона (“Никонов корм”) — по звену осетрины, да икра; на память великого князя Василия III — осетрина; на Николу — сельди переславские; на царскую память — по 2 звена свежей рыбы, да по звену осетрины»³⁰.

Иноземные послы, посещавшие Московию, по обычаю после первой аудиенции были званы к царскому столу, где могли попробовать разные яства. Блюд было так много (до 500 перемен), что

они не всегда могли потом описать, что же за кушанье им подавали, и что за чем следовало. А вот в пост первым блюдом оказалась икра с зеленью, за которой последовала уха, рыба в разных видах (вареная, жаренная, в пирогах). Из напитков на столах была мальвазия, другие вина и разных видов меды³¹. По окончании приема послов наравне с другими подарками одаривали также рыбой с царского стола: “Наконец, он [великий князь. — *Н.Г.*] дал мне много кусков рыб: белуги, осетра и стерляди, вяленых на воздухе, но посоленных, и отпустил меня весьма ласково”³². Постепенно обычай угощения иноземцев за царским столом стал уходить, и послов начали потчевать посланной с царской кухни снедью прямо на их квартирах.

Подробно расписана рыбная кухня в известном памятнике древнерусской литературы “Домострое”. Надо понимать, что этот свод правил, установлений и рекомендаций по организации, главным образом, семейной жизни православных подданных Московского царя, был адресован прежде всего знатной и состоятельной верхушке. Простые люди, за неимением средств, при всем желании не смогли бы воспользоваться его советами. Так, в главе 64 “Советы на весь год, что к столу подавать”, читаем: “А еще в Пасхальный мясоед к столу подают еду рыбную: сельди паровые, щуки паровые, лещи паровые, лососину сушеную, белорыбицу сушеную, осетрину сушеную, спинки стерляжьи, белужину сушеную, спинки белужьи, спинки белорыбицы паровые, уху шафранную, уху окуневую, уху из плотвы, уху лещевую, уху карасевую. И еще разносолы: белорыбицу свежую, стерлядь свежую, осетрину свежую, щучьи головы с чесноком, гольцов, осетрину шехонскую, осетрину косячную”³³.

Вообще, как писал Н.И. Костомаров, “Московское государство изобиловало рыбою, составлявшею половину года обычную пищу. Употребительные роды рыб были: лососина, привозимая в Москву с севера из Корелы, осетрина шехонская и волжская, волжская белорыбица, ладожская лодoga и сырть, белозерские снетки и рыбы всех небольших рек: судаки, караси, щуки, окуни, лещи, гольцы, пескари, лещи, вандыши, хохолки, вьюны”. По способам приготовления жидких рыбных блюд различалась “уха рядовая, красная, черная, опеканная, вялая, сладкая, пластовая; в уху бросали мешочки или толченики³⁴, приготовленные из теста с искрошенной рыбой”. Варили также кислые щи со свежей и соленой рыбой, иногда из нескольких сортов рыбы, часто с добавлением истертой в муку сухой рыбы. Из красной рыбы (так в старину назывались ценные породы рыб — осетр, белуга и лосось) готовили “рассольное”. К этим горячим жидким супам подавали пирожки с разными рыбными начинками и с кашей³⁵.

По способам приготовления различалась рыба “свежая, вяленая, сухая, соленая, провесная, ветряная, паровая, подваренная, впрок щипаная, копченая”. Так как было принято иметь большие запасы съестного, везде продавалась засоленная впрок рыба, которую домовитый хозяин старался закупить побольше. Чтобы она не испортилась, ее вывешивали на воздух (это называлось “выветривать”). В этом случае она уже получала название “провесной”, а если хорошо выветривалась, то “ветряной”. Такая рыба складывалась в сушиле пластами и прутами. Н.И. Костомаров обращал внимание на то, что технологии засолки рыбы были несовершенны: “Русские не умели хорошо солить рыбу, как не умеют этого делать и теперь: она у них воняла; но простой народ, по замечанию иностранцев, не только не отворачивался от нее, но еще предпочитал ее свежей. Взяв в руки рыбу, русский подносил ее к носу и пробовал: достаточно ли она воняет, и если вони в ней было мало, то клал и говорил: еще не поспела! При затруднительности путей сообщения свежей рыбой могли пользоваться только жившие около рыбных мест”. К рыбным кушаньям добавляли пряности, в особенности любили лук, чеснок и шафран. Вероятно, вкус таких блюд становился специфическим, и не все могли их полюбить. Иностранцы признавались, что “не могли есть вонючей русской ухи, в которой иногда, кроме рыбы и воды, был только чеснок”³⁶. Причиной не любви иноземцев к старой русской кухне был также горький вкус от конопляного и коровьего масла, на котором готовились пироги и жареная рыба: “Прежнее поваренное искусство всегда не нравилось иностранным послам, которые из великого множества присылаемых им кушаний от царя почти ничего не могли есть. Наиболее им посылали рыбное, и волжская рыба была дороже дичи и мяса. Чем более было рыбы и огромной еще величины, тем почетнее было для гостя. Один иностранец уверяет, что обедая за царским столом, давали такие большие рыбы, что едва три человека могли поднять половину рыбы. Искусство поваров превращало рыб в петухов, кур, гусей, уток и пр., придавая им вид этих животных”³⁷.

