

Григулевич Н.И. Стабильность локального пищевого комплекса, как результат успешной адаптации переселенцев // Этническая экология: теория и практика / Отв. ред.: В.И.Козлов, Н.А.Дубова, А.Н.Ямсков. М., «Наука». 1991.- С. 174 -203.

Стабильность локального пищевого комплекса, как результат успешной адаптации переселенцев

Н.И.Григулевич

Для исследований в области экологии представляют интерес не столько собственно явления культуры, сколько их «изменчивость», иными словами то, как эти явления ведут себя в разных природных и социальных 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 традиционного, необходимым является наличие комплекса локальных связей человека с природой. Поэтому в этнической экологии данные о локальных этнокультурных процессах оказываются необходимыми для конструктивного осмысления таких явлений, как жизнеобеспечение и этнокультурная адаптация.

Модельным объектом для изучения систем жизнеобеспечения являются переселенческие группы, живущие в инокультурной среде. 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 способ существования. Миграция населения - важнейший фактор этнической эволюции и трансформации, прослеживаемый на протяжении всей истории народов мира, однако происходящим в результате этого изменениям системы жизнеобеспечения до сих пор не уделялось достаточного внимания.

В качестве модели переселенческой группы были выбраны поселения русских сектантов-молокан и духоборов, обосновавшихся в Закавказье главным образом в середине XIX в. В ходе исследований выяснилось, что такие группы в силу присущей им конфессиональной обособленности, как правило, сохраняют характерные для данного этноса черты материаль-

Стр. 174

ной и духовной культуры (1). С течением времени комплекс традиционной системы хозяйства, перенесенный на новые земли, под воздействием культурных и экологических факторов все же претерпевает некоторые

изменения, которые должны способствовать трансформации традиционной системы питания.

Изучая адаптацию русских старожилов на примере локальных пищевых комплексов системы жизнеобеспечения, мы ставили перед собой следующие задачи: выявление структуры потребления продуктов в прошлом и в настоящее время; тенденции инноваций и заимствований; получение достоверной картины фактического питания сельского населения с учетом его традиционных и экологических особенностей.

В 1985 г. нами была разработана программа, по которой обследовались жители русских сел в республиках Закавказья, а также их соседи - представители коренных национальностей. Программа состоит из практических рекомендаций для сбора материала по программе «Традиционная пища сельского населения» и трех типов анкет, а также образцов заполнения анкет и списка дикорастущих растений с указанием русского ботанического и русского простонародного названия. Сбор сведений по программе осуществлялся в 1986-1989 гг. (2)

В данной работе мы не имеем возможности привести анкеты полностью, поэтому ограничимся лишь перечислением вопросов, которые в них затрагиваются: перечень основных продуктов; частота употребления каждого продукта в теплый и холодный сезоны; продукты, производимые и потребляемые в данном хозяйстве; покупные продукты; в виде каких блюд и изделий употребляются основные продукты; продукты охоты и рыбной ловли; технология приготовления отдельных блюд и изделий; способы хранения и заготовки впрок продуктов; перечень основных дикорастущих трав, кустарников и деревьев; сроки сбора трав, ягод и плодов; способы их употребления и хранения; алкогольные и безалкогольные напитки; суточный рацион сельской семьи; особенности пищевого рациона, характерного для разных возрастных

Стр.175

групп; пищевые запреты; праздничные, гостевые блюда, ритуальные блюда, напитки, печенья; инновации и заимствования в традиционной кухне; данные о приусадебном хозяйстве; состав семьи информатора; данные о материальном положении и доходах семьи (3).

Сбор полной информации по программе требует продолжительных, иногда неоднократных бесед с одним и тем же информатором, что, безусловно, затрудняет обследование большого контингента жителей села. Сокращение времени бесед возможно только тогда, когда по полной схеме опрошено хотя бы несколько человек. Некоторые затруднения возникают при выявлении наиболее знающих информаторов. Это, прежде всего касается выполнения той части программы, которая касается питания в прошлом. Как правило, наиболее ценную информацию сообщают не самые пожилые люди, а достигшие 60-65-летнего возраста, т.е. те, которые довольно отчетливо помнят «традиционный период», связанный с единоличным хозяйством. При этом оказывается, что не на все вопросы компетентны ответить

«хранительницы очага». Они обычно досконально знают технологию приготовления блюд и полуфабрикатов. А вот объемы запасов, источники их пополнения, период хранения, закупочные цены - обо всем этом лучше осведомлены мужчины. От них же можно получить более исчерпывающую дополнительную информацию (о хозяйстве, условиях заготовки и хранения продуктов, характере и объеме трудозатрат для их получения.) Молодые люди, как правило, обладают более полной информацией относительно инноваций, и особенно заимствований из пищи коренных народов. В исследовательской практике приходилось часто наблюдать, как в одной и той же семье люди старшего поколения больше привержены традициям, а молодежь наряду с традиционными широко употребляет в пищу заимствованные из инокультурной среды блюда и перенимает способы их приготовления.

