

**Учебные заведения и научные организации,
специалисты которых принимали участие в данном издании**



Московская сельскохозяйственная академия им. К. А. Тимирязева



Московский государственный университет пищевых производств



Московская государственная художественно-промышленная академия им. С. Г. Строганова



Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН



Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи



Российская академия предпринимательства



**ПИЦЦА МОСКВЫ
И РОССИИ
В ИСТОРИИ
И КУЛЬТУРЕ НАРОДА**
MOSCOW AND RUSSIAN FOOD
IN NATIONAL HISTORY AND CULTURE



**Солдатская каша из полевой кухни
для «Бессмертного полка», Москва, 9 мая 2019 г.**
(фотокомпозиция И. Гольдина)



**Рисунки победителей Всероссийского конкурса детского рисунка
«Через искусство – к жизни!» по теме «Радость дела»**

Организаторы конкурса: Международный союз педагогов-художников и Центр непрерывного художественного образования под руководством народного художника РФ Б. М. Неменского.



«Волшебство кондитера»
Будюк Арина (8 лет), г. Новороссийск, шк. 81108,
пед А. В. Ершова



«Вкусная работа»
Заостровцева Виола (12 лет), г. Северодвинск,
ДХШ 2, пед Н.И. Солоницына



«Моя бабушка печёт вкусные пирожки»
Пушкарёва Елена (10 лет), г. Кинешма (Ив. обл.),
ДХШ, пед А.С. Трегубова



«Шеф-повар»
Кутас Эвелина (6 лет), г. Стобцы (Беларусь),
ДШИ, пед С.К. Колковская



«На кухне»
Турбина Екатерина (12 лет), г. Юрга
(Кемеровская обл), МБУДО ДХШ 7,
пед О. М. Загравская



«Кондитеры»
Чуприянова Диана (14 лет), г. Братск,
МАУ ДО ОДШИ 3, пед. М.А. Пономарёва

