УДК 39
ББК 63.5
Р24

Издание основано в 1971 году

Редакционная коллегия:
В.А. ТИШКОВ (ответственный редактор),
С.А. АРУТЮНОВ, С.Я. КОЗЛОВ (зам. ответственного редактора),
Э.Л. НИТОБУРГ, В.В. ПИМЕНОВ, П.И. ПУЧКОВ, С.С. САВОСКУЛ

Ответственные редакторы выпуска:
Н.А. ДУБОВА, Л.Т. СОЛОВЬЕВА

Составитель Н.А. ДУБОВА

Рецензенты:
кандидат исторических наук Ю.Д. АНЧАБАДЗЕ,
кандидат исторических наук Л.В. ОСТАПЕНКО

Расы и народы : современные этнические и расовые проблемы : ежегодник / Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. – М. : Наука, 1971– .

Вып. 34 / [отв. ред. Н.А. Дубова, Л.Т. Соловьева ; сост. Н.А. Дубова]. – 2009. – 420 с. – ISBN 978-5-02-036741-8 (в пер.).

Выпуск охватывает различные аспекты взаимодействия этносов с природной и социальной средой. Специальное внимание уделено проблеме расы, обоснованию позиций отечественных антропологов по этому вопросу. Анализируются генетические и средовые факторы, воздействие глобального изменения климата планеты на жизнь традиционных обществ. Рассматриваются методология этноэкологических исследований, вопросы адаптации в процессе миграции, а также необходимость проведения этнологической экспертизы при законотворческой деятельности.

Для этнологов, антропологов, экологов, историков.

Темплан 2009-I-97

ISBN 978-5-02-036741-8

© Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН, 2009
© Дубова Н.А., составление, 2009
© Российская академия наук и издательство «Наука», продолжающееся издание «Расы и народы» (разработка, оформление), 1971 (год основания), 2009
© Редакционно-издательское оформление. Издательство «Наука», 2009

Посвящается светлой памяти академика
Татьяны Ивановны Алексеевой

Этот выпуск в серии «Расы и народы» авторы посвящают светлой памяти выдающегоя антрополога, историка, профессора Московского Государственного университета им. М.В. Ломоносова, Председателя Музейного Совета РАН, академика Татьяны Ивановны Алексеевой, к великому сожалению всех знавших ее, ушедшей из жизни в июне 2007 г. В декабре 2008 г. ей исполнилось бы 80 лет. Среди участников сборника – ученики Татьяны Ивановны и те, кто вместе с ней стоял у истоков физиологической антропологии в НИИ и Музее антропологии МГУ. Многие работали с ней в интереснейших экспедициях в разных частях необъятного Советского Союза – на Чукотке, Камчатке, в Таджикистане, на Алтае, а также в Монголии. Все мы знаем и не можем не использовать ее многогранные работы как по экологии человека, так и по этнической антропологии.

Вся творческая жизнь Татьяны Ивановны была связана с исследованиями именно на пограничье естественных и гуманитарных наук. В начале 1950-х она была правой рукой проф. В.В. Бунака в организации беспрецедентных по масштабу полевых исследований антропологии русского народа. Эти материалы, дополненные скрупулезными измерениями и богатейшей сводкой по краниологии славян, легли в основу ее докторской диссертации. Начав изучение изменчивости физиологических процессов у человека и понимая, что только комплексный подход даст возможность понять те механизмы, которые в каждом конкретном случае формируют морфо-функциональный комплекс организма, она вместе с мужем Валерием Павловичем Алексеевым организует серию межинститутских экспедиций для изучения коренного населения, проживающего в экстремальных условиях Крайнего Севера, высокогорья, резко континентального климата. Собранные тогда бесценные данные осмыслялись и публиковались под ее руководством вплоть до настоящего времени. Разработанная ею, в том числе и на этих материалах, концепция адаптивных антропологических типов лежит в основе практически всех современных работ, связанных с изучением процесса адаптации человеческих коллективов к меняющимся условиям среды. Она много лет читала лекции по экологии человека на Экологическом факультете Независимого

Эколого-Политологического университета, на их основе написала учебники по этой тематике.

Т.И. Алексеева – не только выдающийся и увлеченный своей наукой ученый. Она была интереснейшим собеседником, обаятельной женщиной, прекрасной хозяйкой. Везде – и в экспедиции, и дома, и на работе – она создавала уютную атмосферу, где хотелось находиться и было очень тепло. Искренне сожалея, что теперь Т.И. Алексеевой уже нет с нами, нам бы хотелось, чтобы ее идеи, частички которых и мы пытались развить в своих статьях, представленных в этой книге, продолжали жить и питать умы еще не одного поколения исследователей.

Н.И. Григулевич

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ РУССКИХ КРЕСТЬЯН ЗАКАВКАЗЬЯ И ВЕРХНЕЙ ВОЛГИ И ПРОБЛЕМА АДАПТАЦИИ

В свете обострения в последние десятилетия проблем экологии и загрязнения окружающей среды, особенно актуальным представляется изучение процессов адаптации этносов к новым условиям жизни. Традиционная пища, как часть культуры жизнеобеспечения народа, также подвержена различным влияниям. В то же время, она, будучи достаточно консервативной, в значительной степени сохраняет традиционные черты, что в сложных экологических и экономических условиях способствует более успешной адаптации народов и этнических групп.

Особое место среди работ, посвященных методическим аспектам исследований по материальной культуре, занимает небольшая по объему, но очень содержательная статья С.А. Токарева «К методике этнографического изучения материальной культуры». Позволим себе остановиться на высказываемых в ней положениях, не потерявших своей актуальности и сегодня, более подробно. Основная мысль этой статьи, пронизывающая ее от начала до конца, состоит в том, что для этнографа не столь важно уяснить отношение вещи к человеку или отношение человека к вещи, сколько отношения между людьми по поводу данной вещи. Иными словами, материальная культура не может интересовать этнографа вне ее соционормативных аспектов. Как отечественные, так и зарубежные исследователи, по мнению С.А. Токарева, не уделяют достаточного внимания этим сторонам изучения материальной культуры.

Развивая эту мысль на примере изучения традиционной пищи, С.А. Токарев показывает, что она не только служит удовлетворению биологических потребностей человека, но играет также роль формы, опосредующей социальное общение людей. «Больше того, – пишет он далее, – самый акт совместной еды и питья зачастую есть не только проявление дружбы или родства между людьми, но в ряде случаев он сам создает отношения дружбы или родства. В этнографической и исторической литературе часты описания обычаев побратимства через совместную еду; съесть кусок хлеба в доме врага – значит погасить вражду и восстановить мир...»[1]. Отметим здесь, что отношения куначества,

сложившиеся между представителями кавказских народов и русскими переселенцами в Закавказье, о которых речь пойдет ниже, полностью подтверждают все сказанное выше.

Далее С.А. Токарев обращает внимание на то, что наряду с функцией социального общения пища выполняет и обратную функцию – социального разобщения. Это касается как половозрастной сегрегации при приеме пищи, пережитки которой сохранились у народов Кавказа, Балканского полуострова и в других странах, так и сословных, классовых, кастовых различий, не говоря уже об этноконфессиональных. Как мы знаем, русские старообрядцы и сейчас зачастую не едят из одной посуды с «мирскими». В США, где они живут уже на протяжении нескольких десятков лет, угощая посторонних, они используют посуду одноразового пользования, которую затем выбрасывают.

По С.А. Токареву, с точки зрения функции социального разобщения, надо рассматривать и все пищевые запреты и ограничения как постоянные (религиозный аскетизм, монашество и др.), так и временные (посты). «Народ, – пишет он в связи с этим, – соблюдающий известный пищевой запрет, противопоставляет себя тем народам, которые этого запрета не соблюдают. Если мусульмане не едят свинину, в этом проявляется противопоставление мусульман всем не мусульманам... Монахи, воздерживающиеся от употребления мяса, молока, вина и пр., отмежевывают себя тем самым (как и другими “обетами”) от мирян, не соблюдающих этих обетов. Те верующие, которые строго держат посты, противопоставляют себя вольнодумцам, которые не хотят поститься». От себя добавим, что бывает и наоборот. Русские старожилы (молокане и духоборцы), противопоставляя себя последователям ортодоксальной православной церкви, не соблюдали постов, во всяком случае, в той форме, в какой они соблюдались православными. Однако приверженность к традиционной национальной пище является этническим маркером в такой же степени, как запреты или пищевые ограничения. И то и другое объединяет членов данной этнической группы, одновременно противопоставляя ее другим группам.

Первое в советской науке систематическое изложение методики полевых этнографических исследований было издано Г.Г. Громовым в 1966 г. В разделе «Пища», наряду с необходимостью изучать ее зависимость от профиля хозяйства, историко-культурных традиций и влияния современности, особая значимость придается изучению практики пищевых запретов, в том числе постам, т.е. периодам временного воздержания от тех или иных видов пищи. Особенно интересной нам показалась мысль

Г.Г. Громова о том, что «составляющие основу постов пищевые запреты гораздо древнее, чем «оправдывающие» их вероучения, будь то ислам, буддизм, христианство или любая другая религиозная система»[2]. Этим, по-видимому, объясняется тот факт, что пищевые запреты и посты иногда обнаруживают поразительные аналогии у представителей различных народов и конфессий, этногенетически никак не связанных между собой, как мы это увидим на примере азербайджанцев и русских сектантов – молокан.

Г.Г. Громов подчеркивает приоритетность стоящей перед полевой этнографией задачи этнографического изучения современности, признавая при этом, что главным тормозом на пути ее выполнения является слабая разработанность методов. Об этом же пишет М.Н. Шмелева, подчеркивая, что «нецелесообразно изучать современное состояние этносов (этнокультурные, культурно-бытовые, демографические и другие процессы) путем простого сопоставления его с дореволюционным»[3].

Более глубокому изучению механизмов формирования и развития системы питания, как общечеловеческой культурной категории, выявлению качественного своеобразия ее компонентов, способствовали работы С.А. Арутюнова и Ю.И. Мкртумяна, которые ввели в научный оборот такие понятия, как «модель питания» и «система питания»[4]. Для упорядочения сравнительного изучения различных систем питания было предложено их классифицировать.

Отличие данного подхода к изучению материальной культуры в том, что подвергаемые классификации явления должны рассматриваться как составные части более сложного и емкого комплекса, а именно – хозяйственно-культурного типа (ХКТ). Авторы признают сложность и трудоемкость поставленной задачи, тем более что «вопрос о группировке ХКТ и о принципах более дробной хозяйственно-культурной типологии все еще является предметом дискуссий, в ходе которых высказываются весьма различные мнения»[5]. Таким образом, предлагается включить различные системы питания в соответствующие им ХКТ, вопрос о которых в значительной степени остается открытым. Не говоря уже о том, что при переходе к изучению современности, с характерными для нее индустриальными методами ведения сельского хозяйства, он еще более усложняется.

Для проведенного нами исследования особое значение имеют отношения, складывающиеся в зоне межэтнических контактов двух или нескольких этносов. Процессы межэтнического взаимодействия привлекали внимание еще дореволюционных исследователей. Учитывая широкую колонизацию окраин Российской

империи, как правило, это были контакты русских переселенцев с коренными народами Севера, Дальнего Востока, Сибири, Средней Азии, Кавказа. В многочисленных работах рассматривались не только вопросы «обрусения» и христианизации, но и обсуждались возможные польза и вред русификаторской политики[6]. Была даже издана специальная «Программа для собирания сведений об обрусении инородцев Восточной России»[7]. Эти вопросы обстоятельно рассмотрены в специальной работе Т.А. Жданко «Этнические общности и этнические процессы в дореволюционной России»[8].

Русская культура в свою очередь также выступала в роли рецептора. «Русское население, – писала в связи с этим Т.А. Жданко, – повсеместно испытывало на себе влияние соседних народов, в особенности в отдаленных районах, в местах своего дальнего расселения». Русские переселенцы восприняли от населения Средней Азии и Казахстана приемы поливного земледелия, скотоводства и т.д. В Сибири русские заимствовали у местных жителей некоторые виды одежды, способы передвижения, пищу и способы ее приготовления[9]. К сожалению, исследователи уделяют очень мало внимания изучению взаимного влияния материальных культур (в частности – пищи) разных народов. В качестве исключения можно назвать работы В.К. Борисенко «Пища польских крестьян Подолии»[10], В.П. Тумайкина «О некоторых особенностях материальной и духовной культуры закавказской мордвы»[11], В.А. Липинской «Русское население Алтайского края»[12], В.Я. Бабенко «Пища украинского населения Башкирии»[13] и некоторые др.