К трудностям обследования питания сельского населения следует отнести и то обстоятельство, что сведения, даваемые информаторами, не всегда соответствуют действитель-

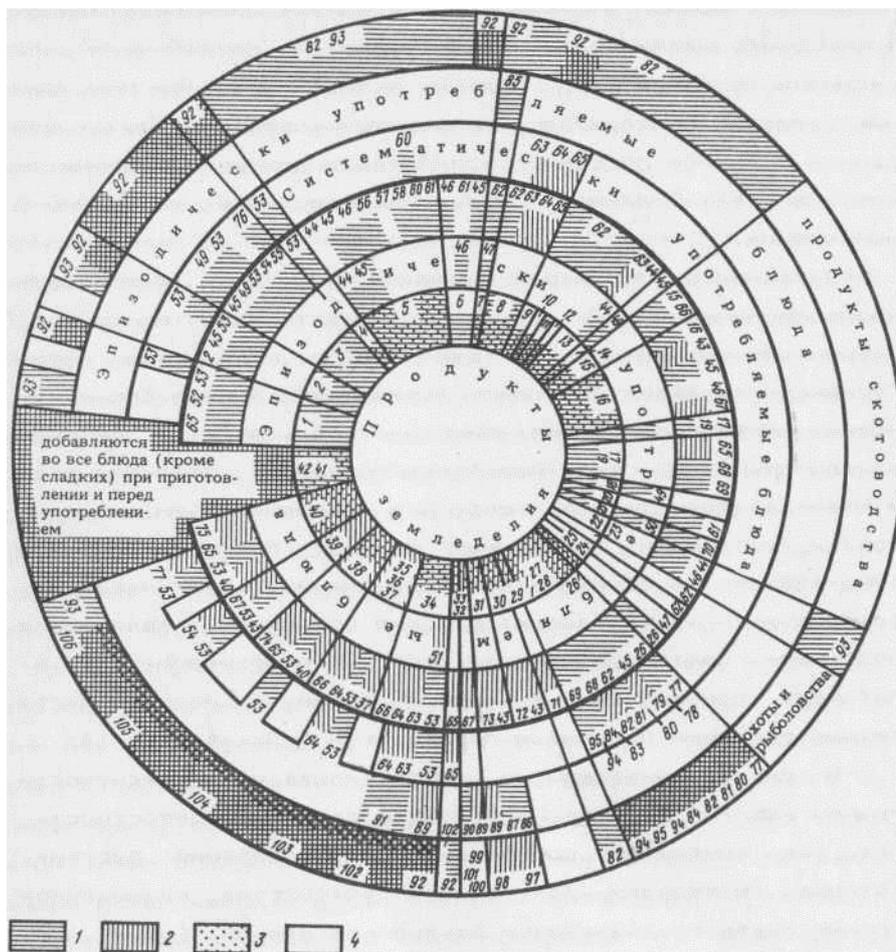
Стр. 176

ности. В основном это связано с соображениями престижности, в особенности когда дело касается потребления ими мясных и молочных блюд. Поэтому в ходе обработки полученных сведений приходится производить коррекцию, учитывая данные о личном подсобном хозяйстве и доходах информаторов, а также данные, полученные в ходе включенного наблюдения.

В качестве примера изучения локальных комплексов жизнеобеспечения мы в основном представляем материалы, собранные нами за полевой сезон 1987 г. в русских селах Гугаркского района Армении - Лермонтове (бывшее Воскресеновка), Фиолетово (бывшее Никитино), а также в русско-азербайджанских селах Кедабекского района Ново-Ивановке и Ново-Саратовке. Кроме того, для сравнения нами использованы материалы, собранные в ходе полевых сезонов 1986-1988 гг. в селах Закавказья, значительную часть населения которых составляют русские старожилы, являющиеся потомками сектантов-молокан, которые в середине XIX в. по ряду причин были вынуждены покинуть родные места (южные губернии России) и перебраться в Закавказье (4).