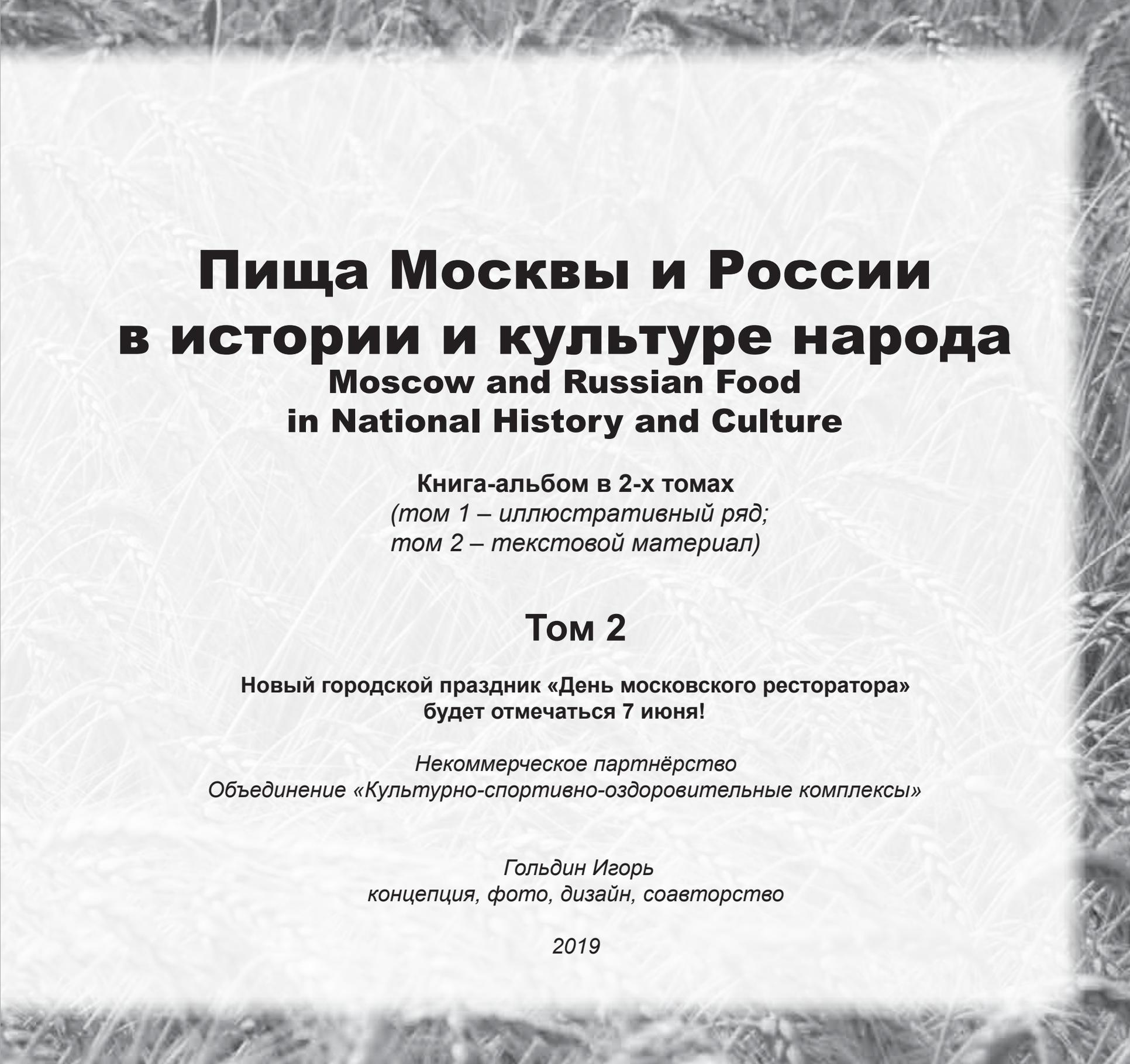


Коломенский
колбасный завод

Фотоэтюды И. Гольдина,
1998 г.



Коломенский булочно-
кондитерский комбинат



**Пища Москвы и России
в истории и культуре народа**
**Moscow and Russian Food
in National History and Culture**

Книга-альбом в 2-х томах
(том 1 – иллюстративный ряд;
том 2 – текстовой материал)

Том 2

**Новый городской праздник «День московского ресторатора»
будет отмечаться 7 июня!**

*Некоммерческое партнёрство
Объединение «Культурно-спортивно-оздоровительные комплексы»*

*Гольдин Игорь
концепция, фото, дизайн, соавторство*

2019

Соучредители НП объединение «КСОК»: *Большов В.М., лауреат Государственной премии, профессор; Гольдин И.И., к.т.н., создатель ФОКов, автор изданий ; Киселев А.И., двукратный олимпийский призер по боксу, профессор МГТУ им. Н. Баумана; Спицын Ю.Н., генеральный директор фирмы «Мединтех»; Чумаков А.Н., доктор философских наук, первый вице-президент российского философского общества, профессор МГЮА им. О.Кутафина и МГУ им. М. Ломоносова.*

Адрес НП объединение «КСОК»: *115407, г. Москва, Судостроительная ул., д. 31, к. 1*
Тел.: *(495) 970-81-83, (916) 636-24-73*

Книга подготовлена к печати Некоммерческим партнерством объединением «культурно-спортивно-оздоровительные комплексы» (КСОК). Партнерство (ранее Ассоциация) является одним из самых первых общественных объединений России, было создано как инновационно-внедренческое подразделение Академии наук СССР и работает более 25 лет. За эти годы накоплен опыт в создании физкультурно-оздоровительных комплексов (т.н. цехов здоровья (в т.ч. на сельхозпредприятии), включающих комнаты для чаепития и т.п.); разработке ГОСТов; выпуске научно-популярной газеты «Русская баня; проведении фестивалей искусств и ремесел, (в т.ч. конкурса кузнецов на ул. Кузнецкий мост); изданий книг-альбомов (в т.ч. «Коломенское», «Лефортово», «Москва без бань – не Москва», «Огни Москвы», «Родоначалник российской медицины – госпиталь им. Н.Н. Бурденко», «Музей русские валенки», «Царицыно», «Русская баня в “шинели”», «Сандуны, и бани и музеи Москвы», «Обязательная баня тюрьмы и “сумы” в России», «Бани и их традиции в России и в мире», «Медики России глазами художников», «Водохопление, авиация, космонавтика и ракетная техника в искусстве»). Всё это позволило реализовать уставную задачу – содействие единству духовного и физического развития человека.