В Западной Сибири, как подчеркивает В.А. Липинская, сложилась уникальная ситуация, когда в течение всего года можно было употреблять в пищу свежую рыбу. Весной косяки заходили в низменности, где их забирали различными преградами. Когда вода спадала, рыбу вылавливали и пересаживали в многочисленные озера, где содержали до заморозков на естественном корме. Особенное распространение рыбная кулинария получила на севере Восточной Сибири, где суровость климата препятствовала земледелию. Рыбу весеннего и летнего лова засаливали целыми тушками — “колодкою”, осеннего — заквашивали, зимнего — замораживали. Поражает разнообразие способов заготовки рыбы впрок: “Помимо ква-

шения в бочках, русские в Восточной Сибири восприняли квашение в земляных ямах, при вялении, по всему региону, делали “юколу” — пластованную вдоль хребта на две части; кроме того, русские восприняли сыроедение крепко замороженной рыбы — “строганины”. Внеся с мороза тушку, с нее соскабливали тонкие слои, и нежное мясо таяло во рту”³⁸.

Интересные материалы, касающиеся повседневной и праздничной пищи крестьян и мещан разных регионов Российской империи середины — конца XIX в. представили корреспонденты “Этнографического бюро князя В.Н. Тенишева”, которые отвечали на вопросы его программы. Из Псковской губернии сообщали, что рыболовство на озерах Новоржевского, Великолуцкого, Холмского и Торопецкого уездов было важнейшим из многочисленных промыслов. Главным предметом лова были снетки³⁹, которых сушили в особых печах. Щи “со снетком” были обычной деревенской пищей на праздник Благовещения (7 апреля по новому стилю), когда разрешалось несколько ослабить Великий пост. Ершей обычно заготавливали впрок, но особенно ценился псковский судак, который появлялся в озерах только на нерест⁴⁰.

На сельские праздники в Санкт-Петербургской губернии съезжалась вся родня крестьянской семьи и праздновали их в течение трех дней. Меню обеда было следующее: “1. Студень; 2. Щи с мясом; 3. Каша; 4. Рыбник (пирог с кашей и с рыбой). Верхняя корка пирога срезается и разламывается хозяином на части, которые он и раздает гостям. Рыбу берут просто руками; 5. Сладкая похлебка; 6. Патока с белым хлебом; 7. Кисель с молоком или разведенной патокой”⁴¹. Корреспондент Этнографического бюро князя В.Н. Тенишева сообщал из Ярославской губернии в конце XIX в., что все местные породы рыб (щука, налим, плотва, окунь, карась, язь, голавль, ерш) крестьяне считают чистыми, а из внутренностей их употребляют в пищу только икру и молоки. А вот раков крестьяне не едят, считая нечистыми: “есть их, по понятию крестьян, грех, как есть и остальных нечистых животных”⁴². В богатой семье Афиногеновых в среду масленичной недели готовили “к чаю блины из гречневой муки с мелко изрубленным луком и со снетками. За обедом щи из кислой капусты с соленой рыбой (севрюгой), картофельный суп со свежей рыбой, каша пшенная, молоко, пирог с яйцами”. В четверг масленицы к обеду и ужину подавались “картофельный суп с рыбой, уха из свежей и соленой рыбы, лапша на молоке, картофель жареный”. В субботу за обедом и ужином подавали картофельную похлебку, лапшу на молоке, уху, жареную рыбу (навагу). В воскресенье (последний перед началом Великого поста день) готовили к чаю пряженцы и пирог с рыбой (рыбник). К обеду: похлебку, лапшу, уху, жаренную навагу. К ужину: похлебку с



М. Нестеров. Молчание. Белая ночь
Холст, масло. 1903 г.
ГТГ

соленой рыбой, лапшу на молоке, уху, жареную навагу, молоко. Вся рыба была покупная⁴³.

В семье среднего достатка П. Исаева в среду масленичной недели на обед подавали похлебку картофельную со сметками, щи из кислой капусты с соленой севрюгой, кашу, молоко. В четверг к обеду и ужину подавали холодное из кваса, рубленой капусты, лука и соленой севрюги, щи из кислой капусты с севрюгой, молоко с пряженцами. К тем же блюдам в пятницу добавлялись жареные на сковороде сельди. Субботний обед состоял из щей из кислой капусты с рыбой, картофельной похлебке со свежей рыбой, каши и молока. В воскресенье, на “заговенье масленичное”, за обедом подавали картофельную похлебку со свежей рыбой, щи с севрюгой, блинник, молоко, жареные сельди⁴⁴.

Если основу питания бедной семьи Коробковых из той же деревни Ярославской губернии в течение всего года составляли черный хлеб и картофель, то даже эта семья недавних погорельцев на масленичной неделе могла позволить себе немного рыбы. Причем рыба эта была покупная соленая севрюга. Итак, в этом доме начиная со среды по субботу “за обедом похлебка картофельная с рыбой, картофель жареный, молоко... За ужином те же кушанья, что и за обедом”. В воскресенье на обед и ужин подают щи с рыбой, лапшу, картофель жареный, молоко⁴⁵. Нетрудно видеть, что даже самая богатая, по словам корреспондента бюро князя В.Н. Тенише-

ва, крестьянская семья могла позволить себе покупную рыбу только начиная со среды масленичной недели. Всего за эту неделю в семье Афиногеновых было израсходовано рыбы: “сеvрюги соленой 5 фунтов по 18 коп.; сомовины соленой 6,5 фунтов по 14 коп.; судак свежий 6 фунтов по 15 коп.; навага 5 фунтов по 8 коп.”. В семье среднего достатка Исаевых было куплено и съедено “сеvрюги соленой 6 фунтов по 14 коп.; судака свежего 3,5 фунта по 16 коп.; селедок 4 фунта по 12 коп.”. И, наконец, семья Коробковых была вынуждена довольствоваться всего 4 фунтами соленой сеvрюги по 14 коп. за фунт. Итак, первая семья могла купить рыбы на 2 руб. 71 коп., вторая — на 1 руб. 88 коп., а третья — всего на 56 коп. Можно видеть, что в русской кухне, так же, как в древности, рыба кроме пищевой ценности, несет также функцию престижа. Это подтверждает и тот факт, что на праздник Введения во храм Пресвятой Богородицы в Ярославской губернии в семье среднего достатка подавали: “За обедом: винегрет, щи из капусты с соленой рыбой, суп из картофеля, жареный картофель, гречневую кашу. Ужин тот же, но без жареного картофеля”⁴⁶.