Наиболее подробно влияние межэтнических контактов на хозяйство, общественный и семейный быт, материальную культуру отражено в работах, посвященных культуре и быту мигрантов, это монографии С.Г. Федоровой[14], Д.И. Исмаил-заде[15], И.В. Долженко[16], Л.Н. Чижиковой[17], О.И. Брусиной[18]. Специальных работ, посвященных изучению традиционного питания, немного. Среди них можно выделить такие, как «Этнография питания народов стран Зарубежной Азии»[19], книгу Н.П. Джикии, посвященную культуре питания грузинских горцев[20], работы Н.И. Григулевич[21], Ёсида Ацуси[22], Т.А. Ворониной[23] и ряд др. Особого внимания заслуживает серия коллективных монографий, посвященных различным проблемам традиционного питания, опирающиеся прежде всего на полевые материалы авторов[24]. В ней пища и напитки разных народов рассматриваются как с исторической, так и с этноэкологической точек зрения.

Воздействие хозяйственно-культурных и климатогеографических характеристик на адаптацию различных народов подробно рассматривается в трудах Т.И. Алексеевой[25]. В этих фундаментальных исследованиях питание разных народов и этнических групп впервые в отечественной науке рассматривается в контексте его влияния на вес и размеры тела, а также на биохимический состав крови, заболеваемость, наследственность и смертность. Кроме того, подробно анализируется понятие «адаптивных типов» в тех или иных популяциях различных регионов мира. «Основное отличие экологии человека от экологии других существ, – как справедливо отмечала Т.И. Алексеева, – заключается в том, что обособление человека от прямого воздействия среды идет параллельно с влиянием его на все компоненты окружающей среды». Особенно актуально в наши дни звучит призыв Т.И. Алексеевой к разработке научно обоснованных моделей систем жизнеобеспечения населения в связи с освоением новых территорий и активными миграционными процессами.

На возможность и необходимость изучать традиции в питании под этноэкологическим углом зрения впервые обратил на это внимание В.И. Козлов в своей программной статье «Основные проблемы этнической экологии»[26], в которой было дано как определение новой дисциплины, так и основные задачи, перед ней стоящие. Автор этой весьма актуальной научной дисциплины обосновывает значение этнической экологии, как современного направления, дополняющего и расширяющего классический этнографический подход к изучению материальной культуры[27]. Особенно подробно эти вопросы освещаются в серии статей о русских старожилах в Закавказье[28], а также в книгах «Русские старожилы Азербайджана: материалы по этнической экологии»[29], «Духоборцы и молокане в Закавказье»[30], «Этническая экология. Теория и практика»[31], в которых влияние межэтнических контактов на культуру жизнеобеспечения этноса показано с точки зрения их адаптивной значимости для последней.

* * *

В этнической экологии продолжается разработка подходов и концепций научных исследований. В настоящей работе предлагается подход, который можно было бы назвать изучением локальных комплексов жизнеобеспечения. Сам по себе метод подробного исследования небольших территорий не нов для этнографической науки. Но есть существенное различие между предлагаемым методом и тем, что уже имеется. Широкое распространение

того или иного явления культуры объясняется прежде всего длительной историей его развития. Именно широкий ареал распространения подобного явления, своего рода проверка на «прочность», в самых разнообразных условиях и является одной из главных предпосылок становления этого явления на уровень культурно значимого. Поэтому в традиционной этнографии «точечное» исследование – чаще всего только шаг на пути к обобщению и анализу гораздо более обширного материала.

Для этнической экологии интересны не столько собственно явления культуры, сколько их «изменчивость», иными словами, то, как эти явления ведут себя в разных природных и других условиях, насколько они деформируются, при каких условиях исчезают, в какой степени одни элементы культуры альтернативны другим и т.д. Этноэколог стремится выяснить именно специфическое проявление какого-либо элемента культуры, для того чтобы понять его роль в конкретной системе жизнеобеспечения. Вместе с тем известно, что для жизнеобеспечения, в особенности осуществляемого по традиционным принципам, необходимым условием является наличие комплекса локальных связей человека с природой. Поэтому для этнической экологии данные о локальных этнокультурных процессах могут оказаться достаточными для глубокого осмысления таких явлений, как жизнеобеспечение, этнокультурная адаптация и др.

Особые проблемы возникают в случае изучения особенностей систем жизнеобеспечения переселенческих групп. Оказавшись на далеком расстоянии от прежней этнической территории в новых природно-экологических условиях и в окружении иноэтнического населения, такие группы вынуждены в той или иной степени изменять прежнюю систему питания. Миграция населения – это важнейший фактор этнической эволюции и трансформации, прослеживаемый на протяжении всей истории народов мира, однако происходящим в результате этого изменениям системы питания не всегда уделяется достаточное внимание.

В 1983 г. нами была разработана «Программа для изучения питания сельского населения»[32]. Приступая к разработке этой программы, мы исходили из того, что «программы и вопросники с заложенными в них задачами, основанными на определенных гипотезах исследования, должны быть нацелены на добывание не суммарных, а дифференцированных и детализированных конкретных сведений»[33]. Это особенно необходимо было в нашем исследовании, когда предстояло изучить особенности этнокультурной адаптации компактных групп русских переселенцев в различных районах Закавказья.

Поскольку данное исследование проводилось под этноэкологическим углом зрения, в центре нашего внимания были следующие аспекты традиционного питания: повседневный рацион, ритуальная пища, сезонность в питании, пищевые ограничения, посты, половозрастные различия, престижность употребления тех или иных блюд. Иначе говоря, мы сознательно ограничиваемся кругом тех проблем, которые в наибольшей степени позволяют проанализировать роль традиционного питания в культурной адаптации того или иного этноса. При этом целый ряд проблем (порядок проведения трапез, традиционная утварь и ряд других) остается за рамками данного исследования. В настоящей статье мы будем опираться, главным образом, на полевые материалы, полученные в ходе многолетних экспедиций в Закавказье и на Верхнюю Волгу.

Зерновые культуры в традиционных системах питания на Кавказе

Процесс переселения русского крестьянского населения начался еще до окончательного присоединения основной территории Закавказья к Российской империи (1828–1829 гг.), когда в правительственных кругах обозначилось понимание экономического значения нового региона[34]. В связи с этим встал вопрос об использовании опыта русских крестьян в деле хозяйственного освоения нового региона. Таким образом, «переселенческое движение становится одним из каналов формирования и развития среди многонационального населения Кавказа русской национальной группы, сыгравшей большую роль в хозяйственной, социально-экономической, политической и культурной жизни края»[35].

Локальные условия для ведения того или иного типа хозяйства на Кавказе были весьма различными. Это определялось крайним многообразием территории как в ландшафтном, так и в климатическом отношении. Для народов, долгое время живших на одной этнической территории, были характерны разные типы хозяйственной деятельности. Так, у русских и армян преобладало земледелие, а у азербайджанцев – скотоводство (оседлое и отгонное). Хозяйственный цикл коренных народов Закавказья определял и цикличность миграций у кочевников, и периодичность возделывания тех или иных культур у земледельцев. А из этого уже следовал набор употребляемых в то или иное время года продуктов или, напротив, отсутствие каких-либо компонентов в традиционном питании.

В силу этнической и конфессиональной замкнутости, группы русских переселенцев, попавшие в Закавказье, сумели сохранить целостность своего бытия. На новой Родине они столкнулись с чрезвычайно разнообразными природными условиями. Хозяйство коренных кавказских народов, несмотря на ряд общих черт, различалось как между самими этими народами, так и отличалось от традиционного хозяйства русских крестьян. Главным таким отличием, пожалуй, являлась достигнутая за длительный исторический период адаптированность хозяйства коренных жителей к сложным и разнообразным природным условиям Закавказья[36]. Этот путь русским крестьянам предстояло пройти в ходе этнокультурной адаптации.

В структуре питания русских старожилов в местах выхода основу составляли продукты земледелия. При переселении на Кавказ на первоначальном этапе адаптации русские переселенцы пытались сохранить весь традиционный пищевой комплекс: выращивали озимую и яровую пшеницу, полбу, просо, рожь, гречиху, овес, ячмень, лен, коноплю (из семян двух последних давили растительное масло), картофель, капусту, тыкву, хрен, морковь, свеклу, бобы, горох. Ячмень и овес шли в основном на корм скоту.

Пища русских крестьян в первые годы после переселения ничем не отличалась от той, к которой они привыкли на своей родине. Основу ее составляли хлеб из пшеничной муки, мучные и крупяные блюда, молоко и продукты из него. Традиционными напитками были квас и брага. Употребление крепких спиртных напитков осуждалось приверженцами всех религиозных толков русских старожилов.

На первых порах жизни в Закавказье русские переселенцы традиционно выращивали рожь, посевы которой, однако, постепенно уменьшались. По этому поводу Н. Дингельштедт писал, что «переселенцам пришлось расстаться со знакомыми посевами ржи и овса, но они скоро вошли во вкус пшеничного хлеба»[37]. Тем не менее в некоторых регионах Восточного Закавказья (преимущественно в горной местности) русские продолжали возделывать рожь еще в конце XIX – начале XX в. Так, озимую рожь культивировали русские крестьяне в горной части Геокчайского и Шемахинского уездов[38], Шушинского и Джебраильского уездов[39]. В горной части Елисаветпольского уезда русские выращивали яровую рожь[40], а в Ахалкалакском уезде Тифлисской губернии рожь высевали не только русские, но и армяне[41]. Наши полевые материалы свидетельствуют[42], что в некоторых русских селах культура ржи, несмотря на весьма неблагоприятные для нее условия, поддерживалась вплоть до 1940-х годов XX в.

Основу же зернового клина в Закавказье составляла пшеница. Например, в Казахском уезде Елисаветпольской губернии на ее долю приходилось 65% всей посевной площади. Вследствие разнообразия климатических и почвенных условий, количество сортов пшеницы, культивировавшихся местным населением, было значительно. Наиболее распространенными сортами были красная «*крмзы-гюльгана*» и белая «*аль-гюльгана*» пшеницы. И та и другая подразделяются на не требующую орошения и выдерживающую засуху «*дамиа*» и возделываемую лишь на поливных землях «*арапа*». Эти сорта давали хороший урожай на обширных площадях долины Куры, но не выдерживали более сурового климата нагорной полосы. Самый дорогой и редкий сорт местной пшеницы, который давал крупные зерна и белую муку, называется «*матух*». Его в основном выращивали армяне[43].

Попытки русских в условиях Закавказья интродуцировать привычные им сорта культурных растений, привезенные из южной России, не всегда оканчивались успешно. Так, в Казахском уезде Елисаветпольской губернии они начали выращивать привезенную с собой красную яровую пшеницу «*гирку*». Но, несмотря на аналогичные югу России климатические условия, этот сорт на Кавказе не акклиматизировался, и русские были вынуждены перейти на выращивание местных сортов. Более урожайные сорта пшеницы – «*сары-бугда*» и «*кара-клчиг*» встречались у армян и у русских Елисаветпольского уезда. В нагорных местностях господствовал сорт пшеницы «*гюргяни*» или «*хырда-бугда*» (мелкая пшеница)[44]. В Зангезурском уезде, население которого состояло из армян, азербайджанцев и русских старожилов, живших в селении Базарчай, также возделывались местные сорта пшеницы. В Ленкоранском уезде Бакинской губернии из местных сортов пшеницы выращивались «*голоколоска*» и остистая с мягким зерном[45]. В селе Ивановка русские высевали озимую пшеницу «*сари-бугда*», яровую «*кубанку*». Избыток хлеба они продавали в основном коренным жителям сел Лагич, Химран и Джульян[46].

В Закавказье, где посевы часто страдали от градобития и ранних заморозков, порой уничтожавших урожаи целых уездов, полеводство требовало особого опыта и хорошего знания местных условий. Вероятно поэтому оно, как правило, удовлетворяло в основном нужды местных крестьян. Сравнительно редко удавалось выращивать хлеб на продажу. К числу таких удачливых регионов, кроме уже упоминавшейся выше Ивановки, относилось Духоборье, располагавшееся на высокогорном плато в Ахалкалакском уезде. Основной зерновой культурой здесь была яровая

пшеница[47]. Газета «Кавказское сельское хозяйство»[48] писала о духоборческом селе Славянка в девяти верстах от Кедабека: «Средним числом каждый домохозяин продает от 100 до 200 пудов муки; отдельные хозяева продают по 500 пудов, да и на запас оставляют по стольку же и более». Полба высевалась в самых небольших количествах в некоторых селах Эчмиадзинского, Александропольского, Новобаязетского, Зангезурского уездов[49]. В полосе предгорий Геокчайского и Шемахинского уездов ее культивировали армяне и русские.

Почти так же широко, как пшеница, были распространены посевы ячменя, особенно незаменимого на истощенных и слабых почвах. В полосе предгорий и выше чаще встречался «черный» ячмень, а на плоскости преобладал «белый». В горах Геокчайского, Шемахинского и Ленкоранского уездов Бакинской губернии, Зангезурского и Эриванского уездов помимо русских его выращивали азербайджанцы и армяне. Одним из самых распространенных в Закавказье злаков издавна было просо, неприхотливое и не требовавшее полива в горных условиях. Его высевали в Казахском, Елисаветпольском, Шушинском и Джебраильском уездах Елисаветпольской губернии[50]. В горах Геокчайского, Шемахинского и Ленкоранского уездов Бакинской губернии, Зангезурского и Эриванского уездов кроме русских его выращивали азербайджанцы и армяне.