Данное издание рекомендуется для научно-популярных и учебно-методических целей (в т.ч. дополнительного образования) и не подлежит использованию по другому назначению!

ВНИМАНИЕ!

В настоящее время в данном издании, даже учитывая его образовательный характер, решается вопрос правомерности включения тех или иных иллюстраций (как и их частей) на основе авторских прав их создателей и наследников, поиск которых требует значительного времени. Поэтому Издатель не допускает использования издания и передачи его сторонним организациям и физическим лицам! Обращаем внимание читателя на ряд иллюстраций, где в подписях отсутствуют фамилии и (или) годы создания, в этих случаях следует понимать, что фамилии и даты уточняются до окончательной редакции.

ПРИМЕЧАНИЕ:

в книге использованы иллюстративные материалы, размещённые в различных альбомах (в том числе ГТГ, Русского музея, Росизо, Из-ва «Белый город», «Русский киноплакат», «Москва глазами живописцев» и др.), книгах и на сайтах музеев, галерей, выставочных залов и т.п. Фотографии, если не указаны авторы, также взяты из Интернета без ссылки на авторов. Поэтому Издатель выражает благодарность всем владельцам и совладельцам использованных иллюстративных материалов и готов при необходимости и желании указать их более детальные реквизиты.

УДК 61 (091)
ISBN 978-5-901164-14-3

© Некоммерческое партнёрство объединение «Культурно-спортивно-оздоровительные комплексы». 2019
© Гольдин И., идея, концепция, соавторство (в томе2), дизайн, фото. 2019

*Отпечатано в полиграфическом центре ФГУП Издательство «Известия»,
Вёрстка и содействие в макете Куканова С.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 6. Телефон: (495) 650-38-80. izv-udprf.ru*

Изданию оказали организационное и научно-методическое содействие:

Академавтотранс
Брянское землячество в Москве
Военно-медицинский музей МО РФ
Еженедельник «Аргументы и факты»
Институт этнологии и антропологии им. Миклухо-Маклая РАН
Институт российской истории РАН
Институт экономики и управления в пищевой отрасли
Консультационный центр МЮА В. Резанова
Матек
МТС
Московский булочно-кондитерский комбинат «Коломенское»
Московский образовательный комплекс им. В.Талалихина
Московский университет технологий и управления им.К.Г.Разумовского
Московский государственный университет пищевых производств
Московский государственный художественно-промышленный университет им. С.Г. Строганова
Московский дом национальностей
Музей кулинарного искусства
Овощная база «Малино»
Останкинский мясоперерабатывающий комбинат
Пищевой колледж №33 (Москва)
Спорткомбинат МГТУ им. Н. Баумана
Российская академия предпринимательства
Российский аграрный университет им. К.Тимирязева
Институт художественного образования и культурологии
Хлебозавод «Золоторожский хлеб»
Центральный дом художника
Центр непрерывного художественного образования
Центральный дом работников искусств
Издательство «Плакат»
Объединение Межколхозздравница
Объединение Молоко

Оглавление

Краткий очерк истории сельского хозяйства России (Н. Пичужкин)	4
История производства пищи в России (Г. Дубцов, И. Кусова)	14
Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России (С. Арутюнов)	26
Продовольственная безопасность (В. Балабанов)	32
Традиции русской народной пищи (В. Липинская)	38
Рыбный стол в культуре русской повседневности (Н. Григулевич)	54
Исторические этапы кухни России (И. Голдин, при содействии В. Похлебкина)	64
Хороша ложка к обеду (резная и расписная посуда) (И. Гольдин)	81
История развития научных представлений о питании человека (В. Тутельян, А. Погожева)	84
Питание спортсменов (Д. Никитюк, А. Погожева)	90
Пища и застолье в прозе и поэзии России (А. Младковская)	96
Выдающиеся художники России с работами на тему «Пища»	118

Рыбный стол в культуре русской повседневности

(Н. Григулевич, кандидат исторических наук,

Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН)

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 Андреем на берегу Генисаретского озера. Царствие Небесное уподобляется «неводу, закинутому в море и захватившего 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 хри-

стианства, когда была введена практика однодневных и многодневных постов.

