



Этнос
И СРЕДА ОБИТАНИЯ

Москва • 2017

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

ИНСТИТУТ ЭТНОЛОГИИ И АНТРОПОЛОГИИ
ИМ. Н.Н. МИКЛУХО-МАКЛЯ

Этнос и среда обитания

**Сборник статей
по этнической экологии**

Выпуск 5

**Исследования систем
жизнеобеспечения**

Москва, 2017

УДК 39+504.75+572

ББК 63.5

Э91

Подготовка книги к печати осуществлена при финансовой поддержке Программы фундаментальных исследований ОИФН РАН «Историческое наследие Евразии и его современные смыслы», проект «Формирование и устойчивое развитие систем жизнеобеспечения этнокультурных регионов на Евразийском пространстве (социальная и экологическая составляющие)» (рук. Н.А. Дубова).

Рецензенты:

доктор исторических наук Ю.Д. Анчабадзе (ИЭА РАН),

доктор географических наук В.Н. Калуцков (МГУ)

Этнос и среда обитания. Сборник статей по этнической экологии. Вып. 5. Исследования систем жизнеобеспечения / Редколлегия: Н.А. Дубова (отв. ред.), Н.И. Григулевич, А.Н. Ямсков. — М.: Старый сад, 2017. — 204 с.

ISBN 978-5-89930-153- 7

Книга подготовлена по материалам симпозиума «Факторы, определяющие локальное разнообразие систем жизнеобеспечения населения Евразии, их стабильность, устойчивое развитие и эволюцию» (24 ноября 2015 г., г. Москва, Институт этнологии и антропологии РАН). Авторы демонстрируют примеры использования понятия «жизнеобеспечение» и производных от него применительно к экологически ориентированным исследованиям культур коренных народов Сибири и Крайнего Севера, немецкого и русского старожильческого населения Сибири, русских Поволжья, а также древних и средневековых групп на Юге Средней Азии. Также рассмотрены вопросы развития понятийно-терминологического аппарата исследований жизнеобеспечения применительно к современному и древнему населению.

УДК 39+504.75+572

ББК 63.5



© ИЭА РАН, 2017

© Коллектив авторов, 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	5
------------------	---

Козлов В.И.

Жизнеобеспечение этноса: содержание понятия и его экологические аспекты.....	9
---	---

ЧАСТЬ 1.

ПОНЯТИЙНО-ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИЙ АППАРАТ ИССЛЕДОВАНИЙ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ

Ямсков А.Н.

Системы жизнеобеспечения и хозяйственно-культурные типы.....	36
---	----

Сатаев Р.М., Сатаева Л.В.

Палеоэтноботаника и палеоэтнозоология в системе знаний об экологии древних обществ	47
---	----

ЧАСТЬ 2.

ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕГИОНАЛЬНЫХ И ЛОКАЛЬНЫХ ГРУПП РУССКОГО И НЕМЕЦКОГО НАРОДОВ

Григулевич Н.И.

Рыбная ловля на Верхней и Средней Волге: традиции и динамика жизнеобеспечения.....	60
---	----

Любимова Г.В.

Религиозные установки как регулятор культуры жизнеобеспечения (по материалам традиционного природопользования сибирских старообрядцев).....	78
---	----

Охотников А.Ю.

Влияние аграрной модернизации на эволюцию маркеров этнокультурного ландшафта сибирско-немецкого села (на материалах этнографических экспедиций в Омское Прииртышье).....	95
---	----

ЧАСТЬ 3.

ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЕ НАРОДОВ СИБИРИ
И КРАЙНЕГО СЕВЕРА

Клоков К.Б., Михайлов В.В.

Механизмы воздействия природных
и социальных факторов на жизнеобеспечение
локальных сообществ оленеводов в таежных
и тундровых ландшафтах 108

Адаев В.Н.

О роли традиционного мировоззрения
народов Севера в качестве регулятора режима
природопользования 137

ЧАСТЬ 4.