В виноградно-шелководческой и горной зонах Шемахинского и Геокчайского уездов Бакинской губернии русские крестьяне культивировали красное просо. Его урожайность вдвое превышала урожайность пшеницы. В дождливые годы она даже возрастала. Русское «белое» и «красное» просо ценилось вдвое дороже местного «желтого». Исследователи отмечали, что, хотя просо не отличалось большой питательностью, из-за своей дешевизны (на рынке просо стоило вдвое дешевле пшеницы) оно служило большим подспорьем в пище крестьянина[51]. В меньших размерах просо высевали в Ленкоранском уезде Бакинской губернии. По всей Эриванской губернии, за исключением возвышенных местностей с суровым климатом, кроме русских крестьян просо культивировали армяне и азербайджанцы[52].

Культура гречихи до прихода русских была практически незнакома коренным народам Закавказья. Русские крестьяне – переселенцы на протяжении многих лет пытались с переменным успехом интродуцировать ее в новых условиях. Нередко их усилия оставались тщетными. Так, молокане села Ивановка Геокчайского уезда Бакинской губернии в первые годы после переселения на Кавказ пытались выращивать гречиху, но потом из-за

плохих урожаев перестали. В 1884 г. посевы гречихи в Ивановке были возобновлены, но вновь неудачно[53]. А.Д. Ерицов, изучая в 1886 г. русские поселения Казахского уезда Елисаветпольской губернии, отмечал, что «многие молоканские хозяйства уже давно перестали возделывать гречиху, а другие, хотя и продолжают, но скорее для опытов. Здесь в нагорной полосе она пропадает от перемены погоды, ночных заморозков и туманов[54]. Пожалуй, единственное исключение составляли два молоканских села Эриванской губернии – Воскресеновка и Никитино, где долгое время удавалось получать стабильные урожаи. По нашим полевым материалам, для своих нужд гречиху выращивали вплоть до 30–40-х годов XX в., но на местных рынках она не пользовалась спросом[55]. Нам представляется, что именно последнее обстоятельство послужило главной причиной, по которой русские этих сел в конце концов перестали возделывать гречиху.

На наш взгляд, для успешной адаптации мигрантов в новых условиях требовалось максимально полно воспроизвести характерную для них систему жизнеобеспечения. Как показывает пример с гречихой, успех возобновления на новом месте традиционного хозяйства зависел не только (и может быть не столько) от природных условий, трудолюбия и желания самих мигрантов, сколько от рыночной конъюнктуры, которая в свою очередь была тесно связана с системой жизнеобеспечения коренных народов Закавказья. Иными словами, успешная адаптация русских переселенцев, наряду с другими факторами, была обусловлена характером их взаимоотношений (натуральный обмен, рыночные отношения) с коренными народами.

Подобно гречихе, посевы овса появились в Закавказье с приходом русских. В условиях Закавказья овес не получил сколько-нибудь значительного распространения. Местное население вместо овса давало в корм скоту ячмень, и русские, также перейдя на ячмень, разводили овес скорее как привычную, чем незаменимую в хозяйстве культуру.

До революции в Закавказье сравнительно широко были распространены посевы риса, который играл значительную роль в традиционном питании местного населения. Его выращивали в долинах рек Казахского, Зангезурского, Шушинского и Джебраильского уездов Елисаветпольской губернии[56]. Талыши, составлявшие более половины населения Ленкоранского уезда, употребляли в пищу рис наравне с хлебом или даже вместо него. Неудивительно, что производство и потребление риса в губернии было весьма значительным. Если годовой расход риса на одного жителя равнялся приблизительно 6 пудам, то общее потребление

в уезде выражалось цифрой 840 тыс. пудов. А вывозилось из губернии – 1 млн 523 тыс. пудов[57]. Тот факт, что русские, поселившись в том же Ленкоранском уезде, продолжали возделывать только привычные для них злаки, можно объяснить ярко выраженным стремлением сохранить традиционную для них материальную культуру и привычный набор продуктов.

Зернобобовые культивировались в основном местным населением. Это были: чечевица, бобы, горох, лобио. Особенно много разводили их армяне, для которых плоды этих растений составляли основную пищу в постные дни. Под озимую и яровую чечевицу и яровые бобы отводились истощенные почвы, главным образом, на приусадебных землях, изредка на полях[58].

Из масличных растений в Закавказье наиболее распространены были лен и конопля[59], семена которой были излюбленным лакомством детей и стариков. Жители некоторых молоканских сел отводили значительную часть своих полей под посевы льна. Только в селе Михайловка Казахского уезда работало шесть маслобоен. Льняное масло пользовалось спросом на станциях Закавказской железной дороги. Кроме того, молокане для добывания масла сеяли в небольшом количестве сурепицу, а армяне – «*рыжик*» (дикий лен), клещевину и кунжут[60].

Локальные пищевые комплексы молокан Армении и Азербайджана

Учитывая необходимость локального подхода при этноэкологическом исследовании системы жизнеобеспечения, представляется целесообразным рассмотреть динамику системы питания в конкретных русских поселениях на территории Восточного Закавказья. В качестве таких поселений мы выбрали молоканские села Новоивановку Кедабекского района Азербайджана, Лермонтово (бывшая Воскресеновка) и Фиолетово (бывшее Никитино) Гугаркского района Армении, история развития и формирования которых представляется нам достаточно типичной для русских старожильческих селений.

Село Новоивановка расположено на высоте 1400–1500 м над уровнем моря в глубине Малого Кавказа в горно-лесном поясе. Невдалеке от села расположены альпийские луга, издавна служившие летними пастбищами для азербайджанцев с равнин. В 1987 г. в Новоивановке оставалось всего 332 русских старожила, или 21,7% ко всем жителям села[61]. Остальные жители – азербайджанцы, поселившиеся в Новоивановке сравни-

тельно недавно (еще в 1930–1940-е годы XX в. это было чисто русское село).

Успех первого этапа адаптации (1850–1880-е годы) позволил новоивановцам сохранить привычную для них систему питания, характерную для крестьян юга России (с учетом религиозных запретов). Основу питания, как видно из приводимого ниже списка, составленного по результатам полевых исследований 1986–1987 гг. по программе «Традиционное питание сельского населения», составляли мучные блюда из пшеничной, ржаной и ячменной муки, овощи (брюква, капуста, морковь, картофель), а также мясо (говядина), молоко и его производные, птица.

Характеристика повседневного питания русских старожилов сел Новоивановка (Азербайджан), Лермонтово и Фиолетово (Армения)

Продукты земледелия

Употребляемые постоянно со времени переселения русских старожилов в Закавказье:

1. Капуста (белокочанная)
2. Морковь
3. Картофель
4. Свекла
5. Мука пшеничная
6. Дрожжи
7. Крупа гречневая
8. Крупа рисовая
9. Крупа пшенная
10. Крупа перловая
11. Крупа манная
12. Тыква
13. Сухофрукты
14. Мед
15. Огурцы
16. Подсолнечное масло
17. Фрукты (яблоки, груши, вишня...)
18. Грибы
19. Ягоды (клубника, смородина, малина)
20. Мята, хмель
21. Дикорастущие травы

Вышедшие из употребления:

22. Ржаная мука
23. Льняное масло
24. Конопляное масло
25. Мука гречневая

Заимствования и инновации:

26. Чай байховый
27. Сахар
28. Пареная свекла
29. Крупа кукурузная
30. Кабачки
31. Баклажаны
32. Фасоль
33. Листья винограда
34. Пряности и специи
35. Чеснок
36. Петрушка
37. Кишнец
38. Перец болгарский
39. Лук
40. Помидоры
41. Соль
42. Перец

Блюда на основе продуктов земледельческого и скотоводческого комплексов

Употребляемые эпизодически:

43. Икра (баклажаны, кабачки, лук...)
44. Курага
45. Пироги (с творогом, картошкой, морковью...)
46. Хлеб (собственной выпечки)
47. Кулеш
48. Окрошка
49. Супы (мясо, рис, лук)
50. Щи (картофель, капуста, морковь...)
51. Аджика

Употребляемые систематически:

52. Квашеная капуста
53. Борщ
54. Вареный картофель
55. Жареный картофель
56. Блины
57. Саламата
58. Затирушка
59. Вареники
60. Лапша
61. Квас
62. Каша
63. Плов
64. Харчо
65. Долма
66. Соленые огурцы
67. Лобио
68. Варенья
69. Компоты
70. Чай (из дикорастущих)
71. Мамалыга
72. Жареные кабачки
73. Печеные, тушеные баклажаны
74. Перец болгарский запеченый
75. Соусы
76. Мясо с картошкой
77. Яичница с помидорами
78. Молоко свежее коровье
79. Простокваша
80. Творог
81. Мацони
82. Масло сливочное (в том числе топленое)
83. Сыры
84. Пахта

Мясные и рыбные блюда, употребляемые эпизодически:

85. Кишки, начиненные печенью и гречкой
86. Уха из форели
87. Жареная форель
89. Шашлык
90. Жаркое из дичи
91. Уха

Продукты скотоводства, охоты и рыболовства:

92. Говядина
93. Яйца
94. Молоко овечье
95. Молоко козье
96. Сливки
97. Форель
98. Рыба (сазан, карась, сиг и др.)
99. Медвежатина
100. Мясо копытной дичи (джейран, кабан)
101. Мясо дикой птицы (куропатка, перепел)
102. Баранина
103. Козлятина
104. Ковурма
105. Домашняя птица (куры, утки, гуси)
106. Курдючное сало

Практически все продукты питания, за исключением дикорастущих ягод и грибов, производились самими новоивановцами. Покупными были соль, второстепенные продукты (вишня, груша, слива), продукты, которые было трудно произвести в новых условиях (ржаная мука, тыква), а также, на первых порах, – баранина, капуста, мед. Таким образом, в питании русских крестьян после их переселения особых перемен не было.

В последующие годы ассортимент натуральных продуктов питания несколько увеличился, включив в себя продукты садоводства[62] и томаты, а к покупным продуктам прибавилась кукурузная и рисовая крупа, а также подсолнечное масло. Вследствие земельного дефицита переориентация хозяйства на более урожайные культуры способствовала увеличению потребления картофеля (его стали добавлять даже в тесто для выпечки хлеба) и сохранению блюд из гречневой крупы.

Не рискуя утверждать, что питание новоивановцев было достаточным и сбалансированным, только скажем, что к тому имелись все необходимые предпосылки. Так, по нашим расчетам, в первые десятилетия XX в. на каждого человека приходилось пшеничной муки не менее 180 кг в год, картофеля (для личного потребления) – 100 кг, молока – 280 л, мяса – 50 кг[63]. Довольно высокие урожаи были в садах. Ценными поставщиками витаминов были продукты лесного сбора и сухофрукты, покупаемые у армян и азербайджанцев. Высокий прирост населения и нормальная демографическая структура в первые годы адаптации русских на Кавказе[64] свидетельствуют о том, что питание в целом было сбалансированным, и это не противоречит рассказам старожилов.

Уровень благосостояния отдельных семей в большей степени отражался не на качестве питания, а на способах приготовления блюд (например, в пшеничный хлеб добавляли ячменную или кукурузную муку) или на возможности употреблять праздничные (или ритуальные) блюда (последнее касается опять-таки мясных ингредиентов, как, например, свадебная молоканская лапша с говядиной).

Прочная собственная хозяйственно-сырьевая база позволила новоивановцам сохранить сложившуюся систему питания даже в сложные годы коллективизации и Великой Отечественной войны. Достаточно сказать, что во время войны, хотя в Новоивановке было много эвакуированных, от голода никто не страдал.

Наши полевые материалы показывают, что после войны, вплоть до конца 1950-х годов, основа системы питания в целом

оставалась неизменной. На приусадебных участках продолжалось развитие садоводства, начавшееся в 1930-х годах. На огородах стали больше экспериментировать: выращивать баклажаны, кабачки, подсолнечник, огурцы, помидоры – словом, культуры, требующие в данных климатических условиях специальной заботы. Среди нововведений основными стали лук и чеснок (пожилые люди по-прежнему не употребляют их), черемша, сладкий перец. Вышли из употребления брюква, конопляное и горчичное масло.

Если ассортимент питания особенно не изменился, то источники пополнения продуктов переменились существенно. Впервые за всю историю Новоивановки многие из основных продуктов питания приходилось покупать. Уже в начале 1960-х годов крестьяне частично покупали пшеничную муку, топленое молоко и масло, баранину, говядину и свинину. Необходимость в покупке этих продуктов возрастала по мере того, как новоивановский колхоз усиливал ориентацию на производство картофеля, дававшего хорошие урожаи. Среди покупных продуктов новшеством были макаронные изделия и хлеб заводской выпечки, сахар и байховый чай.