Рыболовный промысел всегда играл большую роль в системе жизнеобеспечения волжан. 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. Древний Белев расположен на высоком берегу Оки, а Старица – в излучине Верхней Волги. Чудесная Вереева на берегах Протвы. 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.

Рыбные ловли

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 монасты-

¹ Храм 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>)

рям (Дубман Э.Л. Хозяйственное освоение Среднего Поволжья в XVII веке. По материалам церковно-монастырских владений. Куйбышев, 1991. С. 13–22.).

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. 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 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 Испанию. 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.

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 рыбой 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» (Данилевский Н.Я. Взгляд на рыболовство в России // Сборник политических и экономических статей Н.Я.Данилевского. Издание Н. Страхова. СПб., 1890. С. 412, 416.).

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 неупотребляемых 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».

Транспортировка и переработка рыбы

Природные факторы, а именно продолжительность холодного периода времени на большей территории России, сыграли значительную роль в выработке способов переработки и хранения рыбы.

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-голлштинского посольства Фридриха 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 в развалинами крепости осталась от находив-

шегося здесь прежде Холопьяго 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» (*Ключевский В. О.* Сказания иностранцев о Московском государстве. М.: Катков и К, 1866. С. 217.).

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 Новагорода, 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 рыба вялая прутьем. Да из Великого Новагорода 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 рублей. А живую рыбу про царской обиход держат на Москве, в садех, в реках и в прудах; а бывает та живая рыба осетры, белая рыба, стерляди, лососи, щуки, лещи, судоки, окуни, и иная добрая всякая, которая годитца ставить пред царя. А ловят самую добрую рыбу в Волге реке, а иную в реках и в озерах, дворцовые рыбники и тяглые люди» (*Кото-*

шихин Г. К. О России в царствование Алексея Михайловича. Современное сочинение Григория Котошихина. Изд. Археографической комиссии. СПб., 1859. С. 65.).

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 тот же австрийский посланник С. Герберштейн реку Оку и характерную для нее рыбу: «Все поля, омываемые 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, которые... 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 самага отменнаго вкуса» (*Герберштейн С.* Записки о Московитских делах/Введение, перевод и примечание М.И. Малеина. Изд. А.С. Суворина. СПб., 1908. С. 107.).

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 Николина 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 вяленной рыбой. Торговлю с Московией 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 корелл 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» (*Ключевский В. О.* Сказания иностранцев о Московском государстве... С. 145). 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.

В Санкт-Петербурге, в конце XIX – начале XX в., на одном и том же месте из года в год стояли живорыбные садки. 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». 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» (Засосов Д. А., Пызин В. И. Повседневная жизнь Петербурга на рубеже XIX- XX веков. Записки очевидцев. М.: Молодая гвардия, 2003. С. 11.).

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».

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). 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 С. Записки о Московитских делах/Введение, перевод и примечание М. И. Малеина. Изд. А. С. Суворина. СПб., 1908. С. 107.).

Подробно расписана рыбная кухня в известном памятнике древнерусской литературы XVI века «Домострое». Надо понимать, что этот свод правил, уставов 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, белорыбицу сушеную, осетрину сушеную, спинки стерляжи, 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».

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 лодога 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 толченики², 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

² Вандыши - вид корюшки, снетка; хохолки - мелкий ерш; толченики - колобки, клецки с рыбой (прим. Н. И. Костомарова).

ценные породы рыб – осетр, белуга и лосось) готовили «рассольное». К этим горячим жидким супам подавали пирожки с разными рыбными начинками и с кашей (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. С. 184.).