В силу этнической и конфессиональной замкнутости группы русских переселенцев сумели сохранить целостность. Вот как описывает впечатления от поселений русских, которые облюбовали для своего устройства возвышенное горное плато со знаменитым альпийским 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, Семеновка... Целый ряд селений, посещая которые, как бы незаметно переносишься за тысячи верст - в самую глубь коренной России: те же мазанки с подслеповатыми окнами у бедных, те же деревянные срубные хаты с тесовой 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 ...» (5). Стр. 177



Р и с . 1. Динамика и структура пищевого комплекса русских старожилов сел Лермонтово и Фиолетово

1 - продукты и блюда, традиционные для пищевого комплекса русских; 2 - заипство в алые продукты и блюда, а также те, что возникли в XX в.; 3 - покупные продукт: ты; 4 - продукты и блюда, вышедшие ныне из употребления.

Продукты земледелия

Употребляемые в течение всей жизни в Закавказье: 1 - капуста (белокачанная); 2 - морковь; 3 - картофель; 4 - свекла; 5 - мука пшеничная; 6 - дрожжи; крупы: 7 - гречневая, 8 - рисовая, 9 - пшенная, 10 - перловая, 11 - 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; 41 - соль; 42 - перец.

Вышедшие из употребления: 22 – ржаная мука; 23 - льняное масло; 24 - конопляное масло; 25 - мука гречневая

Займствованные 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

Блюда на основе продуктов земледельческого и скотоводческого комплексов

Употребляемые эпизодически: 43- икра (баклажаны, кабачки, лук...); 44 - кулага; 45 - пироги (с творогом, картошкой, морковью...); 46 - хлеб (собственного изготовления); 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 - запеченый перец болгарский; 75 - соусы; 76 - мясо с вареной 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 рыбной ловли: 92 - говядина; 93 - яйца; 94 - молоко овечьё; 95 - молоко козье; 96 - сливки; 97 - форель; 98 - другая рыба (сазан, карась, сиг); 99 - медвежатина; 100 - мясо копытной дичи (джейраны, кабан); 101 - мясо дикой птицы (куропатка, перепелка); 102 - баранина; 103 - козлятина; 104 - ковурма; 105 - домашняя птица (куры, утки, гуси); 106 - курдючное сало

Воскресеновка и Никитино возникли в 1840-х годах вдоль дороги Дилижан-Караклис (нынешний Кировокан), 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. Поэтому, несмотря на большую высоту, климатические условия, в которых проживает и ныне русское население, здесь в целом удовлетворительны для жизни и ведения хозяйства. Ново-Ивановка расположена в межгорьях

Малого Кавказского хребта на высоте 1400-1500 м над уровнем моря. Селение и его окрестности находятся в горно-лесном поясе (6). Несколько

ниже относительно уровня моря в том же Кадабекском районе расположена Ново-Саратовка.

Для того чтобы систематизировать и проанализировать полученные в результате анкетирования в селах Лермонтово и Фиолетово сведения, мы составили матрицу в виде круговой диаграммы, в которой весь объем данных группируется по восьми параметрам: продукты, блюда, к какому комплексу (земледельческому или животноводческому) относятся, исторический период их употребления, частота употребления (систематически или эпизодически), свои – покупные (рис.1). Такая матрица дает представление об основной структуре изучаемого пищевого комплекса и происходивших в нем изменениях приблизительно за 150 последних лет.

Анализ матрицы позволяет сделать ряд выводов. В структуре питания русских старожилов в местах выхода основу составляли продукты земледелия. При переселении на Кавказ почти все компоненты системы питания, относящиеся к земледельческому комплексу, сохранились практически без изменений. На первоначальном этапе адаптации русские переселенцы пытались сохранить без потерь традиционный пищевой комплекс: выращивали озимую и яровую пшеницу, полбу, просо, рожь, гречиху, овес, ячмень, лен, коноплю (из семян двух последних давили растительное масло), капусту, тыкву, хрен, морковь, свеклу, бобы, горох. Ячмень и овес шли в основном на корм скоту. Лук и чеснок из-за религиозного запрета молokane не выращивали и в пищу не употребляли.

Со временем из употребления вышли лишь гречневая и ржаная мука. Те культуры, которые по каким-либо причинам переставали возделывать, сохранились в рационе благодаря тому, что перешли в разряд покупаемых; льняное и конопляное масло заменили подсолнечным. Некоторые традиционные для русских компоненты земледельческого комплекса стали употреблять шире за счет введения в рацион новых для

Стр.180

русских старожилов блюд, заимствованных из кухни кавказских народов.