Именно ориентация на покупное, а также перечисленные нововведения сильно поколебали традиционную систему питания русских старожилов, а вовсе не многочисленные заимствования кавказских рецептов, как это можно было предположить в начале нашего исследования. Трудности в производстве продуктов питания в личном хозяйстве резко снизили стимулы к самообеспечению. Покупные макаронные и хлебные изделия, при их сравнительной дешевизне, явились серьезной альтернативой традиционному питанию, а употребление сахара и чая отсекло целый культурный пласт, включающий развитую технологию хранения и переработки фруктов, ягод, трав и их использование в различных видах выпечки. Так как мед, сухофрукты, лесные ягоды были практически полностью вытеснены рафинированным сахаром, единственным источником витаминов в зимне-весенний период, если не считать некоторое количество овощей и фруктов, сохраняемых в свежем виде, являются всевозможные варенья, которые содержат в 4 раза меньше полезных веществ, нежели сухофрукты.

В 1960–1970-е годы в системе питания русских новоивановцев наступает качественный перелом. Отныне большинство основных продуктов питания – покупные, за исключением картофеля, некоторых овощей и зелени. Все остальное, в том числе мясные и молочные продукты, становится невозможно производить. При

нестабильности пищевого рациона, зависимого от колебаний цен на рынке, дефиците в государственной торговле, основу питания составили картофель и хлебопродукты.

В 1980–1990-е годы перечисленные тенденции еще более усилились. Нынешняя система питания русских старожилов, сохраняя свою ориентацию на круг традиционных продуктов и блюд, по источникам пополнения стала целиком зависимой от рынка и государственной торговли. А это значит, что нет стабильности повседневного рациона, а также сбалансированности питания. Во все сезоны резко преобладают мучные блюда, картофель, капуста, яйца; увеличилось потребление сахара, соли и специй (сказывается заимствование рецептов кавказской кухни).

В двух русских селах Армении – Лермонтово (бывшая Воскресеновка) и Фиолетово (бывшее Никитино)[65] живут потомки русских крестьян – молокан, которые в 1830–1840-е годы покинули южные губернии России и перебрались в Закавказье. В силу этнической и конфессиональной замкнутости эта группа сумела сохранить свою целостность. Вот как описывает свои впечатления от поселений русских крестьян, которые облюбовали для своего устройства возвышенное горное плато со знаменитым озером Гокча (Севан), известный исследователь-кавказовед А.Ф. Ляйстер: «И здесь, среди чуждо звучащих для русского уха названий армянских и татарских селений, появились: Воскресеновка, Никитино, Надеждино, Семеновка... Целый ряд селений, посещая которые как бы переносишься за тысячи верст – в самую глубь коренной России: те же мазанки с подслеповатыми окнами у бедных, те же деревянные срубные хаты с тесовою или черепичною крышею и традиционным коньком на ней у зажиточных, тот же теплый запах теплого хлеба и дымка, который так мягко окутывает вас при въезде в любую из российских деревень...»[66].

Воскресеновка и Никитино возникли в 1840-х годах вдоль дороги Дилижан-Караклис, пролегающей по нескольким межгорным долинам. В одной из таких долин, в нескольких километрах одно от другого и разместились эти два села. Конкретные места для поселений выбирались мигрантами с тем расчетом, чтобы сельскохозяйственные угодья размещались на плоскости, хорошо прогреваемой солнцем, а жилые строения были защищены от северных ветров. Благодаря этому, несмотря на сравнительно большую высоту относительно уровня моря, климатические условия, в которых проживает и ныне русское население, здесь в целом вполне удовлетворительны для жизни и ведения хозяйства. Справедливости ради надо отметить, что такое расположение селений не исключает объективных трудностей для земледелия.

Гугаркский район Армении, молоканское село Лермонтово.
Фото автора, 1987 г.

В частности, поля, расположенные на дне долины, подвержены сильным ветрам, которые здесь отнюдь не редкость, а также выхолаживанию почвы в ночные часы при повышенной влажности. Другой сложностью является качество почв. Они, как правило, маломощны, каменисты и малогумусны.

Лермонтово и Фиолетово относятся к тем немногим селам, обследованным нами на территории Закавказья, в которых русские по численности резко превосходят коренные национальности (армян, азербайджанцев, курдов). Так, в Лермонтово при общей численности 1583 человека на долю русских приходится 89%, а в Фиолетово при общей численности 1800 человек русские составляют 87% (данные на 1987 г.). Это обстоятельство, безусловно, также способствовало большей сохранности в этих селах традиционной для русских культуры питания.

Со временем из употребления вышли лишь гречневая и ржаная мука. Культуры, которые по тем или иным причинам переставали возделывать, сохранились в рационе благодаря тому, что перешли в разряд покупных. Льняное, конопляное и маковое масло было заменено подсолнечным. Некоторые традиционные для русских земледельцев компоненты стали употребляться шире за счет введения в рацион новых блюд, заимствованных из кухни кавказских народов.

В то же время набор продуктов земледелия, используемых в питании русских старожилов, с течением времени также расширился за счет многочисленных заимствований. Из зернобобовых – это кукуруза в початках, кукурузная крупа и фасоль. Эти заимствованные компоненты используются для приготовления или модифицированных русских блюд (борщ) либо традиционных кавказских блюд и приправ (плов, лобио и др.). В данном случае заимствованные компоненты не столько компенсируют утраченные при переселении, сколько существенно расширяют основу традиционного питания, особенно ее земледельческий компонент.

Доля ржи и овса в посевах русских крестьян со временем уменьшалась. Н. Дингельштедт, наблюдавший быт этих сел, писал, что «переселенцам пришлось расстаться со знакомыми посевами ржи и овса, но они не только скоро вошли во вкус пшеничного хлеба, но по примеру местных жителей стали своих лошадей кормить ячменем, находя даже, что так лучше...»[67]. Из ржаной муки пекли хлеб и готовили «*кулагу*». Затем рожь, пользовавшуюся малым спросом на местных рынках, перестали возделывать. Между тем, жители сел Лермонтово и Фиолетово до наших дней сохранили пристрастие к хлебу, выпеченному из ржаной муки, который они покупают в ближайшем городе.

Пшеничная мука широко употреблялась для выпечки хлеба, пирогов, приготовления различных мучных блюд. Наши полевые материалы показывают, что в настоящее время ее используют почти также широко, с той лишь разницей, что ряд повседневных традиционных блюд перешел в разряд дополнительных. Это, например, старинное русское блюдо на основе солода – кулага, саламата, хлебный квас. По-прежнему часто, как в повседневных, так и в ритуальных трапезах, употребляется лапша, сваренная на мясном бульоне.

По нашим полевым материалам самодельные дрожжи из пшеничных отрубей, муки и соцветий хмеля использовались русскими переселенцами для выпечки хлеба, пирогов, приготовления кваса. В настоящее время такие дрожжи применяются гораздо реже, так как хозяйки пекут хлеб только по праздникам или особым, торжественным, случаям. Традиция приготовления домашнего кваса практически утрачена. Русские печи есть практически в каждом доме. Иногда такая печь стоит и во дворе усадьбы, чтобы летом не отапливать дом. Приверженность русских переселенцев к своему исконному хлебу, испеченному в русской печи (на поду или в специальных формах), настолько велика, что молокане и в Нижней Калифорнии в Мексике не захотели ему изменить[68].

Гугаркский район Армении, молоканское село Лермонтово. Молоканка у русской печи. Фото автора, 1987 г.

Интересно, что в Эриванской губернии гречиху выращивали, и притом весьма успешно, только в Лермонтово и Фиолетово. Вот как писал об этом Н.И. Спасский: «Русские переселенцы-молокане селений Никитино и Воскресеновка Александропольского уезда разводят для собственного употребления гречиху, которая родится там отлично. В 1870 году под гречихой было 40 десятин, посеяно на этом пространстве 45 четвертей; урожай был сам – 14, так что собрано его 230 четвертей»[69]. Из гречневой крупы варили кашу, из муки – кулеш. По всей вероятности, сокращение посевов гречихи, а затем и их полное исчезновение, было вызвано теми же причинами, что и сокращение посевов ржи, – низким спросом на местных рынках. Н.И. Спасский подчеркивает,

что гречиха не только нигде больше по губернии не возделывается, но и вряд ли известна местному населению. В настоящее время присутствие гречки в рационе молокан определяется ее наличием или отсутствием в магазине. Гречневая же мука полностью вышла из употребления. Это единственный компонент земледельческого комплекса традиционной системы питания русских старожилов, который ими полностью утрачен при адаптации в Закавказье.

В традиционной молоканской кухне сладкая рисовая каша – это свадебное или поминальное блюдо кутья. Она по-прежнему осталась в их рационе, но приобрела некоторые кавказские черты (в нее добавляют корицу, кишмиш). В наши дни рис используется молоканами в основном для приготовления заимствованных из кавказской кухни блюд – плова, харчо, долмы. Из крупяных блюд распространены пшенная, манная и перловая каши. Раньше переселенцы сами выращивали просо, из которого получали пшено. В настоящее время просо перешло в разряд покупаемых продуктов. Пшенную кашу иногда по традиции варят с тыквой. Из покупной кукурузной крупы русские готовят мамалыгу, которую едят со сливочным маслом. Это единственное чисто крупяное блюдо, заимствованное из кухни кавказских народов.

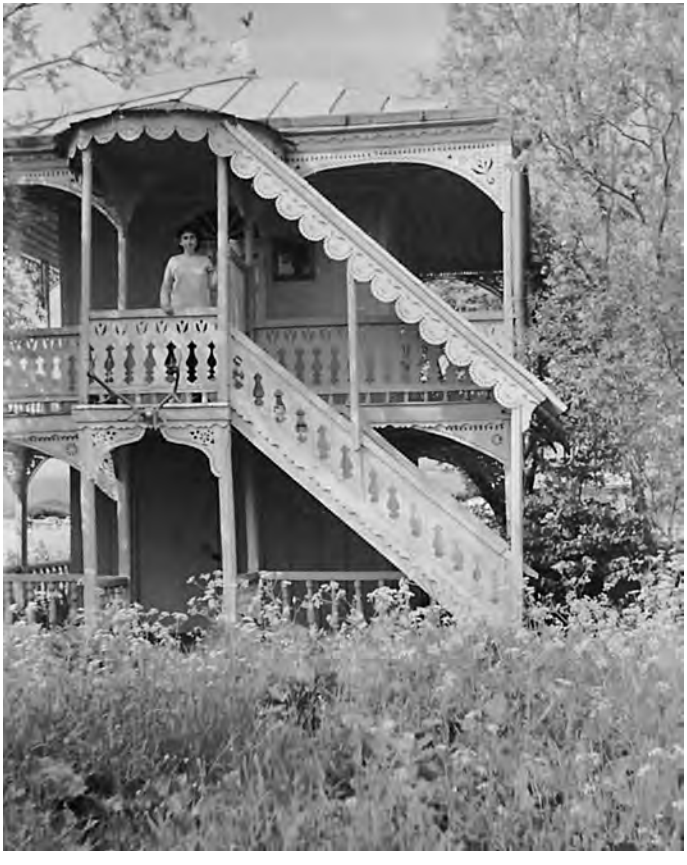
Для получения растительных масел русские на приусадебных участках выращивали лен и коноплю, семена которых являлись излюбленным лакомством детей и стариков. Масло, сбивавшееся на многочисленных маслобойнях, использовалось в пищу и в сыром виде, и для жарки. В настоящее время льняное и конопляное масла полностью уступили место подсолнечному. Интересно, что русские старожилы и сейчас считают конопляное масло самым вкусным и полезным. Покупное подсолнечное масло используется как в свежем виде для заправки салатов, супов, так и для жарки и приготовления заимствованных из кавказской кухни блюд – баклажанной и кабачковой икры, *лобио,* а также добавляется в тесто для хлеба и пирогов.

Система питания русских духоборцев Грузии

Обратимся к традиционной пище духоборцев Грузии, которые из всех русских старожилов в Закавказье, пожалуй, в наибольшей степени сохранили свойственную им традиционную систему питания. Мы приехали в высокогорный район Грузии, населенный выходцами из России – духоборцами и издавна называемый Духоборьем, в конце мая 1988 г. в день одного из самых почитаемых русскими праздников – Троицы. Въезжая в районный

Богдановский район Грузии, духоборческое село Гореловка. Духоборка в традиционной одежде. Фото автора, 1988 г.

Богдановский район Грузии, духоборческое село Гореловка. Духоборец после праздничного моления. Фото автора, 1988 г.



Богдановский район Грузии, духоборческое село Гореловка. Сиротский дом. Фото автора, 1988 г.