ИССЛЕДОВАНИЯ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ
ДРЕВНЕГО НАСЕЛЕНИЯ

Дубова Н.А.

Биологическая и социальная адаптация древнего
и средневекового населения южных районов
Средней Азии к среде обитания: комплексный подход 150

Вальков И.А.

Изделия из кости в системе жизнеобеспечения
населения Гонур-депе 187

НАШИ АВТОРЫ 195

ABSTRACTS 197

CONTENTS 201

Н.И. Григулевич

**РЫБНАЯ ЛОВЛЯ НА ВЕРХНЕЙ
И СРЕДНЕЙ ВОЛГЕ:
ТРАДИЦИИ И ДИНАМИКА ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ¹**

Территория нашей страны богата лесными и водными природными ресурсами. Человек издавна использовал их в самых разнообразных целях. Культура жизнеобеспечения, немаловажной составляющей которой является традиционное питание, тесно связана с окружающей природной средой. Археологические находки показывают, что еще в Древней Руси рыба играла в пищевом рационе значительную роль. Позднее, уже во времена Киевской и Московской Руси, ее роль в материальной культуре русских людей еще больше возрастает. Особенно ярко рыбная ловля и рыбная кухня проявлялась на Русском Севере, где из-за непростого климата земледелие было в зоне риска. Несмотря на обилие в стране рыбных ресурсов, власти издавна принимали меры к ограничению вылова, особенно ценных пород рыб. Рыбный стол в русской кухне всегда был очень разнообразным. Рыбу можно было купить, а также выловить самостоятельно. Но со временем в бассейне Волги рыбы, особенно ценной, становилось все меньше. Сегодня на Верхней и Средней Волге уже нельзя встретить дикого русского осетра. Это объясняется вмешательством человека в природные процессы, браконьерством и загрязнением окружающей среды.

Этот сборник приурочен к тридцатилетию выхода в свет монографии «Этническая экология: теория и практика», которая увидела свет в Москве в 1991г. За это время наука шагнула вперед, были изданы и продолжают издаваться труды ученых как в нашей стране, так и за рубежом. В то же время, перечитывая работы коллег, обращаешь внимание на то, что проблемы, кото-

1 Работа осуществлена при финансовой поддержке Программы фундаментальных исследований Отделения историко-филологических наук РАН «Историческое наследие Евразии и его современные смыслы». Проект «Формирование и устойчивое развитие систем жизнеобеспечения этнокультурных регионов на Евразийском пространстве (социальная и экологическая составляющие)». Руководитель проекта д.и.н. Н.А.Дубова.

рые были обозначены ими тридцать лет назад, не только не были решены, но, в значительной степени, усугубились, как и предсказал создатель этого направления науки в нашей стране В.И. Козлов. Он считал одной из важных причин усилившегося в 1980-х гг. внимания к вопросам жизнеобеспечения этносов в процессе их существования и воспроизводства, положительную реакцию этнографов на насущные требования теории и практики, связанные с проблемами жизнеобеспечения людей как в нашей стране, так и за рубежом: *«Можно предполагать, что в ближайшем будущем из-за продолжающегося обострения таких экологических по своей сущности проблем, особенно в развивающихся странах мира, действие этой побудительной причины разработки вопросов жизнеобеспечения еще более усилится»* (Козлов, 1991, с. 14). Действительно, можно видеть, что в последние десятилетия проблемами этнической экологии или социальной антропологии увлеклись не только собственно этнографы и антропологи, но и социологи, демографы, и даже историки (Историческая экология..., 2003г.). Весьма активно развивается такое направление этнической экологии, как «палеоэкология». См., например, книгу Р.М. Сатаева «Животные в культуре Древней Маргианы» (Сатаев, 2016), а также работы Н.А. Дубовой и В.В. Куфтерина (Дубова, Куфтерин, 2008; Kufterin, Dubova, 2013).