Набор земледельческих продуктов, используемых в питании русских старожилов, с течением времени также расширялся за счет заимствования ряда продуктов, традиционных для народов Закавказья. Это в первую очередь зернобобовые: кукурузная крупа, кукуруза в початках, фасоль; овощные культуры: помидоры, кабачки, баклажаны, пряности, соленья, перец острый (аджика), пряные травы, специи, маринованные виноградные листья.

Заимствованные компоненты используются либо для приготовления русских блюд (борщ) и солений (маринованные огурцы, помидоры), либо для приготовления традиционных кавказских блюд и приправ (плов, лобио, долма, аджика и др.). Таким образом, заимствованные компоненты не столько компенсируют утраченные при переселении, сколько существенно

расширяют основу традиционного питания, главным образом его земледельческий компонент.

Если принять весь набор когда-либо употреблявшихся продуктов земледелия в исследованных селах за 100%, то около 60% будет приходиться на долю традиционно используемых русскими старожилами, 10% - на долю утраченных и 30% - на долю заимствованных из кухни кавказских народов.

А теперь более подробно рассмотрим, как изменялся состав сельскохозяйственных культур у русских переселенцев. На первых порах они выращивали пшеницу и рожь, посевы которой постепенно уменьшались. Из ржаной муки пекли хлеб, готовили в печи любимое старинное русское блюдо – кулагу*. Затем рожь, как пользовавшуюся малым спросом на местных рынках, перестали возделывать. Н.Дингельдштедт писал по этому поводу, что переселенцам пришлось расстаться с посевами ржи и овса, но они не только скоро вошли во вкус пшеничного хлеба, но по примеру местных жителей стали кормить ячменем своих лошадей,

Стр. 181

находя даже, что так лучше (7). Несмотря на это, жители сел Лермонтове и Фиолетово до наших дней сохранили пристрастие к хлебу, выпеченному из ржаной муки, который они покупают в ближайшем городе.

Наши полевые материалы свидетельствуют, что живя в Закавказье, русские переселенцы из пшеничной муки, кроме хлеба, выпекали и выпекают пышки, калачи, витушки, пироги, блины, блинцы, пряники, орешки. Пироги и «чиненки» (пироги определенной формы) выпекают как с традиционной для русских начинкой, так и с «шишками» (мушмула), тыквой, щавелем. Кроме того, русские старожилы Ново-Ивановки и Ново-Саратовки заимствовали у азербайджанцев такие мучные блюда, как хингяль (отваренные кусочки теста, приправленные мацони с чесноком), халва, пирожки, начиненные дикорастущими травами. В настоящее время пшеничная мука употребляется достаточно широко, но ряд традиционных блюд перешли в разряд дополнительных (эпизодически употребляемых). Это кулага, саламата, хлебный квас. По-прежнему часто как в повседневных, так и в ритуальных трапезах употребляется лапша, сваренная на мясном бульоне.

Самодельные дрожжи из пшеничных отрубей, муки и соцветий хмеля использовались русскими для выпечки хлеба, пирогов, приготовления кваса. В настоящее время дрожжи используются гораздо реже, так как хозяйки пекут хлеб только по праздникам или в торжественных случаях. Традиция приготовления кваса практически утрачена.

Интересно, что во всей Эриванской губернии гречиху выращивали, и притом весьма успешно, только в этих двух селах. Вот как в сельскохозяйственном очерке об Эриванской губернии за 1870 г. пишет об этом Н.И.Спасский: «Русские переселенцы - молокане селений Никитино и Воскресеновки Александропольского уезда разводят для собственного

* Кулага – традиционное русское постное блюдо, приготовлявшееся на основе солода и ржаной муки

употребления гречиху, которая родится там отлично. В 1870 г. под гречихой было 40 десятин, посеяно на этом пространстве 45 четвертей; урожай был сам=14, так что собрано его 230 четвертей» (8). Из гречневой крупы

Стр.182

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 - низкими урожаями и незначительным 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 Ново-Ивановке посевы гречихи, несмотря на низкие урожаи, сохранились до 1930-х годов, хотя и занимали незначительные площади (9). В наше время присутствие гречки в рационе целиком зависит от ее наличия в магазине, что при нынешнем дефиците продуктов питания случается не часто. Гречневая мука полностью вышла из употребления. Это единственный компонент земельного комплекса традиционной системы питания русских старожилов, который был полностью утрачен при адаптации к условиям Закавказья.