В монастырях разводили рыбу для братских трапез в скоромные и праздничные дни. Правда, в некоторых строгих скитах даже на Пасху не благословлялось вкушать рыбу. И.С. Шмелев, в юности посетивший Валаам, оставил чудесную зарисовку монастырского быта. На его вопрос, много ли в монастырских озерах рыбы, молодой послушник Коневского скита отвечал: “Уха живая. Ловим только на монастырь, а здесь рыбку не позволяет и в великие праздники вкушать. Ручная у нас рыба, черпать корзиной можно. Сейчас хмуро, а солнышко когда, так спинки и синеют, перышками играют. У нас в обители там рыбу из икры разводят. Завод такой есть. И форель разводят, и сегов, и лосиков...”⁴⁷. Здесь мы видим частный пример того, что в монастырях был особый, строгий устав, который неукоснительно соблюдался. Так, даже в праздник Воздвижения Креста Господня (27 сентября н. ст.) инокам запрещалось вкушать рыбу. Но были и послабления. Так, если праздники Рождества Богородицы, Сретения, Успения и Преображения Господня приходились на среду или пятницу, монахам разрешалось вкушать постное масло, овощи, рыбу и даже вино. Так отвечал Константинопольский патриарх на вопрос князя Андрея Боголюбского о том, как правильно поститься по средам и пятницам⁴⁸.

К началу XIV столетия, к моменту возникновения Соловецкого монастыря, относится начало сельдяного промысла в Белом море. Там водятся две разновидности рыбы — крупная и мелкая: беломорская сельдь (беломорка), соловецкая, егорьевская, ивановская сельдь. В начале XX в. очевидец так описывал соловецкую рыбалку: “По берегам Соловецких островов устроены тони сельдя-



Осташковские рыбаки на Волге

Фото М. Дмитриева, 1894–1904 гг.

Сайт “Страницы история рыболовства”,
2017

ного лова. Сети, погруженные с гирями, тянут с двух сторон к берегу человек десять монахов, нередко стоящих выше пояса в воде. Круг сети суживается, когда они подходят к берегу, и сельдь начинает блестеть серебристо-розовыми, радужными спинками. По мере того, как ее выбрасывают на берег, краски ее чешуек меркнут. Зараз вытягивают на тонях иногда пудов 150, а по меньшей мере 30. В иных местах тоню тянут воротом. Выловленную сельдь на берегу солят и свозят в погреба обитатели”⁴⁹. Соловецкую селедку оценил священник Павел Флоренский: “В море ловится... знаменитая соловецкая сельдь,

отличающаяся очень нежным мясом; один раз я пробовал ее и, несмотря на плохой засол, убедился, что эта сельдь, действительно, неизмеримо лучше обычной”⁵⁰. Эту селедку обычно засаливают с добавлением пряностей (килечный посол) или с дополнительным специальным полугорячим копчением. Готовят консервы по технологии шпрот. Часть улова замораживается.

На юге России, в казачьих сообществах низовьев Дона и Волги сформировались особые рыболовецкие станицы, жители которых в большей степени были ориентированы на рыбную ловлю, чем на хлебопашество. Это объяснялось как природными факторами, так и особенностями казачьей службы, когда во время отлучек казаков по служебным делам, дома оставались старики, женщины и дети, которые могли эффективно заниматься рыбной ловлей. История зарождения и развития этого промысла изложена в серии специальных статей⁵¹.

Волжские войсковые казаки ловили рыбу как на продажу, так и для собственного потребления. Рыба “широко использовалась в волжской традиционной казачьей кухне. Казаки умели готовить множество вкусных рыбных блюд: уху, паштеты из сазана, рыбные пироги, вареные пирожки с рыбой и многое другое”. Икру и различную провесную рыбу волжские казаки хранили в погребах. Рыболовство в казачьих сообществах процветало благодаря ряду привилегий. В частности, они имели право бесплатного пользования солью из степных соляных озер, излишками которой они “контра-

бандно торговали с великороссами и малороссами в ущерб государственному доходу. Правительство решило пресечь контрабанду соли путем ограничения объема ее добычи казачьими войсками. Оно предписало донским и волжским казакам добывать соль только в специально отведенных местах”⁵². В 1746, 1749, 1751, 1752 и 1756 гг. были приняты указы, которые сводили к нулю привилегии безоборочной рыбной ловли и бесплатного пользования солью для Волжского войска, что создавало проблемы для расширения рыбного промысла на войсковой территории.

О том, какой рыбный стол могли позволить себе зажиточные слои населения в XIX — начале XX в., свидетельствует раздел книги Е.И. Молоховец. В нем приводятся рецепты следующих первых блюд: “уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой”⁵³; уха с кнелью из рыбы или икры; уха из налима; уха из стерляди с шампанским; уха из стерляди с налимьими печенками; уха из угря; уха из свежей лососины или осетрины”.