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».

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 запирали 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 – «колодкой», осеннего – заквашивали, зимнего – замораживали. Поражает разнообразие способов заготовки рыбы впрок: «Помимо квашения 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» (Липинская В. А. Народная культура питания//Русские: народная культура (история и современность). Т. 2. Материальная культура. М.: ИЭА РАН, 1997. С. 232.).

В монастырях разводили рыбу для братских трапез в скоромные и праздничные дни. Правда, в некоторых строгих скитах даже на Пасху не благославлялось вкушать рыбу. Иван 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 заводят. Завод такой есть. И форель заводят, и сига, и лосиков...» (Шмелев И. С. Старый Валаам. М.: Образ. 2009. С. 117.).

О том, какой рыбный стол могли позволить себе зажиточные слои населения в XIX – начале XX в., сви-

детельствует раздел книги Е.И. Молоховец, где приводятся рецепты следующих первых блюд: «уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой»³; уха с кнелью из рыбы или икры; уха из налима; уха из стерляди с шампанским; уха из стерляди с налимыми 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 кореньев и специй: «Супы рыбные бывают двух сортов: а именно чистый рыбный навар, или бульон, называется уху, 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 снеками 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.». 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.

Имение «Рябово» под Санкт-Петербургом принадлежало при Петре I князю Меншикову; при императрице Анне Иоанновне им владел герцог Бирон, затем оно перешло к Мордвинову, после него к петербургскому обер-полицеймейстеру Эртелю, впоследствии в графине Толстой, от которой, в 1818 г., приобрел никогда богатейший человек во всей Европе Всеволод Андреевич Всеволожский: «На обедах в имении Рябово подавалась янтарная уха из стерлядей, саженные осетры

³ Уху предлагалось очищать оттяжкой из паюсной икры (!)

в серебряных кастрюльках, гурьевская каша и прочие диковинки кулинарного искусства» (Пыляев М.И. Забытое прошлое окрестностей Петербурга. С-Петербург, изд. А.С. Суворина. 1889 г. С. 76.).

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. Некоторые ценные породы рыб, как, например, стерлядь, в Сухоне и Печенге уже не водятся. 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 специальные 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» (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.: Наука, 1992. С. 87, 90, 92, 98.).

Будучи зимой 1993/1994 гг. в экспедиции в маленьком городке Архангельской области Онега, мы имели возможность отведать чудо-пирогов со свежельюловленной 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 мороженая рыба из магазина и газовая плита не могут соперничать со свежей рыбой и русской печкой.

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

Русский рыбный стол

Жители Кронштадта во время Великой Отечественной войны ловили в Финском заливе 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 бомбёжки,
Но до сих пор звучит хвала
Блокадной маленькой рыбёшке,
Что людям выжить помогла...*

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). Приверженность рыбной кухне у русских была столь сильной, что они сохраняли ее даже при переселении на большие расстояния, например на Кавказ (Григулевич Н.И. Этноэкологическое исследование локальных пищевых комплексов русских старожилов Армении//СЭ. № 1. 1990. С. 114–126.). При этом некоторые кавказские народы, рыбу в пищу почти не употребляли (за исключением специальных случаев), не смотря на ее изобилие в реках и море.

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». 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.

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.