Сладкая рисовая каша традиционно подавалась русскими старожилками Закавказья на свадьбах и поминках в качестве ритуального блюда (кутья). Она до сих пор осталась в рационе, приобретая некоторые кавказские черты (в нее добавляют корицу, кишмиш). В наши дни рис используется русскими в основном для приготовления заимствованных из кавказской кухни блюд - плова, харчо, долмы. К крупяным блюдам относятся пшенная, манная и перловая каши. Просо выращивали, и обрубленное зерно в виде крупы употребляли в пищу, готовили из нее пшенную кашу. Азербайджанцы использовали просо как добавку при выпечке хлеба. В настоящее время оно перешло в разряд покупаемых. Пшенную кашу иногда по традиции готовят с тыквой. Из кукурузной крупы, купленной на рынках, русские готовят мамалыгу, которую едят со сливочным маслом. Это единственное крупяное блюдо, заимствованное из кухни кавказских народов.

Набор выращиваемых культур в значительной степени складывался под влиянием традиционного хозяйства и образа жизни. Кочевники-азербайджанцы заводили очень маленькие огороды, так как в сезон поспевания овощей они бывали на эйлагах. На равнинах у азербайджанцев славились бостаны,

Стр. 183

на которых разводили дыни, арбузы, огурцы и лук. Армяне, соблюдая посты 158 дней в году, постоянно нуждались в растительной пище. С ранней весны до осени они собирали до 26 видов разных дикорастущих растений, употребляемых ими в отваренном и маринованном виде. Из культурных растений они больше разводили фасоль (лобия), горох, лук, чеснок, огурцы и др. Картофель сеяли преимущественно русские поселенцы. От них его

переняли армяне. Меньше всех сеяли картофель азербайджанцы. При этом русские излишки картофеля продавали, армяне употребляли его в пищу как постное блюдо, а азербайджанцы смотрели на картошку как на лакомство.

В различных природных и климатических условиях старались высаживать наиболее подходящий сорт картофеля. Так, в горной части Ленкоранского уезда выращивали так называемый зувандский картофель, отличавшийся хорошими вкусовыми качествами (10). Жители селений Ново-Саратовка и Ново-Ивановка высевали красный и белый рассыпчатый сорта (11). Наши полевые материалы свидетельствуют, что недалеко от высокогорного с. Гореловка Ахалкалакского уезда русские поселенцы также получали небольшие, но устойчивые урожаи картофеля. Это стало возможным благодаря тому, что эмпирическим путем были найдены оптимальные для произрастания этой культуры участки земли. Картошку высаживали на вершине холма, почва которого содержала большую примесь вулканических пород (пемзы). Во всех остальных местах картофель не успевал созреть. Жители с. Гореловка до сих пор называют этот курган «Картошкин курган». Таким образом, в народной памяти топонимически закрепилось название жизненно важного для них места (12).

Русские крестьяне были монополистами и в возделывании капусты, основными потребителями которой являлись, кроме них, армяне. Мусульманское население разведением капусты не занималось и в пищевой рацион мусульман этот продукт не входил. В селах Лермонтово и Фиолетово капуста выращивалась и на продажу. До наших дней капуста, выращенная крестьянами этих сел, пользуется особым спросом на рын-

Стр.184

ках. Кроме того, русские на приусадебных участках выращивали разнообразные овощи, широко использовавшиеся при приготовлении традиционных русских блюд: свеклу, морковь, редис, репу, редьку, тыкву. Лук и чеснок, ранее не употреблявшиеся молочанами по религиозным соображениям, стали выращивать в конце 30-х годов. В наше время эти запреты соблюдаются только людьми очень преклонного возраста, и то далеко не всеми.

Рацион расширился и за счет покупных овощных культур, которые невозможно было вырастить в местных климатических условиях. Это прежде всего помидоры, огурцы, салат, баклажаны, кабачки, фасоль, болгарский перец. В большинстве своем это были новые для русских культуры, и готовили их так, как это было принято у кавказских народов. Кабачки и баклажаны жарят, запекают, делают из них икру. Баклажаны, кроме того, фаршируют. Русские переняли традицию приготовления голубцов в виноградных листьях - долмы. Они так же, как и коренные народы, покупают фасоль. Стручковую жарят с луком и яйцами, из зерновой готовят лобио, добавляя в него многочисленные травы и специи. Огурцы, как и капусту, по традиции, засаливают на зиму.

Постепенно русские переселенцы переняли у армян и азербайджанцев традицию широкого употребления зелени и пряностей. На приусадебных участках они наряду с петрушкой и укропом выращивают кишнец, сельдерей, чабрец, рейхан, тархун. Покупают гвоздику, черный перец, лавровый лист, шафран, корицу, виноградный уксус. Раньше выращивали мак и давили из него маковое масло. Используются пряности как в свежем виде, так и в различных соленьях, маринадах, в выпечке, при приготовлении заимствованных долмы, плова и других блюд.