Как и в старину, “уха” у Е. Молоховец, это рыба, сваренная в воде, в идеале без добавления каких-то корней и специй: “Супы рыбные бывают двух сортов: а именно чистый рыбный навар, или бульон, называется ухой, а приправленный мукою с маслом и разными гарнирами, называется заправочным рыбным супом... Чтобы получилась вкусная и крепкая уха, необходимо брать зараз несколько сортов, которые имели бы необходимые для этого качества: например, ерши и окуни придают ухе и вкус и клейкость, а сиг и налим нежность и сладость”. Отдельно указаны рецепты рыбных супов: “Суп из сига, щуки или судака со сметаной; суп из осетровой головы; суп из угря и зеленого горошка; суп из белозерских снетков; суп со снетками и кислую капустою; суп из щуки, белужины и осетрины или сига с кислую капустою; борщ из карасей; щи рыбные из щавеля и шпината; рыбный раковый суп; селянка рыбная с капустою и т.д.”⁵⁴. С одной стороны, мы видим в этих рецептах те же сорта рыб, что и у простых крестьян и, как это не покажется странным сегодня, это будут осетровые. А вот угрей и раков крестьяне, как мы отмечали выше, в пищу не употребляли, считая “нечистыми” и это, несмотря на весьма скудный стол. Нетрудно догадаться, что шампанское в уху они тоже не доливали.

На праздничном столе огромную роль играли закуски и, прежде всего, рыбные, которые были характерной приметой именно русского стола. Вот как описывает семейное торжество в богатом петербургском доме один из очевидцев: “Начинался ужин обильными закусками: икрой, семгой, копчеными сигами, всевозможными деликатесами. Привлекала внимание громадная осетрина или лососина на мельхиоровом блюде с разнообразным гарниром, с приколотой по хребту особыми красивыми шпильками вареными раками”⁵⁵.



Н.П. Богданов-Бельский. Ловля форели (Рыбалка)

Холст, масло. (1916). 1920-е годы

Энциклопедия русской живописи. Местонахождение неизвестно

Oleg Grigoryev, 2011

Рыболовные традиции на Русском Севере сохранялись вплоть до XIX — XX вв. Этому способствовало изобилие рыбы в реках и озерах, которое, по словам местных жителей, со временем все-таки оскудевало. Так, старожилы Вологодчины, в ходе проведенных Т.А. Ворониной в 1986—1988 гг. полевых исследований, свидетельствовали, что “прежде Сухона и Уфтюга были более богаты рыбой: ловили здесь щуку, окуня, стерлядь, леща, подлещика, налима, ерша, хариуса, сорогу, ельца, язя... Из рыбы варили уху, ее жарили, коптили, с ней пекли пироги, засаливали большими кусками. Более состоятельные привозили с ярмарки треску, палтус, сайду. В голодные годы ели речные ракушки”. Некоторые ценные породы рыб, как, например, стерлядь, в Сухоне и Печенге уже не водятся⁵⁶. Типичной приметой праздничного стола русских всегда были пироги с самыми разнообразными начинками. Именно для Русского Севера были очень характерны пироги с рыбой — *рыбники*, некоторые из которых в зависимости от начинки имели специ-

альные названия: “*Меявник* пекли с мелкой рыбешкой, *тресковник* — с треской. У готового пирога разламывали верхнюю корку, рыбу вываливали на тарелку, иногда добавляли поджаренный лук и ели, закусывая корочкой”⁵⁷.

Особые приемы сопровождали разрезание рыбного пирога на свадебном столе: его старались разрезать, не поворачивая, чтобы жизнь не пошла “не в ту сторону”. Местные жители все чаще вынуждены покупать рыбу, так как поголовье рыбы в реках сильно сократилось. Интересно, что еще в 1986—1988 гг. на Русском Севере старожилы предпочитали готовить и печь пироги в русской печи, что придает традиционным блюдам совершенно особенный вкус и аромат⁵⁸.

Будучи зимой 1993/1994 гг. в экспедиции в маленьком городке Архангельской области Онега, мы имели возможность отведать чудо-пирогов со свежевыволовленной рыбой. Приготовленные бабушкой Аней из больших кусков рыбы и испеченные в русской печи, они надолго запомнились своим неповторимым вкусом. Когда, вернувшись в Москву, я попыталась воспроизвести этот рецепт на своей кухне, пришлось признать, что мороженная рыба из магазина и газовая плита не могут соперничать со свежей рыбой и русской печкой. Во времена “лихих девяностых” местные жители, особенно пенсионеры, так же, как и многие другие соотечественники, испытывали большие материальные проблемы. И в который уже раз на помощь им пришла рыбная ловля. Рыбу жители Беломорья ловили и продолжают ловить как летом, так и зимой в проруби.

Большим спросом раньше пользовалась соленая в бочках сельдь, которую продавали во всех городах, а в села привозили в качестве гостинцев. Сельдь была доступна для городской бедноты, но для кого-то даже она была не по средствам. Такие семьи покупали селедочный рассол, который ели с хлебом и картошкой. На побережье Белого моря, в Приуралье и Сибири рыбу заливали слабым рассолом и оставляли в тепле. Сквашенную таким образом рыбу заправляли луком и кислым молоком. Этот древний способ консервирования сохранялся у русских и живших рядом народов, у которых он, скорее всего, и был заимствован, до конца XIX в.⁵⁹ В.А. Липинская объясняет широкое распространение сквашивания рыбы в Поморье тем обстоятельством, что рыбы там добывалось очень много, а соль местами была в дефиците. Интересно, что в зависимости от степени сквашивания рыбы, получались разные “полуфабрикаты”, которые запекали в кулебяках, ели в сыром виде, а жидкость пили взамен отсутствовавшего в тех местах кваса⁶⁰.