В своей программной статье «Основные проблемы этнической экологии» В.И. Козлов подчеркивал, что *«Этническая экология — научная дисциплина, формирующаяся на стыке этнографии с экологией человека. При этом практика здесь явно обогнала теорию»* (Козлов, 1983, с.3). Нам представляется, что это утверждение не потеряло своей актуальности и сегодня. По количеству работ «практики» от этнической экологии пока обгоняют «теоретиков». Одним из редких исключений здесь является работа «Методы этноэкологической экспертизы», которая вышла в 1999 г. Подробнее об этом можно прочитать в серии работ А.Н. Ямскова, в которых он анализирует, как развивались исследования по этнической экологии в нашей стране и за рубежом (Ямсков, 2009, 2011, 2013).

А мы по-прежнему обращаемся к практике нашей любимой науки, а именно к теме нашей статьи. В ней особое внимание будет уделено экологическим аспектам рыбной ловли в нашей стране и, в меньшей степени, рыбному столу, который достаточно полно освящается в других работах (Григулевич, 2015, 2016).

Материалами для написания статьи послужили воспоминания иностранных путешественников, работы историков, археологов и этнографов, сайт «Страницы истории рыболовства» (<http://histfishing.ru/>), полевые материалы автора.

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»* (Мальм, 1956, с. 126).

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 (бортовые упоры, в которые вставляются весла) от разных лодок (Колчин и соавт., 1981, с. 110, 111).

Из рыб в древности больше всего ценился осетр. При новгородском князе даже существовала специальная должность *«осетринника»*, который собирал подати с рыбных ловель осетрами (Липинская, 1997, с. 232). Видовой состав рыб был весьма разнообразным, о чем свидетельствуют археологические раскопки.

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 нужд (Рабинович, 1988, с. 218). При раскопках в Зарядье и Московском Кремле в пищевых отходах были найдены костные остатки рыб в основном семейства осетровых: *«Исследованный остеологический материал далеко не полон, но все же, вероятно, в какой-то мере характеризует видовой состав промысловых рыб, употреблявшихся в пищу населением древней Москвы. Даже на этом небольшом материале заметно количественное преобладание в пище москвичей наиболее ценных рыб — осетровых. Костные остатки белуги, стерляди, осетра и севрюги вместе составляют более 57% от общего числа костей рыб в коллекции. Причем, здесь нужно учесть, что вероятность сохранения*

остатков этих рыб была значительно меньше, чем других — костистых. Очевидно, осетровые сорта рыб в древней Москве предпочитались прочим» (Цепкин, 1971. с. 191).

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 место (Сычевская, 2001, с. 181-183).

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 белорыбницей: *«Там же ловится рыба с длинным острым носом и маленьким круглым том: 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 Испанию (Флетчер, 1906, с.13).

Кто же владел рыбными ловлями?

Уже в первой трети XVII в. определился круг владельцев, принимавших участие в распределении и использовании волжских вод практически до конца XVII – начала XVIII в. Обширные рыбные ловли еще с XV в. имел 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: Ильмень, Стреш, Ижво (Дмитровский уезд), а также в озерах Гороховецкого и Вязниковского уездов (Тебекин, 1979, с. 191).

В 1461 г. Тверской князь Михаил Борисович дал Свято-Троицкому Сергиеву монастырю право посылать людей через Тверское княжество на рыбные ловли Шексны и Волги. В монастырях разводили рыбу для братских трапез в скоромные и праздничные дни. Правда, в некоторых строгих скитах даже на Пасху не благославлялось 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 сига, и лосиков...»* (Шмелев, 2009, с. 117).