Соль добавлялась русскими во все блюда, кроме сладких, и в тесто. Было принято досаливать пищу на столе. Мерный и жгучий перец употреблялся русскими переселенцами первоначально в весьма умеренных количествах. Живя в Закавказье, русские стали использовать перец и соль в больших количествах. Дело в том, что, кроме традиционных

Стр. 185

для них способов засолки овощей, они заимствовали у коренных народов ряд других. Очень популярна среди русских кавказская жгучая приправа аджика, которая готовится в нескольких вариантах. Одними из основных компонентов аджики наряду с пряной зеленью являются соль и перец.

Что касается садоводства, то русские в целом занимались им меньше, чем местные жители. Хотя там, где условия позволяли, садоводству также уделялось много внимания. Так, в степных русских селах Ленкоранского уезда культивировали айву, яблоню, грушу, сливу, терн, алычу, кизил, абрикос, персик, вишню, черешню, мушмулу, гранат, инжир, грецкий орех, лещину. В горной части уезда тоже выращивали многие из этих растений, но в области высоких гор плодовые растения были уже не так разнообразны и здесь встречались только яблони, груши, сливы, вишни и орешник (лещина). В северной части степного района и в безлесном предгорье, отличающемся вообще бедной растительностью, садоводства не было совершенно (13). Жители горного села Ново-Ивановка в конце прошлого века очистили 30 десятин земли от леса и валунов на правом берегу Бабаджан-чая и сделали прививки на лесных фруктовых деревьях. На 10 десятинах земли они посадили груши и яблони самых лучших сортов, которые были выписаны из Тифлисского ботанического сада, из Нухинского уезда, из Воронежской губернии (14).

Фрукты, ягоды и орехи широко используются в традиционной русской кухне как в свежем виде, так и для приготовления варенья и компотов. В селах Лермонтово и Фиолетово на приусадебных участках выращивают яблоки, груши, вишню, сливу, клубнику, малину, крыжовник, кизил. Виноград, айва, черешня, абрикосы, гранаты, персики, хурма, дыни, арбузы так же, как грецкие и миндальные орехи, в этом климате не вызревают. Поэтому по возможности их покупают на рынке и употребляют как в свежем виде, так и для компотов и варений.

В России русские использовали сухофрукты из дикой яблони и груши в основном для приготовления компотов и

кулаги. При переселении на Кавказ ассортимент сухофруктов у русских значительно расширился за счет покупных, традиционных для закавказской кухни: чернослива, кураги, урюка, инжира, изюма, которые используются как заменители сладкого, а также добавляются в плов, рисовую кашу.

Традиционная система питания русских переселенцев складывалась в условиях преобладающего значения земледельческого хозяйства с большим набором культурных растений. Этим, видимо, объясняется тот факт, что дикорастущие растения играют в их питании более скромную роль, чем у закавказских народов. Так, наши полевые материалы свидетельствуют, что жители с.Новоголовка Джалилабадского района Азербайджана собирают кизил, алычу, ежевику, шиповник, лещину, грецкий орех, которые используются как в свежем виде, так и для приготовления компотов и варений. Русские заимствовали у азербайджанцев технологию изготовления из алычи кислой пастилы - туршлаваша, который представляет собой концентрированный препарат витаминов и микроэлементов, так необходимых человеку в зимнее и весеннее время. Несмотря на большое количество разнообразных дикорастущих трав, произрастающих в районе с.Новоголовка и широко используемых в традиционной азербайджанской кухне, русские не восприняли эту традицию.

В то же время русские поселенцы с.Ивановка Исмаиллинского района Азербайджана издавна употребляли в пищу большое количество дикорастущих растений: конский и кислый щавель, лебеду, кишнец, петрушку, крапиву, стебли и плоды ежевики и калгана, стебли и головки дикого мака, корень солодки, душицу, зверобой, цветы боярышника, черемшу, «косматки», мяту, плоды шиповника, полынь, калину, грибы (белые, грузди, опята). По традиции готовят квас из ржаных сухарей или пшеничных второго сорта, добавляя в него дикие яблоки, грушу, айву. Кроме того, русские так же, как и живущие рядом коренные народы, стали употреблять в пищу спаржу, каперсы, пастушью сумку. В то же

время такие травы, как портулак и лапышник (мальва), русские в пищу никогда не использовали.