В неземледельческой зоне Сибири главную роль в пищевом рационе играли продукты животного происхождения, и в частности рыба. Из-за нехватки и дороговизны ощущался дефицит привыч-

ных для русских хлеба, круп и овощей. Чтобы компенсировать этот недостаток, с XVII—XVIII вв. они начинают активно перенимать у коренных народов местные продукты и способы их приготовления и хранения: “В пищу вошло много нетрадиционных напитков и блюд, например, готовили вместе мясо и рыбу, смесь рыбы с икрой, смесь мяса, трав и муки”⁶¹.

От приуральских народов русские заимствовали также широко распространенные в Сибири пельмени, которые готовили не только с мясом, но и с рыбой. Готовые пельмени запасали впрок: летом сушили в печи, а зимой замораживали. На севере Сибири, в не-земледельческой зоне, рыба зачастую составляла основу питания местных жителей. Иногда ее ловили для потребностей семьи, а в некоторых местах бытовали рыбные промыслы. Из рыбы варили уху, жарили на масле, или с яйцами, сбитыми с молоком, по праздникам пекли рыбные пироги. Много рыбы было в Алтайских горах, на озере Зайсан. Там ее “заготавливали возами, солили, сушили впрок. Квашение рыбы, известное местами на Европейском Севере и широко распространенное на севере Сибири, в Алтайском округе не практиковалось. Солили же в больших количествах, что, по-видимому, было связано с быстро налаженной добычей соли”⁶².

Рыбный стол в России: XX век

Старожилы в Тверской области рассказывали нам, что в советское время, когда колхозникам платили за работу трудодни, они возили волжскую рыбу на рынки Москвы, и на вырученные деньги могли приобрести необходимые товары. Рыба для них была не только продуктом питания, но и своеобразной “валютой”, при помощи которой они могли как-то выживать в тех непростых условиях. Рыбы в те времена в Волге было очень много, и четко работал недорогой водный транспорт, что для сельчан в те времена было существенно⁶³.

Жители Кронштадта во время Великой Отечественной войны ловили в море маленькую рыбку, которая многих из них спасла от голодной смерти. Эту рыбку за характерные шипы на спине метко прозвали “колюшкой” (не путать с так любимой питерцами корюшкой!). В 2005 г. благодарные потомки блокадников установили этой маленькой рыбке чудесный памятник на Обводном канале в Кронштадте, на котором можно прочесть:

Обстрелы смолкли и бомбежки,
Но до сих пор звучит хвала
Блокадной маленькой рыбёшке,
Что людям выжить помогла...



Летчики 6-го гвардейского штурмового
авиационного полка младший лейтенант
В.А. Тарелкин, лейтенант
Г.И. Инсаридзе
1943 г.
Сайт “Страницы истории рыболовства”, 2017



Памятник колюшке. Открыт 8 мая 2005 г.
Скульптор Н.В. Чепурной
Кронштадт, Обводной канал
“Морской собор Кронштадта”, 2016

Рыба стала практически “вторым хлебом” у казаков Донской дельты: “У старожилов очень низкая потребность в потреблении хлеба, отсутствует обыкновение “кушать с хлебом”. Практически все скромные восточнославянские блюда имеют в местной кулинарии аналоги на рыбной основе (борщи, супы, котлеты, пироги и пирожки с мясной начинкой, пельмени, жаркое, мясо на вертеле, тушеные, фаршированные и печеные потроха и т.д.)”. Преимущественно рыбные блюда казачки Донской дельты готовят даже на Рождество. Вместо оппозиции молочно-растительная — животная пища, противопоставляются различные по качеству рыба и субпродукты: “мясо и субпродукты сома, карпа, сельди, тарани, щуки — осетрине, севрюжине, белужьему мясу, сазанине, черной и красной (сазаньей) икре”. Интересно, что мясо раков считается “святым”, особенно престижным. Вместо соски младенцам дают соленый рыбий хвост, а в качестве первого прикорма “белую” рыбу, разваренную с пшеном⁶⁴.

На берегах Белого моря некоторые селения специализируются на ловле трески. Едят ее как в свежем, так и в соленом виде, готовят различные первые и вторые блюда. В Белозерском районе Вологодской области, так же как в старину, ловят и заготавливают небольшую рыбку сушик (снеток). Интересно, что сушат ее для длительного хранения по-прежнему в русских печах, а в зимнее время варят с ней суп и пекут пироги⁶⁵. Приверженность рыбной кухне у русских была столь сильной, что они сохраняли ее даже при переселении на большие расстояния, например на Кавказ⁶⁶. При этом некоторые кавказские народы рыбу в пищу почти не употребляли (за исключением специальных случаев), не смотря на ее изобилие в реках и море⁶⁷.

В книге “О вкусной и здоровой пище”, которая выдержала в советское время множество изданий, мы находим существенно меньшее количество первых блюд из рыбы, чем мы видели в книге Е. Молоховец. Однако, описывая приготовление ухи, авторы, как и Е. Молоховец, советуют оттягивать бульон икрой (паюсной или зернистой, на выбор). Вообще, икре в этой книге уделено много внимания. Читателю подробно объясняют, чем отличаются зернистая, паюсная и ястычная икра, а также какие заводы в СССР производят икру наилучшего качества. В специальном разделе “В рыбном магазине” читатель узнает, что наша страна: “По изобилию, богатству рыбных товаров не имеет себе равных. На первом месте, конечно, красная рыба — осетр, севрюга, белуга, стерлядь”⁶⁸. Хотя в наши дни прилавки магазинов и рынков также изобилуют самой разнообразной рыбой и морепродуктами, они не всегда доступны потребителям из-за своей высокой цены.