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, так как в этот день православные верующие придерживаются особенно строгого поста. Но были и послабления. 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 пятницам (Воронина, 2011, с. 67). Рыбная ловля была основой как монастырского, так и крестьянского хозяйства на крайнем Севере России, где природные условия не способствовали успешному земледелию: *«Тут, на Севере, диковин много. Прежде богомольцы приезжали в Соловки, тоже удивлялись: отчего, говорят, у вас дома самые большие да крепкие по всей России? Отчего у вас коровы такие дойные? Отчего это в ваших краях про моры-голоды никто отродясь не слыхивал? Кто вас кормит - не земля же? А старики, бывало, на море поглядят, да и отвечают: вот, говорят, земля наша — ее мы пашем-бороздим, ею кормимся. Пока будем рыбачить — никто про голоды и моры не услышит никогда. Вот и рыбачим помаленьку...»* (Сайт «Соловки. Энциклопедия»). 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 пищи (Гримм, 1896, с. 1).

Рыболовство. Экологический аспект

Несмотря на то, что на Руси в прежние времена реки, озера и моря изобиловали рыбой, власти все же считали необходимым вводить ограничения на рыбную ловлю вообще или отдель-

ных представителей ихтиофауны в частности, а также запрещали пользоваться теми или другими орудиями лова.

Грамота Федора Иоанновича 1589 г. содержит указание на ограничение объема ловли — не более 10 тысяч осетров (в одной только Астрахани). В жалованной грамоте Михаила Федоровича 1621 г. указана роспись рыбных продуктов, требующихся монастырю в годовой обиход: *«рыбы десять тысяч осетров и шеврюг, пятьсот колуг, да матерые рыбы, белужины, семдесят косяков, да тысяча пуд икры, да бочешные осетрины тридцать бочек, да межикосных теш пять бочек, хряпей десять бочек, молоко десять бочек, провесные рыбы две тысячи спинок и батагов, три тысячи теш белужих вялых, три тысячи белых рыбиц, десять тысяч вызиги, тридцать тысяч пуд соли»*... (Кириченко, 2004. С. 58).

В «Указе о позволении ловить рыбу ряпуху только в августе и сентябре месяцах» за 1752 г. запрещался вылов этой рыбы *«в реке Неве и по берегам моря»* во всякое время, кроме как в августе и сентябре, *«дабы тем возможно было оную сберечь к августу месяцу, которая, не будучи ловлена в иные месяцы, имеет быть в оном августе крупнее и к употреблению удобнее»* (Полное собрание законов..., 1830, с. 610-611).

Высочайше регулировался вылов ценных пород рыб, а также их размер. Еще в начале своего царствования Екатерина II своим указом от 7 ноября 1763 г. повелевает: *«Маломерных стерлядей, которыя привозятся с казенных промыслов, и про расход Двора Ея Императорскаго Величества ненадобны, опускать в Неву реку; и в силе онаго, сего ж Ноября 4 дня, таковых маломерных, а именно семи вершковых стерлядей 1800 рыб в Неву реку и пущены. <...> Объявлено б было в народ, а особливо по Неве реке от Санктпетербурга до Шлиссельбурга и по берегам Ладожскаго озера и по реке ж Волхову, також и по взморью до Кронштадта и в Кронштадте, наикрепчайше указами, чтоб ловцы, буде между прочю рыбою уловят стерляди, тоб, коиниже 10 вершков, таковых опускали в воду по прежнему, а 10 вершковые и выше, продавали б, прасолам, которыя ездят из Санктпетербурга по тоням и закупают разных родов рыбу повольною ценою, а тем прасолам об оной свыше 10 вершков стерляди, по приезде с тоней в Санктпетербург, того ж числа объявить в Главной Дворцовой Канцелярии, которая брана от них быть имеет для употребления к Высочайшему Ея Императорскаго Величества столу...»* (Полное собрание законов..., 1830, с. 412).

Были введены также запреты на определенные орудия лова, употребление которых приводило к снижению рыбного поголовья. Еще в 1704 г. Петр I своим указом запретил употреблять самоловы: *«На откупных рыбных ловлях по Волге реке, кроме Государственных рыбных промыслов, отнюдь никому самоловами рыбы не ловить, для того, что за такими снастями рыбе и мелкой, не только что великой, вверх пройти не возможно, а за тем в Верховье рыбе бывает оскудение, а в низовых городах мелкая рыба всегда пропадает даром»*. В 1803 г. в докладе Правительствующего Сената, об устройстве в Каспийском море рыбных промыслов, было постановлено: *«Все рыболовные орудия и снасти, признанные вредными, <...> запретить, каковое запрещение распространить и на реку Волгу по силе указа 1704 года»* (Полное собрание законов..., 1830, с. 884-885).