Русские старожилы сел Лермонтово и Фиолетово также, как их соседи - армяне, широко употребляли в пищу дикорастущие растения. В условиях весеннего авитаминоза включение в рацион щавеля, шпината, крапивы, лебеды, черемши, хвоща насыщает организм необходимыми ему витаминами. Кроме того, русские собирают дикорастущие смородину, землянику, малину, ежевику, алычу, терн, калину, шиповник. Облепиху покупают на рынке. Ягоды употребляют как в свежем виде, так и заготавливают впрок. Наше внимание обратил на себя тот факт, что жители обследованных сел в отличие от русских, живущих в средней полосе, не собирают плоды рябины, растущей в окрестных лесах. По-видимому, эта

традиция была ими утрачена, но на фоне резкого расширения спектра используемых в пищу фруктов, овощей и ягод это представляется совершенно незначительной потерей. Грибы собирают и варят из них супы. Соцветия дикого хмеля используют, как уже упоминалось, при изготовлении самодельных дрожжей. Мята, чабрец, зверобой, душица - испокон веков использовались русскими для заварки ароматных и полезных чаев. Кроме того, мяту добавляли в квас. Постепенно в связи с широким распространением черного байхового чая, чай из дикорастущих трав перешел в разряд эпизодически приготавливаемых напитков. Это же можно сказать и о приготовлении кваса. В трудные годы Отечественной войны эти полузабытые народные традиции вновь возродились и, безусловно, помогли преодолеть лихолетье. В наши дни русские старожилы сел Лермонтово и Фиолетово заваривают и пьют черный байховый чай по несколько раз в день. Новосаратовцы также переняли традицию широкого использования в пищу дикорастущих: мокрицы, шпината, пастушьей сумки, «свинушек», мушмулы. Пик использования дикоросов приходится на военные годы. В настоящее время дикорастущие используются русскими уже не так широко, как прежде.

Стр. 188

Большую роль в пищевом рационе коренных народов и русских переселенцев играли растительные масла различного происхождения. Для получения растительных масел русские старожилы сел Никитино и Воскресеновки выращивали на приусадебных участках лен и коноплю. Такое масло, сбивавшееся на многочисленных маслобойнях, очень широко использовалось в пищу как в сыром виде, так и для жарения. В настоящее время конопляное и льняное масла полностью уступили место подсолнечному. Интересно, что русские старожилы и сейчас считают конопляное масло самым вкусным и полезным. Покупное подсолнечное масло используется в свежем виде для заправки салатов, супов, при жарке, добавляется в тесто для хлеба и пирогов. Растительное масло - необходимый компонент в заимствованных из кавказской кухни блюдах - баклажанной и кабачковой икре, лобио. Молокане Казахского уезда для добывания масла разводили в небольшом количестве сурепицу, а армяне - рыжик. Коноплю в этом уезде русские выращивали ради пеньки, а армяне, кроме того, получали из нее масло. Для тех же целей они высевали кунжут и клещевину (15). Духоборы Елисаветпольского уезда получали масло из льна и конопли (16). В настоящее время как русские, так и коренные народы, используют в пищу в основном подсолнечное или хлопковое масло.

Мед широко употреблялся в традиционной русской кухне, как заменитель сахара. Когда русские поселились в селах Воскресеновка и Никитино, они стали активно заниматься пчеловодством. Этому способствовало и местоположение сел в горно-лесной зоне, недалеко от альпийских лугов с их богатыми медоносами. Дореволюционные исследователи отмечали, что коренные жители Эриванской губернии, в

отличие от русских, не были хорошо знакомы с пчеловодством (17). Достигнув некоего пика, пчеловодство постепенно стало сходить на нет. В Лермонтово сохранилась всего одна пасека. Это по сути негативное явление в традиционном хозяйстве объясняется как исчезновением традиционных медоносов (гречихи и др.), так и тем, что в связи с

Стр. 189

доступностью сахара мед давно перестал употребляться как естественный сладкий и, кроме того, питательный и целебный продукт.

Вплоть до 40-х годов XX в. рафинированный сахар на столе сельских жителей был большой редкостью. Вместо него употребляли сухофрукты, мед, а также уваренный сок винограда или тутовника - бекмез. Сахар получали также из корня солодки. Естественную кислоту получали, вываривая плоды дикого терна. Эти заимствованные у коренных народов способы получения сахаристых и кислых веществ, обогащенных витаминами и микроэлементами, особенно пригодились русским переселенцам в голодные годы Отечественной войны. В наше время население практически полностью перешло на использование покупного сахара.

На широких плато в горных зонах Закавказья главной отраслью сельского хозяйства являлось оседлое и кочевое скотоводство. Первым преимущественно занимались русские колонисты из сектантов, которые селились на казенных землях и арендовали или покупали пастбищные и сенокосные участки в окрестностях их селений (18). Кочевым скотоводством занимались в основном азербайджанцы. В высокогорных селениях из-за сравнительно низкой температуры не всегда вызревала пшеница, поэтому там скотоводство и разведение ячменя составляло главное занятие сельских жителей.