В рыбном отделе Елисеевского магазина (бывший гастроном № 1)
Москва. 1950-е годы
Личный архив Н.И. Григулевич

Традиции рыбной кухни, приуроченной к массовому вылову тех или иных сортов рыбы, дошли до наших дней. Так, в мае 2014 г. на улицах Санкт-Петербурга мы видели множество прилавков с невской корюшкой, которую горожане готовят самыми разными способами на протяжении нескольких недель, пока идет путина.

Со временем рыба и продукты ее переработки все больше стали переходить в разряд покупных снедей. В Советском Союзе существовал большой рыболовецкий флот и хорошо работала пищевая промышленность, поставлявшая на прилавки живую, мороженую, соленую и вяленую рыбу. Консервированные сардины и сайра производились в основном в Латвии. Знаменитые омуль (*Coregonus autumnalis*) и муксун (*Coregonus muksun*) добываются в Байкале и реках Восточной Сибири, куда заходят на нерест. К сожалению, их численность в последние десятилетия резко сократилась из-за массового браконьерства. Проблема браконьерства касается также ценных, и не только, пород рыб Волжского бассейна, который, как было показано ранее, снабжал рыбой и икрой не только Российскую империю, но и многие другие страны. Проблемы с рыбой здесь начались с момента постройки каскада гидроэлектростанций, которые фактически преградили рыбе дорогу к местам нереста в верховьях Волги и ее притоков. В результате на сегодняшний день для промышленного лова практически утрачена стерлядь (*Acipenser*



На рыбном базаре

г. Астрахань

Фото Н.И. Григулевич, 2016 г.

ruthenus) и русский осетр (*Acipenser gueldenstaedtii*). Так, по данным всемирного фонда дикой природы, численность осетровых Каспийского бассейна за последние двадцать лет сократилась в 38,5 раз. В прошлом ареал осетра был очень широк: по Волге он поднимался до Ржева, по Оке — до Калуги, еще в начале XX в. изредка встречался в бассейнах рек Москвы и Клязьмы. В настоящее время численность популяции поддерживается за счет искусственного воспроизводства, доля которого в пополнении запасов русского осетра составила к началу XXI в. 56%. Икра русского осетра считается непревзойденной по вкусовым и потребительским качествам, но в настоящее время из-за сверхвысокой стоимости мало кому доступна. На Дальнем Востоке добывают много красной рыбы, за которой, из-за ее ценной икры, также охотятся браконьеры.

По последним данным, сокращение запасов осетровых бассейна Каспия продолжается, что подтверждает необходимость усиления мер по охране и искусственному воспроизводству этих видов рыб. В рамках 35-го заседания Комиссии по водным биоресурсам Каспийского моря, которое завершилось в Санкт-Петербурге 29 мая

2015 г., прикаспийские государства договорились о пролонгации запрета на промышленный (коммерческий) вылов осетровых видов рыб в Каспийском бассейне на 2015–2016 гг. В мероприятии приняли участие делегации всех прикаспийских стран — Российской Федерации, Исламской Республики Иран, Азербайджанской Республики, Республики Казахстан и Туркменистана⁶⁹.

В последние годы на российском рынке увеличилась доля импортной рыбы, в основном это норвежская семга и лосось. В то время, как в России только в 2013 г. было выловлено 4,3 млн тонн рыбы, на экспорт было отправлено 1,8 млн тонн, а импортировали чуть более миллиона тонн. Такая странная ситуация складывается потому, что значительную часть рыбы Россия вылавливает на Дальнем Востоке, и перевозка ее к местам потребления в центр страны делает продукт нерентабельным. К сожалению, бассейн Волги, когда-то знаменитый своими рыбными богатствами, на сегодняшний день сильно оскудел. Несколько рыбозаводов, которые пытались заниматься разведением осетровых рыб, обанкротились. Видимо, необходима специальная государственная программа поддержки рыбной отрасли в России. Введение новых технологий требует больших энергетических и материальных ресурсов, которые были не нужны, когда рыба водилась в наших реках и озерах в изобилии.

В этой связи особенно актуально звучит предположение С.А. Арутюнова о том, что “в обозримом будущем для решения комплекса встающих перед человечеством проблем (энергетических, продовольственных, по охране окружающей среды и др.) в ряде регионов мира во многих видах деятельности необходимо будет перейти к политике достаточно широкой деиндустриализации и деурбанизации, как в сфере производства, так в сфере потребления и жизнеобеспечения. Потребуется отход от традиций ориентации на рост потребления энергии и сырья, ряда других традиций сходного порядка и принятие инноваций, нацеленных на энерго- и ресурсосберегающие, щадящие, максимально экономные формы производящего хозяйства и жизнеобеспечивающего потребление”⁷⁰.

Особенно актуально это предположение звучит в связи с тем, что в середине 2010-х годов обострилась проблема Волжской экологии. К старым бедам (гидроэлектростанции перегораживают русло, рыбоподъемные механизмы не эффективны и это препятствует рыбе подниматься на нерест; растет несанкционированная застройка волжских берегов; год от года возрастает браконьерский лов рыбы; многократно увеличилось антропогенное воздействие на эти территории) прибавились теплые и малоснежные зимы. Это привело к беспрецедентному обмелению верховьев Волги, и это при том, что многочисленные водохранилища пытаются как-то компен-

сировать катастрофическую нехватку воды в регионе. В ежегодных экспедициях на Волге неоднократно приходилось видеть, как на мелководье умирают мальки⁷¹. В таких условиях трудно ожидать быстрого увеличения рыбного поголовья. А ведь рыба — традиционный русский продукт, как повседневного, так и праздничного стола, полезный и вкусный. Когда-то он был еще и доступным для широких слоев населения. Хочется верить, что былое рыбное изобилие все-таки вернется не только на прилавки магазинов, но и в дома россиян.