центр Богдановку, мы видели, как по улицам идут празднично одетые женщины – духоборки в белых платках, цветастых юбках и духоборских шапочках. В Богдановке мы долго не задержались. Наш путь лежал дальше – в высокогорную Гореловку, бывший центр Духоборья. Гореловка поразила нас. Вдоль главной улицы тянулись старинные, крытые дерном дома, на крышах которых зеленела трава и цвели одуванчики. Степенные духоборцы и духоборки возвращались с праздничного моления.

В общей сложности мы проработали в Гореловке почти месяц. Успели побывать в окрестных духоборческих селах (Орловке, Спасовке), а также в отдаленных – Тамбовке и Родионовке, которые расположены на берегу высокогорного озера Паравани. Нам повезло, так как летом 1988 г. Гореловка, Орловка, Спа-

совка были вполне благополучными, их еще не коснулась массовая миграция, или даже бегство в Россию, к великому сожалению характерные для нынешних дней. По этим прекрасно сохранившимся русским селам можно было судить о былом высоком уровне благосостояния, характерном для духоборцев края[70]. В конце 1990-х годов осложнившиеся на Кавказе и, в частности, в Грузии межэтнические взаимоотношения, вынудили духоборцев Грузии возвратиться на свою Родину, в Россию. Так, в Чернском районе Тульской области им выделили землю, на которой они пытаются восстановить духоборческий уклад жизни и не дать умереть традициям[71].

Когда русские крестьяне, исповедовавшие духоборческое учение, в начале XIX в. получили возможность основать компактные поселения на Кавказе, они охотно ею воспользовались. Их не испугали расстояния, дикая природа и суровый климат высокогорного края, ставшего для них новой Родиной, иноэтническое окружение. Стоически перенесли переселенцы все тяготы нелегкого пути в первые, самые тяжелые годы жизни на новом месте.

Переселение всегда сопряжено с рядом трудностей, а в данной ситуации русские крестьяне вынуждены были налаживать традиционное хозяйство в совершенно непривычных для них условиях высокогорья. Дело в том, что земли, отведенные духоборцам (Ахалцихский уезд Тифлисской губернии), находились высоко в горах, в поясе альпийских лугов. Живя на Кавказе, духоборцы довольно быстро поняли, что если они будут пытаться воспроизвести на новых землях в полном объеме традиционную для них земледельческую культуру, это приведет к неоправданно большим затратам и низкой производительности. Поэтому был избран другой путь – земледелие почти полностью сменило скотоводство. При этом они старались максимально сохранить свойственную им традиционную культуру и, в частности, пищу. Для этого приходилось выращивать несвойственные высокогорью картошку и пшеницу в тех локальных, опытным путем установленных местах, где за короткое и холодное лето они успевали вызревать. Недалеко от Гореловки таким местом был «Картошкин курган», холм с выходами вулканических пород туфов, служивших естественным удобрением.

В Гореловке было довольно много земли (12–15 тыс. га на 2 тыс. 100 человек). Окружающие земли были княжеские (грузинские, армянские, татарские). Духоборцы брали их в аренду. Излишки продуктов возили на продажу в Ереван и на крупные базары. Многое из своей истории сохранили духоборцы в памяти.

Например, Н.В. Сластухин вспоминал, что семьи у них раньше были большие. Чем больше детей – тем больше земли можно получить на каждого. Питались очень хорошо – люди были богатырского здоровья.

Хозяйство 1920–1930-х годов. В среднем в духоборческих хозяйствах было по пять-шесть лошадей, четыре коровы, несколько десятков овец. В 1930-х годах такие хозяйства считались зажиточными и кулацкими. Разумеется, это был лишь предлог для репрессий против «инакомыслящих», каковыми духоборцы, безусловно, являлись в глазах новой власти.

В 1931 г. многие семьи были раскулачены и сосланы в Среднюю Азию. В 1933 г. некоторые из них вернулись в Гореловку и были повторно арестованы по 58 статье как политические. Сидели недалеко от Актюбинска. Когда они вернулись, их арестовали в третий раз, но скоро отпустили. В Ахалцихе в крепости была тюрьма, через которую прошли многие духоборческие семьи.

В широких масштабах коллективизация в Духоборье началась позже, чем в других местах, приблизительно в 1937 г. Духоборцы, будучи зажиточными крестьянами, очень от нее пострадали. Практически нет семьи, где бы кто-то не погиб или не был сослан. Житель Гореловки В.П. Чивельдеев рассказывал, что в семье его отца было пять человек: отец, мать, два брата и сестра. В их хозяйстве (до войны) было: 6 коров, лошади, 50 овец, 25 кур. Хозяйство практически было натуральным, почти не зависимым от рынка. У них были конные косилка и грабли, которые его отец первый ввел в селе. Во время империалистической войны он был в плену у немцев, где и познакомился с этими передовыми по тем временам орудиями сельскохозяйственного труда. Первые косилки были американские, фирмы «Маккормик». Потом появились и советские. Обмолачивали зерно каменными катками. Веяли астраханскими ручными веялками. Ячмень и пшеницу мололи на водяных мельницах. Сеяли ячмень, овес, жито (рожь), лен, рыжик. Изо льна ткали, красили и продавали армянам ткани. Краску покупали в Тбилиси.

Хозяйство 1930–1950-х годов. Картошку на «Картошкином кургане» перестали сажать после коллективизации. Большинство сельскохозяйственных культур духоборцы не могли выращивать сами из-за суровых климатических условий, поэтому они покупали их или обменивали у коренных жителей на производимые ими молочные продукты, в основном сыры, высочайшее качество которых мы по достоинству оценили. Излишне говорить, что такой, по сути, натуральный обмен был возможен только в условиях очень доброжелательных и дружеских, («кунакских») отно-

шений, которые сложились у духоборцев и их соседей грузин, армян и азербайджанцев, а также немцев-менонитов. Последние жили с ними по соседству еще на Молочных Водах.

Хозяйство 1980-х годов. Хотя, как мы уже отмечали выше, духоборцам, чтобы выжить в непростых условиях высокогорной Грузии, пришлось основательно освоить скотоводческую науку, в душе они оставались земледельцами и по-прежнему продолжали каждый день выпекать хлеб традиционным способом – в русской печи. Тесто делали преимущественно из ячменной муки. Она считалась полезным для здоровья натуральным продуктом. По мнению духоборцев, хлеба они употребляли и употребляют мало, что-то около двух «*самар*» на человека за год (самара – 16 пудов).

Муку пшеничную иногда смешивали с ячменной. В ячменный хлеб для мягкости добавляли тертый картофель, особенно во время войны, когда не хватало продуктов. Пшеничный хлеб пекли больше по праздникам. В качестве закваски использовали кусочек теста, оставшегося от предыдущего замеса. Хлеб до сравнительно недавнего времени, а по праздникам и зимой – и в наши дни, выпекали в русской печи на сковородах (на 10 человек – четыре-пять хлебов в день). Сковороду смазывали овечьим или бычьим салом.

Раньше хлеб пекли без формы (на поду). Специальной лопаткой хлебы сажали на под в русскую печь. По словам старожилов, такой хлеб был вкуснее. Форма его всегда была круглая. Пекли на два-три дня, старались, чтобы он был посвежее. Хмель (присланный из Кахетии) сушат, заваривают кипятком, дают отстояться. Процеживают, листики отбрасывают. Добавляют покупные дрожжи и муку до консистенции жидкого теста. Оставляют бродить на три-пять дней. Затем добавляют муку и замешивают густое тесто, которое после просушки может храниться четыре-пять месяцев. Получаются дрожжи домашнего приготовления, которые по качеству считаются лучше, полезнее покупных.

Духоборцы так же, как и молокане, сохранили рецепты приготовления старинных русских блюд на основе солода или соложеной муки, которые еще в XIX в. были повседневными блюдами русской крестьянской кухни. *Солодуха* (*кулага* у молокан) делалась (и до наших дней готовится) так: сорт муки, который назывался «*размол*» (крупного помола с отрубями) заваривали кипятком в чугунах в русской печи с добавлением чернослива, кураги, других сухофруктов и сахара. Через два-три часа масса становится темно-коричневого цвета и густой консистенции. Считается очень полезной и питательной пищей для детей и пожилых, в

Богдановский район Грузии, духоборческое село Гореловка.
Выпечка пирогов. Фото автора, 1988 г.

особенности в зимнее время, когда не хватает витаминов. Иногда *солодуху* готовили из пророщенного ячменя, который размалывали и заваривали кипятком. Сюда же добавляли сухофрукты. *Затирка* или *брызгушка:* муку перетирают с водой и яйцами, подсушивают на сковороде. Затем варят и в готовую добавляют масло. Еще один вариант *затирки* – ячменная мука с добавлением лука, картошки, иногда творога. Готовят только летом. *Саламату* духоборцы делаются так: жаренная мука разводится горячей водой и доводится до кипения. В готовую саламату добавляется масло. Из муки раньше варили кисель. Теперь чаще употребляют кисель из полуфабрикатов.

Как известно, самые архаичные блюда – это блюда, приготовленные из цельных зерен. Поминальную кутью духоборки до сего времени варят из цельных зерен пшеницы в глиняном горшке, в готовую добавляют масло и сахар. Одна очень пожилая духоборка вспоминала, что когда-то кутья была повседневным блюдом. Основой кулеша также служит разваренная пшеничная крупа.

Знаменитая лапша, которая у духоборцев является праздничным, торжественным блюдом, готовится так: четыре-пять яиц, стакан воды, соль – замешивают крутое тесто. Пышку раскаты-

вают, сушат на длинной палке в русской печи, плотно скатывают и мелко, мелко режут. *Лапшевник* делают так: лапшу жарят на «вольном духу» в печи. Она становится ароматная. Потом ее затирают крутым соленым кипятком. Затем поджаривают на масле. Пироги пекут с печенкой, повидлом, тертой морковью, печеными яблоками. Пирожки – с творогом, картошкой, лобио. Раньше их пекли в печке, последние десять лет – в духовке газовой плиты. Из мучных блюд отметим, кроме того, оладьи, галушки, пельмени, вареники, хворост, блины, блинцы, калачи.

Тюря (летнее блюдо) – хлеб, сухари, сахар, вода. Суп из овсяной крупы или каша из покупной овсянки (геркулеса) – повседневное блюдо. Квас варят из ячменных сухарей. В старину квас делали так: кипятком затирали муку, когда остывала, добавляли туда кислое тесто и оставляли закисать. Получался очень вкусный квас. Холодец (из говядины и баранины) также заливали квасом. Окрошка или «*квас*»: картошка, лук, зелень, огурцы, яйца, хрен, сметана. Иногда это просто хрен, сметана и вода. Самогон раньше гнали, используя солод и перекисшее тесто. Сейчас – из винограда. Иногда гонят самогон из сахара.

Из перловой крупы варят кашу. Рис раньше называли «*сорочинская крупа*». Это был дорогой и редкий продукт, который готовили по большим праздникам. К числу заимствованных у коренных народов мучных блюд относятся *хачапури* (закрытые пироги с сыром) и *хинкали*. Из конопли и льна давили масло, которое добавляли в салаты. Кроме того, на нем жарили. Осенью дети ели сырые и жареные зерна конопли. Последние 20–30 лет коноплю не высевают. Старожилы говорят, что конопляное масло было самым ароматным и вкусным. Лен также сеяли для масла. Капусту и морковь (тертую на терке) заквашивают. Раньше кусок хлеба, завернутый в капустный лист, клали на дно кадушки для лучшего заквашивания.

Праздничный стол. Наиболее богат и разнообразен духоборческий стол бывает по праздникам. Духоборцы, кроме своих особенных памятных дней, отмечают и общепринятые праздники: Рождество, Масленицу, Пасху, Троицу, Фрола (престольный праздник в Гореловке). Перед праздником не работают, ходят по гостям. Из светских праздников празднуют Новый год и Старый Новый год.

На Рождество пекут калачики, пироги с картошкой и творогом, оладьи (на *юрашке* – сыворотке из-под масла); готовят котлеты, бульон, кур, голубцы. На Новый год подают вареники с творогом, пельмени с мясом, бульон, котлеты, голубцы. Устраивают факельные шествия. На Крещение готовят холодные заку-

ски, салаты, подают кислую капусту, лобио, вареную свеклу, мясо с постным маслом, яблоки (покупные).

На масленицу пекут блины и готовят разнообразные кушанья: котлеты, голубцы, салаты, курицу, холодец, борщ, лапшу. В некоторых семьях сохранился старинный обычай давать блины кошкам и собакам.

Сороки – праздник прихода весны[72]. Празднуется 22 марта (9 марта – по ст. стилю). Пекут *жаворонки.* В некоторых семьях их по традиции скармливают скотине.