Рыбный стол в прошлом и настоящем

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 (Ключевский, 1866, с. 160).

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»* (Герберштейн, 1908, с.107). 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 середины XVI века «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 64 главе «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, бе-*

лорыбицу 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 шехонскую², осетрину косячную» (Домострой, 2006, с. 168-169).

Н.И. Костомаров писал, что «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 лодога и сырть, белозерские снетки и рыбы всех небольших рек: судаки, караси, щуки, окуни, лещи, гольцы, пескари, лещи, вандыши, хохолки, вьюны». Различалась «уха рядовая, красная, черная, опеканная, вялая, сладкая, пластовая; в уху бросали мешочки или толченики³, 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 кашей (Костомаров, 1992, с. 184).

Способы приготовления рыбы были весьма разнообразны. 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. Иноземцы не очень любили старую русскую кухню, вероятно из-за горького вкуса 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,

2 Осетрина «шехонская»: р. Шехона, древнее название р. Шексна, левый приток Волги.

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

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» (Терещенко, 1848, с.273).

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 снетки⁴, 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 нерест (Русские крестьяне..., 2008, с. 212).

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» (Русские крестьяне, 2008..., с. 314).

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*» (Русские крестьяне...,

4 Снеток (лат. *Osmerus eperlanus eperlanus m. spirinchus*) — мелкая озёрная форма европейской корюшки. Небольшая рыбка длиной до 18 см (обычно не более 10 см), типичной массой 6–8 граммов. Спина тёмная с серо-зелёным оттенком, бока серебристые, брюшко беловатое. Хвостовой плавник имеет тёмный край. Свежепойманая рыба издаёт характерный запах свежих огурцов (<https://ru.wikipedia.org/>)

2006, ч.1, с. 381). В богатой семье Афиногеновых в среду масленичной недели готовили «к чаю блины из гречневой муки с мелко изрубленным луком и со сметками. За обедом щи из кислой капусты с соленой рыбой (севрюгой), картофельный суп со свежей рыбой, каша пшеничная, 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, жареную навагу. К ужину: похлебку с соленой рыбой, лапшу на молоке, уху, жареную навагу, молоко. Вся рыба была покупная (Русские крестьяне..., 2006, ч. 2, с. 133).

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 шей 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 сельди (Русские крестьяне..., 2006, ч. 2, с. 134).

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, молоко (Русские крестьяне..., 2006, ч. 2, с. 135).

Нетрудно видеть, что даже самая богатая, по словам корреспондента бюро князя В.Н. Тенишева, крестьянская семья могла позволить себе покупную рыбу только начиная со среды масленичной недели. Всего за эту неделю в семье Афиногеновых было

израсходовано рыбы: *«севрюги 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 *«севрюги соленой 6 фунтов по 14 коп.; судака свежесго 3, 5 фунта по 16 коп.; селедок 4 фунта по 12 коп.»*. И, наконец, семья *Коробковых* была вынуждена довольствоваться всего 4 фунтами соленой севрюги по 14 коп. за фунт. И так, 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»*.

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»* (Засов, Пызин, 2003, с. 96).

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. (Липинская, 1987, с. 306).

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, полу-

чались разные «полуфабрикаты», которые запекали в кулебяках, ели в сыром виде, а жидкость пили взамен отсутствовавшего в тех местах кваса (Липинская, 2001, с. 26, 27).

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 (Григулевич, 2015, с. 18). Рыбы в те времена в Волге было очень много, и четко работал недорогой водный транспорт, что для сельчан в те времена было существенно (ПМА, 2012).

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, также 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 пироги (Воронина, 2001, с.53).