¹Храм Умножения хлебов и рыб в Табхе (Израиль) на берегу Тивериадского озера (V в. н.э.). В настоящее время над сохранившимся мозаичным полом восстановлено здание-копия древней церкви. Храм принадлежит монахам-бенедиктинцам (<https://ru.wikipedia.org>).

²Воронина Т.А. Русский православный пост: от первых установлений к современной практике. М., 2011. С. 52.

³Мальм В.А. Промыслы древнерусской деревни. II. Рыболовство // Очерки по истории русской деревни X—XIII вв. М., 1956. С. 126. (Тр. Гос. исторического музея; Вып. 32).

⁴Ямсков А.Н., Власкина Т.Ю. Рыболовецкие сообщества и традиционное рыболовство на казачьем Юге России // ЭО. 2013. № 5. С. 3—13; Курышев А.В. Рыбный промысел у казаков Волжского войска // ЭО. 2013. № 5. С. 21—28.

⁵Колчин Б.А., Хорошев А.С., Янин В.Л. Усадьба новгородского художника XII в. / отв. ред. Б.А. Рыбаков. М., 1981. С. 110, 111.

⁶Липинская В.А. Народная культура питания // Русские: народная культура (история и современность). М., 1997. Т. 2: Материальная культура. С. 232.

⁷Вишневский В.И., Цепкин Е.А. Рыбная ловля и рыбный стол в Троице-Сергиевом монастыре (по материалам археологических работ 2000 года) // Археология Подмосковья: Материалы научного семинара. М., 2005. Вып. 2. С. 97—106.

⁸Цепкин Е.А. Остатки рыб из раскопок древнего Кремля и Зарядья // Древности Московского Кремля. М., 1971. С. 191. (Мат-лы и исслед. по археологии СССР; № 167).

⁹Сычевская Е. К. К истории рыболовства в Тверском княжестве (XIII—XV вв.) по материалам раскопа Тверской кремль-11 // Тверской кремль: комплексное археологическое источниковедение (по материалам раскопа Тверской кремль-11, 1993—1997 гг.). СПб., 2001. С. 181—183.

¹⁰Дубман Э.Л. Хозяйственное освоение Среднего Поволжья в XVII веке: По материалам церковно-монастырских владений. Куйбышев, 1991. С. 13—22.

¹¹Тебекин Д.А. Перечень иммунитетных грамот 1584—1610 гг. Часть первая // Археографический ежегодник за 1978 год. М., 1979. С. 213—229.

¹² Преподобный Макарий — основатель и первый игумен Свято-Троицкого Калязина монастыря (1402—1483).

¹³ Крылов Л. Троицкий Колязин первоклассный мужской монастырь. Составлено по древним грамотам и другим документам, хранящимся в архиве монастыря / сост. С.В. Кустов. 4-е изд. Калязин, 2009. С. 13. (репринт изд.: Калязин, 1897).

¹⁴ Дубман Э.Л. Указ. соч. С. 15.

¹⁵ Флетчер Д. О государстве Русском. СПб., 1906. С. 13. Цит. по: Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города / отв. ред. В.В. Покшишевский, К.В. Чистов. М., 1988. С. 218.

¹⁶ Рабинович М.Г. Указ соч. С. 218.

¹⁷ Гримм Э.А. Охотничьи, пушные и рыбные промыслы // Производительные силы России. Отдел V. СПб., 1896. С. 1.

¹⁸ См. об этом подробнее: Данилевский Н.Я. Взгляд на рыболовство в России // Сборник политических и экономических статей Н.Я. Данилевского / изд. Н. Страхова. СПб., 1890. С. 412, 416.

¹⁹ Там же. С. 414.

²⁰ Там же. С. 407.

²¹ Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве. М., 1866. С. 217.

²² Котошихин Г.К. О России в царствование Алексея Михайловича / Современное соч. Григория Котошихина. Изд. Археографической комиссии. СПб., 1859. С. 65.

²³ Герберштейн С. Записки о Московитских делах / введ., пер. и примеч. М.И. Маленна. СПб., 1908. С. 107.

²⁴ Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве... С. 145, 218, 222, 241.

²⁵ Водится в северной части Каспийского моря, откуда поднимается для метания икры в Волгу и в меньшем количестве в Урал. В Волгу она подымается очень высоко — до Твери и Ржева, в Оку — до Серпухова и Калуги, в Шексну — до Белоозера (Энциклопедический словарь Брокгауза и Эфрона).

²⁶ Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы: Материалы “Этнографического бюро” князя В.Н. Тенишева. СПб., 2006. Т. 2: Ярославская губерния, ч. 1: Пошехонский уезд. С. 12.

²⁷ Засосов Д.А., Пызин В.И. Повседневная жизнь Петербурга на рубеже XIX—XX веков: Записки очевидцев. М., 2003. С. 11.

²⁸ Там же. С. 25.

²⁹ Там же. С. 11.

³⁰ Горский А.В. Историческое описание Свято-Троицкой Сергиевой Лавры. М., 1879. Ч. 2. С. 4, 6—8, 14—18, 26, 28, 29, 33. (Цит. по: Вишневский В.И., Цепкин Е.А. Рыбная ловля и рыбный стол в Троице-Сергиевом монастыре (по материалам археологических работ 2000 года) // Археология Подмосковья: Материалы научного семинара. М., 2005. Вып. 2. С. 97—106.

³¹ Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве... С. 59; Воронина Т.А. Заздравная чаша: к истории русского за-

столя (X—XVII века) // Хмельное и иное: напитки народов мира / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2006. С. 72—101.

³² *Герберштейн С.* Указ. соч. С. 214.