Самый главный для верующих праздник, конечно, Пасха. Духоборки пекут «*пасочки*» из сдобного теста, красят яйца. На Пасху носят яйца в Сиротскую (молельный дом в Гореловке) и на кладбище. На Пасху духоборцы соблюдают строгий запрет на работу (бытует предание, что одна женщина работала на Пасху, и у нее заболели руки). Кроме того, на Пасху готовили: борщ, суп, затирку, лапшу, пирожки, блины, оладьи.

На праздник *Жены,* который отмечается во второе воскресенье после Пасхи[73], собираются одногодки, жарят яичницу. Пекут специальное печенье, ходят на могилочки, в Сиротскую.

Троица отмечается в конце мая – начале июня, в зависимости от Пасхи. На стол подают свежие огурцы, помидоры (разумеется – покупные), холодец из курицы, отварное мясо, салаты, винегреты. Хозяйки пекут пышки, калачики, торты, пирожные. По традиции, явно заимствованной у кавказских народов, в степи запекают (иногда отваривают) ягнят.

В Гореловке есть и свой престольный праздник – Фрол. Отмечают его 31 августа (н. ст.). В этот день стараются делать добрые дела. На стол подают привезенные из ближайшего города помидоры, арбузы, клубнику, яблоки, виноград, а также холодец, жаренных кур, *картошник* (вареную картошку толкут, добавляют яйца и запекают в печи).

Поминки, похороны. Как мы уже упоминали выше, у духоборцев сохранился старинный обычай готовить на похоронный обед кутью из цельных зерен пшеницы. Иногда ее варят и из риса, добавляя кишмиш. Фасоль, лобио, зелень, лук, петрушку – тушат. Подают борщ (на мясном бульоне), лапшу, мясо с картошкой – без закуски.

Поминают на 42 день – через 6 недель. Подают рисовую кашу с кишмишом, зимой – винегрет (горошек, соленые помидоры, огурцы), холодные закуски, борщ, лапшу, мясо с картошкой, холодец (из говядины, баранины или птицы, но ни в коем случае из свинины), лапшевник, компот (вместо чая), вино, водку, лимонад. Спиртные напитки на поминках пьют последние 30 лет, раньше

этого не было. На следующий день после похорон наряду с другими блюдами подают лапшу. Через год опять поминают. Режут коз, овец.

Годовой рацион. Зимой часто (почти ежедневно) пекли блинчики, пироги, катали лапшу. Готовили *солодуху* и *кутью.* Хотя сейчас хлеб в основном покупают в магазине, но зимой некоторые пекут его сами, чтобы лишний раз не идти по метели за ним. Летом в пищу употребляли намного меньше мучных изделий и выпечки, чем зимой. Готовую пищу отвозили косарям. Часто готовили *затирку* или *брызгушку.*

Отношения с коренными народами и заимствования в системе питания

Выселяя в начале XIX в. сектантов из южной России, правительство преследовало две цели: изолировать их от православных, лишив тем самым возможности обращать в свою веру новых прозелитов, а также усилить русское влияние в крае. Чтобы стимулировать миграцию, сектантам были предоставлены некоторые льготы, например, паспорта для свободного передвижения и торговли по всему Закавказью, которое довольно быстро покрылось сетью русских поселений, принесших громадную пользу краю.

Русские старожилы издавна пользовались большим уважением коренных народов, которые высоко ценили их трудолюбие, предприимчивость и умение успешно хозяйствовать даже в экстремальных природных условиях. Кавказский наместник князь Воронцов свидетельствовал о том, что с тех пор, как начали селиться в Закавказском крае русские поселенцы, там стала развиваться промышленность, ремесла, с которыми не были знакомы местные жители, появились извозчики, каменщики и другие мастеровые[74]. Кроме того, жители русских поселений, расположенных вдоль государственной границы, выполняли роль ее защитников. Русские села, как наиболее благоустроенные и отличавшиеся высоким уровнем жизни, стали местом притяжения местных жителей, которые в настоящее время уже составляют большинство населения многих из них. Живя бок о бок с русскими, коренные народы перенимали у них более прогрессивные агроприемы и даже некоторые сельхозорудия. Они познакомились с гречихой и картофелем и по примеру русских стали активно заниматься пчеловодством.

Начиная с первых лет жизни в Закавказье, русские переселенцы контактировали с коренными народами. Результатом это-

го явилось значительное взаимное влияние традиционных культур жизнеобеспечения, усиливавшееся с годами. Межэтнические контакты осуществлялись в самой разнообразной форме и явились главным механизмом передачи этнокультурной информации, которая, безусловно, способствовала успешной адаптации контактирующих этносов. Ниже мы попытаемся показать динамику межэтнического взаимодействия русских переселенцев с коренными народами Закавказья и проанализировать ее влияние на традиционную систему питания, как часть культуры жизнеобеспечения.

На первых порах переселение русских крестьян в Закавказье почти не сказалось на их традиционном хозяйстве. Русские села были преимущественно моноэтническими[75], что вело к консервации традиционной для русских крестьян материальной культуры и особенностей хозяйственной деятельности.

Но уже на этом этапе закладывались основы будущих тесных межэтнических взаимоотношений. Это были дружеские, иногда кунакские отношения между представителями отдельных семей русских, азербайджанцев, армян. Кунаку при проезде через чужое село предоставляли кров, еду и корм для лошадей. Куначество, гарантируя неприкосновенность гостя, значительно облегчало ему контакты с другими жителями села. Услуга эта была обоюдной. Так, жившие по соседству с русским селом Новоивановка «кунаки-азербайджанцы точно так же помогали своим русским гостям в торгово-обменных операциях, найме чабанов и, что было особенно важной и сложной услугой, – в розыске угнанного у новоивановцев скота»[76]. Иногда кунакские отношения передавались по наследству – от отца к сыну.

Со второй половины XIX в. во многих русских селах стала ощущаться нехватка земель, из-за чего участились случаи аренды или покупки угодий[77]. Арендные отношения также способствовали межэтническим контактам. Русские крестьяне арендовали у соседних кочевых обществ пастбища, иногда землю для выращивания картофеля и некоторых других культур. В свою очередь, они сдавали свои земли с виноградниками и тутовыми садами в аренду местному населению. Русские крестьяне Геокчайского и Шемахинского уездов нанимались косить и пахать к армянам и азербайджанцам. Как работники, они ценились очень высоко. В Ленкоранском и некоторых других уездах зажиточные русские крестьяне нанимали батраков из местного населения.

Широко развитые рыночные отношения создавали условия для глубоких и прочных межэтнических контактов. Д.И. Исмаилзаде справедливо отмечает: «С возникновением переселенческой

деревни в Закавказье судьбы русского и местного крестьянства переплетаются, их дальнейшее развитие происходит в процессе взаимовлияния во всех сферах жизни и деятельности...»[78]. Этому способствовало и хорошее знание русскими местных языков. Жители некоторых русских селений настолько хорошо владели языками коренных народов, что иногда пользовались ими в разговоре между собой[79]. Наши полевые материалы конца 1980-х годов подтверждают факт прекрасного знания русскими старожилами местных языков. Более высокий жизненный уровень русских крестьян положительно сказывался на окрестном населении. Так, например, духоборцы оказывали денежную поддержку не только своим единоверцам, но и нуждающимся из числа местного населения. Как правило, это были люди, которые работали у зажиточных духоборцев в батраках и пользовались доверием в их среде[80].

Русские на Кавказе часто выступали с миротворческой, посреднической деятельностью во время то и дело вспыхивавших в крае межэтнических конфликтов. В 1885 г. в Шемахинском уезде они носили характер религиозной вражды между шиитами, приходившими с территории Персии, и местными суннитами. Русские селения поставляли наибольшее количество вооруженных всадников для конных разъездов. Один из исследователей экономического быта крестьян Закавказского края сам стал свидетелем нападения на кочевое общество Караджузлы, во время которого кочевники в течение недели прятали своих жен и дочерей в русском селении Маразы[81].

Пожилые крестьяне села Ивановка рассказывали нам[82], что в 1905 и 1918–1919 гг. во время армяно-азербайджанских столкновений, русские жители села, как правило, это были всеми уважаемые старики, выступили как посредники, уговаривая враждующие стороны примириться. Часто это им удавалось. Но не всегда такие столкновения заканчивались мирно. Так, например, в 1918 г. под русским селом Новосаратовкой произошел 3-дневный бой с осаждавшими село мусаватистами. Новосаратовцы выстояли с помощью отряда из Новоивановки и окрестных армянских сел[83]. К сожалению, революционные годы, как это часто бывает, ознаменовались резким обострением межэтнических отношений.

Наиболее тесные контакты между коренным населением и русскими поселенцами сложились в конце 50-х – начале 60-х годов XX в., когда население большинства русских поселений уже было смешанным[84]. Складывавшиеся при этом соседские, дружеские отношения, отношения в процессе совместной работы и учебы углубляли и расширяли межэтнические взаимоотношения.

В конце 1980-х годов, когда сектор этнической экологии ИЭ АН СССР начинал комплексные исследования этноконфессиональных групп русских старожилов в Закавказье, отношения русских и местного населения в силу разных причин уже не были такими идиллическими, особенно это касалось русских старожильческих сел, расположенных в Ленкоранской низменности Азербайджана. Русские жаловались нам на крайне низкий уровень медицинского обслуживания, постоянные поборы, почти полное пренебрежение администрации к нуждам простых людей, а то и просто грубость и унижение их человеческого и национального достоинства. Особенно частыми были конфликты из-за воды, без которой в такой засушливой местности практически невозможно вести хозяйство. Все это приводило к тому, что русские (особенно молодежь), старались переехать в Россию. С 1959 по 1979 гг. численность сельского русского населения в Азербайджане сократилась с 61,8 тыс. человек до 27,1 тыс. человек[85].

Во время армяно-азербайджанского конфликта конца 1990-х годов положение русских старожильческих сел еще более усугубилось, и отток населения (главным образом, в южные области РФ) еще более усилился. Некоторые из них, как например, Новая Ивановка, которая находилась на границе Армении и Азербайджана, были практически разрушены, так как попали в эпицентр военных действий.

Парадоксально, что в начале XXI в. русские старожилы в Азербайджане чувствуют себя более комфортно, чем в христианской Грузии, откуда они, фактически, были вынуждены уехать, когда к власти пришел Эдуард Шеварднадзе[86], и началось выведение российской военной базы в Ахалкалаки, предоставлявшей многим русским рабочие места. «Русскоязычное население Азербайджана не стремится переезжать в Россию», – заявил председатель Русской общины Азербайджана, депутат Милли меджлиса (парламента) республики Михаил Забелин на открытии «круглого стола» российских соотечественников 20 декабря 2007 г. в Баку[87]. «Одним из основных вопросов будет вопрос реализации государственной программы Российской Федерации по добровольному переселению соотечественников. Это не тема для Азербайджана, хотя здесь проживает более 400 тыс. российских соотечественников – русских, лезгин, осетин, евреев, аварцев, татар и т.д., но нет никакого наплыва обращений, свидетельствующих об их огромном желании уехать в Россию», – сказал М. Забелин. В Азербайджане в большом количестве функционируют школы с русским языком обучения, в 43 из 48 вузов республики есть факультеты с обучением на русском языке. Все больше выпускает-

ся газет и журналов на русском языке, действуют три русские церкви. Полагаем, что улучшение в последнее десятилетие положения русских в Азербайджане не в последнюю очередь связано с быстрым экономическим ростом и, соответственно, с улучшением условий жизни всех слоев населения. Большую роль играет в этом непростом вопросе и социально-экономическая политика государства в области поддержки различных народов и этнических групп, издавна живущих в Азербайджане.

* * *

У народов Закавказья, несмотря на большое внешнее сходство и несомненную близость таких основных компонентов, составляющих повседневный рацион питания, как хлеб и молочные продукты, наблюдается также множество локальных вариантов, которые, тем не менее, не являются определяющими для этнических систем питания. По-видимому, это объясняется сходными природными, климатическими условиями и единством типа ведения хозяйства, с одной стороны, а также спецификой социально-исторического окружения – с другой, которые привели к формированию своеобразного, уникального по своим особенностям, сбалансированного типа питания народов Закавказья.

Процесс заимствования носил двусторонний характер. Богатая, разнообразная и очень вкусная традиционная пища духоборцев в свою очередь существенно повлияла на рацион кавказских народов. Наибольшим успехом пользовалась замечательная духоборская лапша и, конечно, духоборский хлеб и пироги. В смешанных семьях готовят как армянские, так и духоборские блюда (борщ, вареники с творогом, с картошкой, пироги с картошкой). Уху стали варить на русский манер. Подсолнечное масло, как и русские, добавляют в пироги. Русские, по примеру армян, заворачивают в лаваш жареную печенку с зеленью и так едят. Покупают лаваш в близлежащем армянском селе Ждановокан или в Ленинакане. У армян же духоборцы научились готовить люля-кебаб, плов и некоторые другие блюда. Особенно любят они армянскую халву, которую покупают в близлежащих городах.