Будучи зимой 1993/1994 гг. в экспедиции в маленьком городке Архангельской области Онега, мы имели возможность отведать чудо пирогов со свежельвленной рыбой. Приготовленные бабушкой Аней из больших кусков свежельвленной рыбы и испеченные в русской печи, они надолго запомнились своим неповторимым вкусом. Во времена «лихих девяностых» местные жители, особенно пенсионеры, также, 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. 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. Приверженность рыбной кухне у русских была столь сильной, что они сохраняли её даже при переселении на большие расстояния, например, на Кавказ (Григулевич, 1990, с. 119).

Экологические проблемы рыболовства. Век XXI

Рыбное изобилие, когда-то казавшееся в России неисчерпаемым, довольно скоро закончилось. Так, даже в Сибири, где все природные ресурсы поражали своим богатством, уже в конце XIX в. наблюдался рост конкуренции при потреблении такого, когда-то казавшегося вечным ресурса, как рыба. Иногда это приводило даже к конфликтам переселенцев из Центральной России с местным населением (Любимова, 2014, с.109).

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. В советское время вылавливали до 11, 4 млн. тонн рыбы по всему миру, а теперь только 4,3 млн. тонн.

Проблема браконьерства касается ценных, и не только, пород рыб Волжского бассейна, который 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 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 реки 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.

Основная причина убыли численности осетровых в Каспийском бассейне, это каскад гидроэлектростанций на Волге и ее притоках, плотины которых не позволяют рыбе подниматься для нереста в верховья рек. Таким образом нарушается биология вида, и его численность постепенно сокращается. В ходе экспедиции летом 2016 г. мы беседовали со старшим научным сотрудником

Института биологии внутренних вод РАН им. И.Д. Папанина Алексеем Константиновичем Смирновым, по сообщению которого осетровые искусственного разведения отличаются не в лучшую сторону от диких сородичей. Из-за скученности рыб у них возникают различные заболевания. Количество производителей обычно ограничено, поэтому со временем накапливаются генетические поломки и мутации, что приводит к вырождению популяции. Есть и другие проблемы. Молодь привыкает к условиям обитания в бассейнах, корм падает сверху в виде комбикорма... А в жизни корм нужно добывать самим. Разрабатываются методики, которые позволяют специальным образом обучать искусственно выращенную молодь, как реагировать на хищников и правильно кормиться на свободе. Но это сильно удорожает стоимость молоди.

Осетровые в большинстве своем виды проходные, т.е. они живут в морях, а на нерест поднимаются в реки. Так как большинство рек Европейской России зарегулированы, осетровые были лишены привычных для них мест нереста. Белуга, русский осетр выше плотины Волгоградской ГЭС уже не встречаются, так как это для них непреодолимая преграда. В свое время были разработаны специальные рыбоподъемные механизмы, призванные помочь рыбе преодолевать эти препятствия, но они оказались малоэффективными.

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 2015-2016гг. В мероприятии приняли участие делегации всех прикаспийских стран – Российской Федерации, Исламской Республики Иран, Азербайджанской Республики, Республики Казахстан и Туркменистана (Росрыболовство, 2015).

В последние годы на российском рынке увеличилась доля импортной рыбы, в основном это норвежская семга и лосось. В то время, как в России, как мы отмечали выше, только в 2013 г. было выловлено 4,3 млн. тонн рыбы, на экспорт было отправлено 1,8 млн. тонн, а импортировали мы 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. Некоторые рыбозаводы, которые пытались заниматься разведением осетровых рыб, обанкротились. А все необходимые для разведения материалы, включая мальков, приходится импортировать, так как в нашей стране они не производятся. 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 середине 2010-х гг. 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 компенсировать катастрофическую нехватку воды в регионе, сбрасывая часть воды ниже по реке, что также приводит к гибели икры. В ежегодных экспедициях на Волге неоднократно приходилось видеть, как на мелководье умирают мальки (ПМА, 1995 - 2014 г.).