³³ *Домострой: Как устроить свой быт богоугодно, а жизнь свято. Юности честное зерцало.* М., 2006. С. 168—169.

³⁴ Вандыши — вид корюшки, снетка; хохолки — мелкий ерш; толченики — колобки, клецки с рыбой (примеч. Н.И. Костомарова).

³⁵ *Костомаров Н.И.* Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях / Авт. очерка и коммент. Б.Г. Литвак; под общ. ред. Н.И. Павленко. М., 1992. С. 184.

³⁶ Там же. С. 184, 185.

³⁷ *Терещенко А.В.* Быт русского народа. СПб., 1848. С. 273.

³⁸ *Липинская В.А.* Народная культура питания... С. 236.

³⁹ Снеток (лат. *Osmerus eperlanus eperlanus m. spirinchus*) — мелкая озерная форма европейской корюшки. Небольшая рыбка длиной до 18 см (обычно не более 10 см), типичной массой 6—8 граммов. Спина темная с серо-зеленым оттенком, бока серебристые, брюшко беловатое. Хвостовой плавник имеет темный край. Свежепойманная рыба издает характерный запах свежих огурцов (<https://ru.wikipedia.org/>).

⁴⁰ Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы: Материалы “Этнографического бюро” князя В.Н. Тенишева. СПб., 2008. Т. 6: Курская, Московская, Олонецкая, Псковская, Санкт-Петербургская, Тульская губернии. С. 212.

⁴¹ Там же. С. 314.

⁴² Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы. Т. 2, ч. 1. С. 381.

⁴³ Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы: Материалы “Этнографического бюро” князя В.Н. Тенишева. СПб., 2006. Т. 2: Ярославская губерния, ч. 2: Даниловский, Любимский, Романово-Борисоглебский, Ростовский и Ярославский уезды. С. 133.

⁴⁴ Там же. С. 134.

⁴⁵ Там же. С. 135.

⁴⁶ Там же. С. 136.

⁴⁷ *Шмелев И.С.* Старый Валаам. М., 2009. С. 117.

⁴⁸ *Воронина Т.А.* Русский православный пост... С. 67.

⁴⁹ *Владимирова А.* Соловки // По родному краю: Сб. статей по отечествоведению / сост. В. Львов. 1902 (Сайт “Соловки. Энциклопедия” http://www.solovki.ca/nature/fish_02.php).

⁵⁰ *Флоренский П.А.* Письма с Дальнего Востока и Соловков / сост. и общ. ред. игумена Андроника (А.С. Трубачева), П.В. Флоренского, М.С. Трубачевой. Т. 4. М., 1998. (Сайт “Соловки. Энциклопедия” http://www.solovki.ca/nature/fish_02.php).

⁵¹ См. подробнее в специальной теме: Традиционное рыболовство на юге России (история, этнография, этноэкология) // ЭО. 2013. № 5.

⁵² *Курьшев А.В.* Рыбный промысел у казаков Волжского войска. С. 23, 24.

⁵³ Уху предлагалось очищать оттяжкой из паюсной икры (!).

⁵⁴ *Молоховец Е.И.* Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб., 1901. С. 148, 151, 153–155.

⁵⁵ *Засосов Д.А., Пызин В.И.* Указ. соч. С. 96.

⁵⁶ *Воронина Т.А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // *Русский Север: Ареалы и культурные традиции* / отв. ред. Т.А. Бернштам, К.В. Чистов. СПб., 1992. С. 87, 98.

⁵⁷ Там же. С. 90, 92.

⁵⁸ *Воронина Т.А.* Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // *Хлеб в народной культуре: этнографические очерки* // отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2004. С. 129.

⁵⁹ *Липинская В.А.* Пища и утварь // *Этнография восточных славян: Очерки традиционной культуры* / отв. ред. К.В. Чистов. М., 1987. С. 306.

⁶⁰ *Липинская В.А.* Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // *Традиционная пища как выражение этнического самосознания* / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2001. С. 26, 27.

⁶¹ Там же. С. 36, 37.

⁶² *Липинская В.А.* Русское население Алтайского края: Народные традиции в материальной культуре (XVIII–XX вв.) / отв. ред. В.А. Александров. М., 1987. С. 176, 182.

⁶³ ПМА. 2012. Тверская обл., Кашинский район, с. Белеутово.

⁶⁴ *Власкина Т.Ю.* Природные и социальные доминанты формирования этнографического своеобразия рыбаков донской дельты (XVIII–XXI) вв. // *ЭО*. 2013. № 5. С. 41.

⁶⁵ *Воронина Т.А.* Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI вв. // *Традиционная пища как выражение этнического самосознания*. С. 53.

⁶⁶ *Григулевич Н.И.* Этноэкологическое исследование локальных пищевых комплексов русских старожилов Армении // *СЭ*. 1990. № 1. С. 114–126.

⁶⁷ *Григулевич Н.И.* Стабильность локального пищевого комплекса как результат успешной адаптации переселенцев // *Этническая экология: теория и практика* / отв. ред. В.И. Козлов, Н.А. Дубова, А.Н. Ямсков. М., 1991. С. 174–203.

⁶⁸ Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1954. С. 107.

⁶⁹ Сайт Росрыболовства (<http://www.fish.gov.ru/>).

⁷⁰ *Арутюнов С.А.* Силуэты этничности на цивилизационном фоне. М., 2012. С. 285, 286.

⁷¹ ПМА. 1995–2014 гг., Тверская, Ярославская, Костромская области.



Рыба как символ Евхаристии

Тайная вечеря. Фреска, XIII в.

Каппадокия. Пещерная церковь первых христиан

Личный архив Н.И. Григулевич