В условиях Закавказья роль скотоводства в хозяйстве русских поселенцев существенно возросла. В особенности это коснулось горных селений. Так, в селах Славянке, Ново-Горелом, Ново-Троицком, Ново-Спасском Елисаветпольского уезда в конце XIX в. экономическое значение хлебопашества и скотоводства было равносильно, в то время как в большинстве русских селений преобладало хлебопашество. Буйволов русские крестьяне в

отличие от армян не разводили, хотя условия для этого были. Причем обеспеченность скотом была довольно высокой: в селе Никитино на каждые 100 человек населения приходилось 175 голов только крупного рогатого скота[88]. В конце 1980-х годов на личном подворье, как правило, содержался крупный рогатый скот, овцы, птица (в основном куры и утки)[89]. В последние годы в связи с ухудшением социально-экономической ситуации на селе, нехваткой кормов и пастбищ, количество скота, содержащегося в личном пользовании, сокращается.

Наряду с традиционными для русских мясными блюдами (щи на мясном бульоне, мясо с картошкой, пирожки с мясом и потрохами) в быт русских старожилов широко вошли блюда, заимствованные у армян (харчо, долма, сациви, шашлык, плов), которые употребляются как в повседневной кухне, так и по праздникам. Некоторые из них уже стали общекавказскими. Кроме того, русские по примеру армян и азербайджанцев научились консервировать мясо на зиму, делая *ковурму* (пережаренное, залитое курдючным салом мясо). В качестве животного жира используется перетопленное курдючное сало. В пищу идут куриные яйца во всех видах, утиные добавляют в тесто. Интересно, что очень ценное и престижное в азербайджанской кухне молозиво, русские старожилы в пищу никогда не употребляли.

В иерархии ценностей переселенческих групп в период адаптации важнейшее место занимает привычная система питания – источник жизни и опыта прошлых поколений. Иначе было бы трудно объяснить, почему русские переселенцы многие десятилетия продолжали культивировать малоурожайные в горных условиях культуры (пшеницу, ячмень, гречиху), почему для них практически незаметным осталось легко выращиваемое здесь просо, почему, наконец, они не перешли полностью на производство продукции, пригодной для товарного обмена (картофелеводство, скотоводство).

Итак, процесс адаптации русских переселенцев в Закавказье прошел два основных этапа. На первом из них русские жили в сравнительной изоляции и в процессе адаптации опирались, главным образом, на традиционные для них культуры, успешно воспроизводимые на новом месте. На втором этапе в результате более тесных контактов с коренными народами начался процесс взаимного заимствования различных, в том числе зерновых, зернобобовых и масличных, сельскохозяйственных культур, способов их первичной обработки и хранения.

Наши полевые материалы показывают, что русские старожилы (молокане, духоборцы, субботники), на протяжении мно-

гих лет жившие бок о бок с коренными народами Кавказа, заимствовали у последних целые пласты национальных кухонь[90]. Между тем ни в одном из обследованных нами регионов они не отказывались от присущих только русским видов хлеба. То же можно сказать и об изделиях из муки – лапше, пельменях и др.

Интересно, что заимствование не сопровождалось частичной или полной утратой тех или иных элементов системы жизнеобеспечения, присущей русским переселенцам, т.е. утратой ими своей самобытности. Напротив, как правило, оно означало расширение элементной базы традиционной культуры жизнеобеспечения и способствовало успешной и сравнительно безболезненно протекавшей адаптации к новым условиям жизни.

Некоторые особенности системы питания русских крестьян на Верхней Волге

В каждом крестьянском хозяйстве с. Гребенево Ярославской обл., где мы проводили полевые исследования в 1990-е годы, до коллективизации было как минимум по две коровы и две лошади, несколько овец. Чтобы вспахать один гектар земли, крестьянин проходил за лошадью 50 километров. Так как земли было немного, ее обрабатывали очень тщательно. Из числа хлебных злаков, которые сеяли русские крестьяне, наиболее распространенным с давних времен была рожь[91]. Она была устойчива во время засух и морозов, давала всходы на различных почвах и не требовала больших затрат при выращивании.

Обязательным для крестьян Гребнево и окрестных деревень был налог в пользу Сергиевского прихода: мера овса, мера картошки (кто что мог, то и сдавал). Дополнительную статью доходов крестьян составляли охота и рыбная ловля. Охотились на кабанов, лосей и даже косуль, зайцев, лисиц и енотов. Было очень много глухарей, тетеревов, куропаток, перепелов и всевозможных уток. Ружья были шомпольные, заряжались со ствола и выстрелить можно было только один раз. Поэтому стреляли все очень хорошо. Было много грибов и ягод. Собирали бруснику, чернику, клюкву, которые хранили в бочках. Довольно широко были развиты народные промыслы. Во многих домах плели корзины и валяли валенки. Отцы семейств в межсезонье, как правило, отправлялись на дополнительные заработки в Петербург и Москву. Чаще всего они работали в трактирах и ресторанах. Этот отхожий промысел был характерен для крестьян Ярославской губернии.

Ярославская область, деревня Гребнево. Фото автора, 2006 г.

С наступлением периода коллективизации в России, бывшей в прошлом крупнейшей сельскохозяйственной державой, начались проблемы с продовольствием. В деревне Гребенево переход к коллективному хозяйствованию удалось смягчить тем обстоятельством, что скотина первые пять лет продолжала оставаться в частном пользовании. Когда же из области приезжали проверяющие и с негодованием допытывались, почему еще не создан колхоз, им объясняли, что колхоз имени Николая Островского уже создан (и показывали решение общего собрания, записанное, за неимением бумаги, на куске обоев), а скотина временно находится у своих прежних хозяев, так как коровник еще не построен. Строительство коровника и конюшни продолжалось пять лет, и крестьяне за это время сумели немного адаптироваться к новым условиям существования. Заработанные крестьянами трудодни оплачивались так называемыми натурпродуктами: картошкой, капустой, рожью, пшеницей, льном. Доход от льноводства был весьма существенный, и примерно четверть крестьянских хозяйств занималась выращиванием льна.

В результате проводившейся в 1930-х годах коллективизации, которая сопровождалась закрытием и разорением церквей и массовой высылкой священников, относительно высокий уровень жизни местного населения, достигнутый в 1920-е годы благодаря

нэпу, резко пошел на спад. Сталинская крепостная система и запрет на ведение личного подсобного хозяйства, еще более усилившийся в хрущевскую эпоху, окончательно подорвали экономику региона. Крестьяне вынуждены были прятать клочки сена, чуть ли не ночью заниматься подсобным хозяйством, чтобы не умереть с голоду. Работали за палочки – трудодни.

Тяжелым ударом по крестьянскому хозяйству явились налоги на сельхозпродукцию, введенные в сталинское время. Каждый крестьянский дом должен был в год сдать 100 литров молока, 100 яиц и т.д. Количество сдаваемой государству молочной продукции отличалось в разных деревнях и зависело от жирности молока. Чем жирнее было молоко, тем меньшее его количество требовалось сдать государству.

До войны почти в каждом хозяйстве хлеб выпекали в русской печи, как правило, из ржаной муки (пшеницу стали возделывать только после войны). Он был очень вкусный и ароматный (напоминал бородинский). Зерно мололи ручными жерновами, получая муку разных сортов. Тесто ставили в больших квашнях, добавляя к муке родниковую воду, остатки предыдущего теста (заменявшего отсутствовавшие в продаже дрожжи) и соль. Тесто ставили подходить в тепло, на русскую печку. Затем хлеб выпекали или в специальных железных формах или по старинке на поду, подкладывая под него капустный лист. Наши информаторы специально акцентировали внимание на том обстоятельстве, что свежевыпеченный хлеб вынимали из печи и оставляли в горнице на 10–12 часов. И лишь затем его употребляли в пищу. Из так называемой белой (пшеничной) муки пекли караваи и ватрушки с творогом и всевозможными ягодами. Скота было много, и мясо засаливали по определенной технологии так, что оно не портилось даже при отсутствии в личном пользовании холодильников.

Черного чая у крестьян не было, все пили чай «берендей», состоявший из мелиссы, зверобоя, листьев дикой черной смородины, малины, лимонника, ежевики, коры прироста молодого дуба, коры калины, липового цвета, ягод шиповника, ягод можжевельника. Еще был чай из ягод малины, клюквы, черники. В настоящее время население употребляет в основном черный байховый чай.

Несмотря на многочисленные экономические, экологические и социальные сложности последних лет, в сельской местности Верхневолжья прослеживается ярко выраженная преемственность традиционной материальной культуры, что касается прежде всего пищевых привычек и предпочтений. Люди стараются по возможности максимально сохранять знакомую с детских лет пи-

щу, считая ее и самой полезной. Особенно это касается мучных изделий и выпечки.

Хлеб – наиболее древняя и самая системообразующая снедь в традиционной кухне многих народов мира, и в том числе русского народа. В средней полосе России, в частности на Верхнем и Среднем Поволжье, где во многом утрачены традиции национальной кухни, тем не менее продолжают выпекать хлеб и другие хлебобулочные изделия[92]. В условиях недостаточного снабжения населения продуктами, особенно в зимнее время года, это является большим подспорьем тем старожилам, которые, несмотря на все трудности, живут в деревнях и селах круглогодично, поддерживая огонь в родных очагах и спасая их тем самым от полного исчезновения.

* * *

Итак, попытаемся сформулировать несколько общих принципов развития и функционирования традиционного пищевого комплекса. Традиционный пищевой комплекс – достаточно жесткая, устойчивая система изготовления, распределения и потребления пищи. Благодаря этому пищевая «среда» людей остается постоянной на протяжении ряда поколений, что характерно как для относительно стабильных этнических групп, так и для мигрирующих общностей.

Постоянство пищевого комплекса в течение нескольких поколений позволяет поддерживать определенный уровень здоровья в популяциях, сохраняет устоявшиеся для общности нормы смертности и, вероятно, рождаемости. Иными словами, стабильность пищевого комплекса в меняющихся условиях служит весомым гарантом демографо-генетической устойчивости общностей. Кроме того, неизменность из поколения в поколение структуры питания поддерживает связанные с ним нормы быта и разнообразные элементы духовной культуры. Таким образом, стабильность пищевого комплекса в известной мере определяет и стабильность этнической общности.

Целостность пищевого комплекса, представляемого на основе собранных материалов, в значительной степени условна, особенно на нынешнем этапе социально-экономического и культурного развития, когда система и номенклатура питания каждой семьи в известной степени индивидуальна. В прошлом, особенно в период единоличного хозяйствования, приблизительно до середины 30-х годов XX столетия, питание отдельных семей дифференцировалось в зависимости от уровня личного благополучия. Однако это не исключает вероятности выявления общих законо-

мерностей в питании сельских жителей. Так или иначе, но в целом возможности получения и использования продуктов питания всегда были ограничены определенными рамками, что связано не только с этапами хозяйственно-экономического развития, но и со сложившимися культурно-историческими и природными условиями существования каждого конкретного села или группы сел.

Пищевой комплекс, несмотря на свою консервативность, отнюдь не является замкнутой системой. Именно свободное циркулирование этнокультурной информации, межкультурные заимствования и нововведения дают возможность заменять один структурный элемент комплекса другим, более подходящим к новым условиям. Достаточно жесткая структура комплекса обеспечивает его преемственность и устойчивость, несмотря на некоторый процент нововведений. Лабильность отдельных составляющих традиционного питания при одновременном стремлении сохранить общую систему обеспечивает этноэкологическую адаптацию общности в сфере питания.

[1] *Токарев С.А.* К методике этнографического изучения материальной культуры // СЭ. 1970. № 4. С. 5.

[2] *Громов Г.Г.* Методика этнографических экспедиций. М., 1966. С. 83.

[3] *Шмелева М.Н.* Полевая работа и изучение современности // СЭ. 1985. № 4. С. 45.

[4] *Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.* Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. № 4. С. 6.

[5] *Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.* Система питания. Введение и классификация // Культура жизнеобеспечения и этнос: Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983. С. 198, 202.

[6] *Харузин И.Н.* К вопросу об ассимилятивной способности русского народа // ЭО. 1894. № 4; *Лыкошин Н.С.* Результаты сближения русских с туземцами // Туркестанский календарь за 1904 г. Ташкент, 1904.

[7] *Смирнов И.* Программа для собирания сведений об обрусении инородцев Восточной России // Известия общества археологии, истории и этнографии при Казанском университете. Казань, 1892а. Т. 10. Вып. 5.

[8] *Жданко Т.А.* Этнические общности и этнические процессы в дореволюционной России // Современные этнические процессы в СССР. М., 1977.

[9] Там же. С. 85.

[10] *Борисенко В.К.* Пища польских крестьян Подолии (конец XIX – начало XX в.) // СЭ. 1973. № 3.

[11] *Тумайкин В.П.* О некоторых особенностях материальной и духовной культуры закавказской мордвы // Материальная и духовная культура мордвы в XVIII–XX вв. Саранск, 1978.