Рыбные ресурсы России и экологические вызовы XXI века

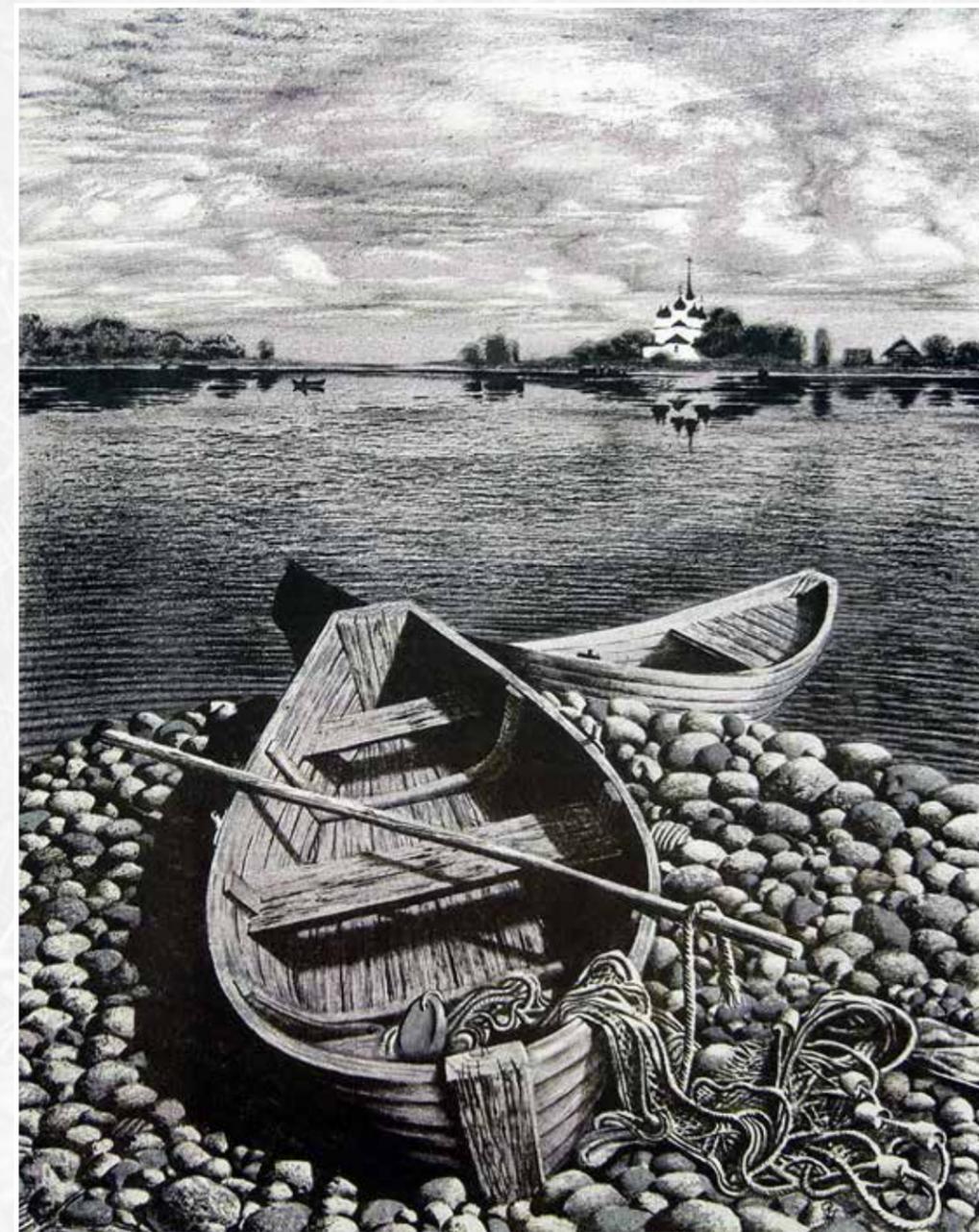
Со временем рыба и продукты ее переработки все больше стали переходить в разряд покупных снедей. В Советском Союзе существовал большой рыболовецкий флот и хорошо работала пищевая промышленность, поставлявшая на прилавки живую, мороженую, соленую и вяленую рыбу. Консервированные сардины и сайра производились 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 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 на-

стоящее 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.

Не секрет, что в Волге уже много лет не ловится русский осётр, когда-то составлявший национальную гордость. Теперь вылов осетровых в Волжско-Каспийском бассейне запрещён, а рыба, которую ловят в Оке, считается «условно съедобной».

В настоящее время 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. 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 ежегодных экспедициях на Волге нам неоднократно приходилось видеть, как на мелководье умирают мальки. 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.



«Лодки. Серия «Русская деревня»
О. Михайлов, р. 1981 г.