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.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Воронина Т.А.* Традиции в пище русских на рубеже XX-XXI вв. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А Арутюнов, Т.А. Воронина. М.: Наука, 2001.

2. *Воронина Т.А.* Русский православный пост: от первых установлений к современной практике. М.: «Современные тетради», 2011.
3. *Герберштейн С.* Записки о Московитских делах / Введение, перевод и примечание М.И. Малеева. СПб.: Изд. А.С. Суворина, 1908.
4. *Григулевич Н.И.* Этноэкологическое исследование локальных пищевых комплексов русских старожилов Армении // СЭ. № 1. 1990.
5. *Григулевич Н.И.* Опыт исторического и этноэкологического анализа Верхневолжского региона // Исследования по прикладной и неотложной этнологии / В.А. Тишков (отв. ред.), Н.А. Лопуленко, М.Ю. Мартынова. М., 2015. № 247.
6. *Григулевич Н.И.* Как менялся рыбный стол старожилов Верхней и Средней Волги // Экологическое равновесие: структура географического пространства. Материалы VII международной научно-практической конференции. 11 ноября 2016 / отв. ред. Т.С. Комиссарова. СПб., ЛГУ им. Пушкина, 2016. С. 313–316.
7. *Гримм Э.А.* Охотничьи, пушные и рыбные промыслы // Производительные силы России. Отдел V. Спб., 1896.
8. Домострой. Как устроить свой быт богоугодно, а жизнь свято. Юности честное зерцало. М.: Дарь. 2006.
9. *Дубова Н.А., Куфтерин В.В.* Фактор адаптации в формировании физического типа древнего населения юга Средней Азии: пример Гонур-Депе, Туркменистан // Актуальные направления антропологии. М., 2008. С. 113–116
10. *Засосов Д.А., Пызин В.И.* Повседневная жизнь Петербурга на рубеже XIX–XX веков. Записки очевидцев. М.: Молодая гвардия, 2003. С. 96.
11. Историческая экология и историческая демография / Отв. ред.: Ю.А. Поляков. М. «Наука», 2003.
12. *Кириченко Л.А.*, Торговые экспедиции Троице-Сергиева монастыря по актовому материалу конца XVI – начала XVII вв. // Троице-Сергиева Лавра в истории, культуре и духовной жизни России. Материалы III Международной конференции. Сергиев Посад. 2004. (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. Сайт «Страницы истории рыболовства» <http://histfishing.ru/>).
13. *Ключевский В.О.* Сказания иностранцев о Московском государстве. М.: Катков и Ко, 1866.
14. *Козлов В.И.* Основные проблемы этнической экологии // СЭ, 1983, № 1.
15. *Козлов В.И.* Жизнеобеспечение этноса: содержание понятия и его экологические аспекты // Этническая экология: теория и практика / Отв. ред.: В.И.Козлов, Н.А.Дубова, А.Н.Ямсков. М., «Наука». 1991.
16. *Колчин Б.А., Хорошев А.С., Янин В.Л.* Усадьба новгородского художника XII в. / отв. ред. Б.А. Рыбаков. М.: Наука. 1981.
17. *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.: Республика, 1992.