[12] *Липинская В.А.* Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII–XX вв.). М., 1987.

[13] *Бабенко В.Я.* Пища украинского населения Башкирии // СЭ. 1989. № 2.

[14] *Федорова С.Г.* Русское население Аляски и Калифорнии. М., 1971.

[15] *Исмаил-заде Д.И.* Русское крестьянство в Закавказье (30-е годы XIX – начало XX в.). М., 1982.

[16] *Долженко И.В.* Хозяйственный и общественный быт русских крестьян Восточной Армении (конец XIX – начало XX в.). Ереван, 1985.

[17] *Чижикова Л.Н.* Русско-украинское пограничье: История и судьбы традиционно-бытовой культуры. М., 1988.

[18] *Брусина О.И.* Славяне в Средней Азии. Этнические и социальные процессы. Конец XIX – конец XX вв. М., 2001.

[19] Этнография питания народов стран зарубежной Азии (опыт сравнительной типологии) / Отв. ред. С.А. Арутюнов. М., 1981.

[20] *Джикия Н.П.* Культура питания грузинских горцев. Тбилиси, 1988.

[21] *Григулевич Н.И.* Этническая экология питания. М., 1996.

[22] *Ёсида Ацуси.* Культура питания гыданских ненцев (интерпретация и социальная адаптация). М., 1997.

[23] *Воронина Т.А.* Русский православный пост. Советы благочестивой хозяйке. М., 1999; *Она же.* От поста к празднику. М., 2004.

[24] Традиционная пища, как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2001; Хлеб в народной культуре / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2004; Хмельное и иное. Напитки народов мира / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2008.

[25] *Алексеева Т.И.* Географическая среда и биология человека. М., 1977; *Она же.* Адаптивные процессы в популяциях человека. М., 1986; *Она же.* Антропоэкологическое изучение различных районов мира // Проблемы экологии человека. М., 1986.

[26] *Козлов В.И.* Основные проблемы этнической экологии // СЭ. 1983. № 1. С. 8

[27] *Козлов В.И.* Этническая экология: Становление дисциплины и история проблемы. М.: ИЭА РАН, 1994; *Он же.* Многоаспектность этнической экологии // Этноэкологические исследования. М., 2004. С. 7.

[28] *Козлов В.И., Комарова О.Д., Степанов В.В., Ямсков А.Н.* Проблемы адаптации русских старожилов в Азербайджане (середина XIX–XX вв.) // СЭ. 1988. № 6; *Дубова Н.А., Лебедева Н.А., Оборотова Е.А., Павленко А.П.* Адаптация русских старожилов в Азербайджане // СЭ. 1989. № 5; *Григулевич Н.И.* Этноэкологическое исследование локальных пищевых комплексов русских старожилов Армении // СЭ. 1990. № 1.

[29] Русские старожилы Азербайджана: Материалы по этнической экологии / Отв. ред. В.И. Козлов, Н.А. Дубова. М., 1990. Т. 1, 2.

[30] Духоборцы и молокане в Закавказье / Отв. ред. В.И. Козлов, А.П. Павленко. М., 1992.

[31] Этническая экология. Теория и практика / Отв. ред. В.И. Козлов. М., 1991.

[32] *Григулевич Н.И.* Этническая экология питания. С. 36.

[33] *Шмелева М.Н.* Полевая работа и изучение современности // СЭ. 1985. № 4. С. 45.

[34] *Исмаил-заде Д.И.* Русское крестьянство в Закавказье. С. 3.

[35] Там же.

[36] *Grigulevitch N.I.* Traditional Food and Adaptation of Migrants // Current Research into Eating Practices. Contributions of Social Sciences: 14–16 October 1993, Potsdam, Germany. 1995.

[37] *Дингельштедт Н.* Закавказские сектанты в их семейном и религиозном быту. СПб., 1885. С. 3.

[38] *Абелов Н.А.* Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уез-

дов Бакинской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис, 1887. Т. 6, ч. 2. С. 131.

[39] *Деконский А.Г.* Экономический быт государственных крестьян в Шушинском и Джебраильском уездах Елисаветпольской губернии // Там же. 1886. Т. 2. С. 152, 232.

[40] *Абелов Н.А.* Экономический быт государственных крестьян Елисаветпольского уезда Елисаветпольской губернии // Там же. 1887а. Т. 7 С. 83, 139.

[41] *Кофод А.А.* Сельскохозяйственные очерки Закавказья. СПб., 1904. С. 29.

[42] *Grigulevich N.* The Doukhobors of Georgia: traditional food and farming // SPIRIT-WRESTLERS' VOICES. Honouring Doukhobors on the Centenary of their migration to Canada in 1899. Ottawa, 1998. P. 254.

[43] *Ерицов А.Д.* Экономический быт государственных крестьян Казахского уезда Елисаветпольской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис, 1886. Т. 2. С. 152.

[44] *Абелов Н.А.* Экономический быт государственных крестьян Елисаветпольского уезда Елисаветпольской губернии. С. 83, 139.

[45] Очерк сельского и лесного хозяйства Ленкоранского уезда Бакинской губернии. Баку, 1914. С. 81, 82, 121, 122.

[46] *Калашев Н.* Селение Ивановка // СМОМПК. Тифлис, 1892. Вып. 13. С. 257.

[47] *Кофод А.А.* 1904. Указ. соч. С. 29.

[48] Кавказское сельское хозяйство. 1895, № 74. С. 1290.

[49] *Зелинский С.П.* Экономический быт государственных крестьян в Шорагеле Александропольского уезда Эриванской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис, 1886. Т. 3. С. 232; *Спасский Н.И.* Сельскохозяйственно-статистические сведения об Эриванской губернии за 1870 год // Сборник сведений о Кавказе. Тифлис, 1872. Т. 2. С. 184.

[50] *Абелов Н.А.* Указ. соч. Т. 7. С. 83, 139; *Деконский А.Г.* Указ. соч. С. 152, 232.

[51] *Абелов Н.А.* Экономический быт государственных крестьян Елисаветпольского уезда Елисаветпольской губернии. С. 131; *Калашев Н.* Указ. соч. С. 257.

[52] *Спасский Н.И.* Указ. соч. С. 193.

[53] *Калашев Н.* Указ. соч. С. 253.

[54] *Ерицов А.Д.* Указ. соч. С. 152.

[55] Полевые материалы автора (далее – ПМА), 1987. Армения, Гугаркский район, села Лермонтово и Фиолетово.

[56] *Зелинский С.П.* Указ. соч. С. 235; *Деконский А.Г.* Указ. соч. С. 152, 232.

[57] Очерк сельского и лесного хозяйства Ленкоранского уезда Бакинской губернии. С. 81, 82, 121, 122.

[58] *Абелов Н.А.* Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов Бакинской губернии. С. 131.

[59] *Григулевич Н.И.* Роль зерновых и зернобобовых культур в адаптации народов Закавказья и русских переселенцев // Хлеб в народной культуре. М., 2004. С. 265.

[60] *Ерицов А.Д.* Указ. соч. С. 152.

[61] *Комарова О.Д.* Демографическая характеристика русских селений в Азербайджане // Русские старожилы Азербайджана: Материалы по этнической экологии. М., 1990.

[62] *Петров И.Е.* Селения Новосаратовка и Новоивановка Елисаветпольского уезда // ИКОИРГО. Тифлис, 1909. Т. 19. № 1. С. 226, 239.

[63] *Григулевич Н.И.* Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001.

[64] *Комарова О.Д., Степанов В.В.* Исторические этапы адаптации русских переселенцев // Русские старожилы Азербайджана: Материалы по этнической экологии. М., 1990. С. 131.

[65] ПМА, 1987. Армения, села Лермонтово и Фиолетово.

[66] Памятная книжка Эриванской губернии на 1912 год. Эривань, 1912. Ч. 5. С. 2.

[67] *Дингельштедт Н.* Указ. соч. С. 3.

[68] *Mohoff G.W.* The Russian Colony of Guadalupe Molocans in Mexico. 1993. P.118.

[69] *Спасский Н.И.* Указ. соч. С. 175.

[70] ПМА, 1988. Грузия, Месхет-Джавахетия, Богдановский район, села Гореловка, Родионовка, Спасовка, Орловка, Тамбовка.

[71] *Степанов В.В., Сусоколов А.А.* Духоборцы в России: Социальная и экологическая адаптация // Вестник АН СССР. 1991. № 5.

[72] В христианской традиции – память 40 мучеников Севастийских. Отсюда, по-видимому, происходит название праздника «сороки».

[73] Второе воскресенье после Пасхи – неделя жен-мироносиц.

[74] *Надеждин П.П.* Кавказский край. Природа и люди. Тула, 1901. С. 129.

[75] *Комарова О.Д., Степанов В.В.* Указ. соч. С. 34.

[76] *Ямсков А.Н.* Новоивановка: История селения и крестьянского хозяйства // Русские старожилы Азербайджана: Материалы по этнической экологии. М., 1990.

[77] *Козлов В.И., Комарова О.Д., Степанов В.В., Ямсков А.Н.* Проблемы адаптации русских старожилов... С. 43.

[78] *Исмаил-заде Д.И.* Указ. соч. С. 5.

[79] *Калашев Н.* Указ. соч. С. 275.

[80] *Вермишев Х.А.* Экономический быт государственных крестьян в Ахалцихском и Ахалкалакском уездах Тифлисской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис, 1886. Т. 3, ч. 2. С. 42.

[81] *Абелов Н.А.* Экономический быт государственных крестьян Елисаветпольского уезда Елисаветпольской губернии. Т. 6, ч. 2. С. 206–208.

[82] ПМА, 1987. Азербайджан, Исмаиллинский район, с. Ивановка.

[83] *Ямсков А.Н.* Указ. соч. С. 100.

[84] *Комарова О.Д., Степанов В.В.* Указ. соч. С. 130.

[85] *Козлов В.И., Комарова О.Д., Степанов В.В., Ямсков А.Н.* Указ. соч. С. 47.

[86] См. об этом более подробно: *Степанов В.В., Сусоколов А.А.* Указ. соч.

[87] 20 декабря 2007, сайт www.interfax.ru

[88] *Долженко И.В.* Хозяйственный и общественный быт русских крестьян Восточной Армении (конец XIX – начало XX в.). Ереван, 1985.

[89] ПМА, 1987. Армения, села Лермонтово и Фиолетово.

[90] См. об этом более подробно: *Григулевич Н.И.* Питание, как важнейший механизм этноэкологической адаптации. С. 147.

[91] *Дружинин Н.М.* Русская деревня на переломе (1861–1880 гг.). М., 1978. С. 164.

[92] *Grigulevich N.* Social ecology and oral history. Project «Active education» // IUAES Inter Congress. CALCUTTA, 2004.

Grigulevich N.I.

TRADITIONAL FOOD OF THE RUSSIAN PEASANTS IN TRANSCAUCASIA AND IN THE UPPER VOLGA REGIONS AND THE PROBLEM OF ADAPTATION

Standard diet results from a rather stable system of food production, distribution and consumption. Due to this system the regional population foodstuffs or «food media» remains the same for several generations in both rather stable ethnic groups and migrants.

Stability of foodstuff supports health in human populations and the established level of deaths and probably the births. In the long run foodstuff stability guarantees the demographic stability in changing conditions. Moreover the diet structure, passing unchanged from one generation to another supports the related living standards including various elements of spiritual culture.

However, despite its conservatism, human diet is by no means a closed system. An open exchange of information, cultural adoption and innovation make it possible to change one element of diet for the other that is more adequate in new conditions. Introduction of some new foodstuffs in a stable diet system that is nevertheless preserved as an element of the living standard provides an adaptation strategy of nutrition in human population.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

АКАК – Акты Кавказской археографической комиссии
ВА – Вопросы антропологии. Москва
ВИ – Вопросы истории. Москва
ВУА – Военно-ученый архив
ДАН – Доклады Академии наук
ЗКОИРГО – Записки Кавказского отдела Императорского Русского географического общества. Тифлис
ИКОИРГО – Известия Кавказского отдела Императорского Русского общества. Тифлис
КСИЭ – Краткие сообщения Института этнографии
МИЭБГКЗК – Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Тифлис
ПМА – Полевые материалы автора
РГВИА – Российский государственный военно-исторический архив. Москва
СМОПМК – Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис
ССКГ – Сборник сведений о кавказских горцах. Тифлис
СА – Советская археология. Москва
СЭ – Советская этнография. Москва
ТАИЯЛИ – Труды Абхазского Института языка, литературы и истории. Сухуми
ТХАЭЭ – Труды Хорезмской археолого-этнографической экспедиции. Москва
ЦГАА – Центральный государственный архив Абхазии. Сухуми
ЦГИАГ – Центральный государственный архив Грузии. Тбилиси
ЭА – Экологическая антропология
ЭО – Этнографическое обозрение. Москва