18. *Липинская В.А.* Пища и утварь // Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры / отв. ред. К.В. Чистов. М.: Наука, 1987.
19. *Липинская В.А.* Народная культура питания // Русские: народная культура (история и современность). Т.2. Материальная культура. М.: ИЭА РАН, 1997.
20. *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.: Наука, 2001.
21. *Любимова Г.В.* Феномен «ресурсного проклятия» в этноэкологической истории сибирского региона (на материалах русской земледельческой традиции // Этнос и среда обитания. Сборник статей по этноэкологии. Вып. 4 / под ред.: Н.И. Григулевич, Н.А. Дубовой (отв. ред.), И.А. Субботиной, А.Н. Ямскава. – М.: Старый сад, 2014.
22. *Мальм В.А.* Промыслы древнерусской деревни. II. Рыболовство // Очерки по истории русской деревни X – XIII вв. Труды Гос. исторического музея. Вып. 32. М., 1956.
23. Методы этноэкологической экспертизы / Отв. ред. В.В. Степанов. М., ИЭА РАН, 1999.
24. Полевые материалы автора (далее – ПМА). 2012. Тверская обл., Кашинский район, с. Белеутово.
25. ПМА. 1995 - 2014 г., Тверская, Ярославская, Костромская области.
26. Полное собрание законов Российской империи. Собрание Первое, Т. XIII. СПб., 1830. (Сайт «Страницы истории рыболовства», <http://hist-fishing.ru>).
27. Полное собрание законов Российской империи. Собрание Первое, Т. XVI. СПб., 1830. (Сайт «Страницы истории рыболовства», <http://hist-fishing.ru>).
28. Полное собрание законов Российской империи. Собрание Второе, Т. III. СПб., 1830. (Сайт «Страницы истории рыболовства», <http://hist-fishing.ru>).
29. *Рабинович М.Г.* Очерки материальной культуры русского феодального города // отв. ред. В.В. Покшишевский, К.В.Чистов. М.: Наука, 1988. С. 218.
30. Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 2. Ярославская губерния. Ч. 1. Пошехонский уезд. СПб.: Деловая полиграфия, 2006.
31. Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н.Тенишева. Т. 2. Ярославская губерния. Ч. 2. Даниловский, Любимский, Романово-Борисоглебский, Ростовский и Ярославский уезды. СПб.: Деловая полиграфия, 2006.
32. Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 6. Курская, Московская, Олонецкая, Псковская, Санкт-Петербургская, Тульская губернии. СПб.: Деловая полиграфия, 2008.
33. Росрыболовство, 2015, сайт <http://www.fish.gov.ru/>.

34. *Сатаев Р.М.* Животные в культуре Древней Маргианы / отв. ред. Н.А. Дубова. М., Старый сад, 2016. 196 с.
35. Сайт «Соловки. Энциклопедия», http://www.solovki.ca/monastery/monastery_fishing.php
36. *Сычевская Е. К.* К истории рыболовства в Тверском княжестве (XIII-XV вв.) по материалам раскопа Тверской кремль - II // Тверской кремль: комплексное археологическое источниковедение (по материалам раскопа Тверской кремль-11, 1993-1997 гг.). СПб., 2001.
37. *Тебекин Д.А.* Перечень иммунитетных грамот 1584-1610 гг. // Археографический ежегодник за 1978 год. М., 1979.
38. *Тереженко А.В.* Быт русского народа. СПб., 1848.
39. *Цепкин Е.А.* Остатки рыб из раскопок древнего Кремля и Зарядья // Древности Московского Кремля. Материалы и исследования по археологии СССР. № 167. М., 1971. (<http://histfishing.ru/>).
40. *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.: Наука, 1988.
41. *Шмелев И.С.* Старый Валаам. М.: Образ. 2009.
42. *Ямсков А.Н.* Этноэкосистема: содержание понятия и история его развития в отечественной этноэкологии // Расы и народы: современные этнические и расовые проблемы. Ежегодник. Вып. 34. Ред.: Н.А. Дубова, Л.Т. Соловьева. М., Наука, 2009. С. 130-142
43. *Ямсков А.Н.* История развития и основные направления эколого-антропологических исследований в науке США // Гуманитарная экология и мир человека: материалы Всероссийской научной конференции с международным участием, 27-29 октября 2011 г. — Киров: изд. «Коннектика», 2011. С. 39-51.
44. *Ямсков А.Н.* История становления и развития отечественной этноэкологии // ЭО. 2013. № 4. С. 49-64.
45. *Kufterin V., Dubova N.,* A preliminary analysis of Late Bronze Age human skeletal remains from Gonur-depe, Turkmenistan // Bioarchaeology of the Near East. 2013. Vol. 7. P. 33-46.