Иногда русские привозили с собой скот, который пытались выращивать в новых условиях. Крестьяне Казахского уезда Елисаветпольской губернии разводили особую серую пятнистую породу коров, так называемую русскую (19). Они постепенно сокращали численность тонкорунных пород овец, заменяя ее азербайджанской. В Ленкоранском уезде местные жители разводили буйволов очень ценной мазандаранской персидской породы. Русские также разводили их в качестве рабочего и молочного скота. Кроме того, в первые годы переселенцы в большом количестве разводили привозной, преимущественно из Кубанской области, скот, но он плохо акклиматизировался и погибал от малярии. В русских поселениях также встречался скот, представлявший собой помесь

Стр. 190

местных пород с привозными бычками, но и последний оставлял желать лучшего. В горной полосе были распространены зебу, весьма устойчивые против малярии крупного рогатого скота - бича местного скотоводства (20).

Духоборцы с.Славянка разводили мериносов, дававших им огромные доходы. В то же время молочное хозяйство было у них неразвито (21).

Наши полевые материалы показывают, что в личном хозяйстве русские старожилы сел Никитино и Воскресеновка держали коров, лошадей, овец, коз, птицу. Буйволов они, в отличие от армян, не разводили, хотя условия для этого имелись. Причем обеспеченность скотом была довольно высокой: в с.Никитино на каждые 100 человек населения приходилось 175 голов только крупного рогатого скота (22). На употребление свинины в пищу был религиозный запрет. В настоящее время на личном подворье, как правило, содержится крупный рогатый скот, овцы, птица (в основном куры и утки). В последние годы в связи с ухудшением социально-экономической ситуации на селе, нехваткой кормов и пастбищ количество скота, содержащегося в личном пользовании, сокращается.

Что касается продуктов питания животного происхождения, то можно заметить тенденцию заимствования не столько самих продуктов, сколько способов их переработки. В данном случае мы смогли четко проследить влияние окружающей среды на формирование структуры и особенностей пищевого комплекса. Русские крестьяне использовали преимущественно некипяченое молоко и продукты из него (простокваша, творог). Масло сбивали из скисших сливок. Народы Закавказья же, как правило, кипятят молоко, а потом уже обрабатывают его, получая многочисленные молочные и прежде всего кисломолочные продукты.

Полевые материалы свидетельствуют, что русские, попав в Закавказье, если климатические условия позволяли, пытались максимально сохранить традиционные для них способы переработки молока. В селах Лермонтово, Фиолетово, Ново-Ивановка, Ново-Саратовка в условиях среднегорной мест-

Стр.191

ности со сравнительно мягким, умеренным климатом наряду с заимствованными у коренных народов способами переработки молока сохранилась традиция приготовления простокваши. Русские старожилы считают ее более полезной для здоровья, чем мацони. Это же мы наблюдали в 1988 г. в русских духоборческих селах Богдановского района Грузии, расположенных на высоте 2000 м над уровнем моря. В то же время русские, живущие в жарких субтропиках Ленкоранской низменности, все молоко подвергают кипячению (23).

В селах Лермонтово и Фиолетово русские кроме мацони делают и два вида армянских сыров: нитевидный сыр «чил-чил» («чичель»), который получается путем нагревания мацони и молока с последующим вытягиванием нитей (в последние годы за неимением молока его делают редко) и круглый сыр из цельного овечьего молока «чанах» (иногда с добавлением козьего), который готовится из теплого кипяченого молока, заквашиваемого сычужной закваской (часть желудка ягненка кладут в 3-литровую банку, заливают сывороткой от мацони, добавляют рис и сахар).

Эту закваску делают весной и она сохраняет свои полезные свойства в течение всего лета. Сыворотку из-под сыра в пищу не используют. Она идет на корм скоту. Бурдючный сыр «мотал» в с.Лермонтово делают только армяне.

Еще несколько лет назад, когда условия (главным образом наличие кормов) позволяли получать на личном подворье достаточное количество молока, русские старожилы собирали с некипяченого молока сливки, оставляли их скисать и затем в деревянных бочонках из них сбивали масло.

Русские переняли такие специфические для Кавказа молочные продукты, как отжатое кислое молоко, каймак (пенки с кипяченого молока) и айран (сыворотка из-под масла). Летом они готовили окрошку на основе мацони - овдух, а также варили кисломолочный суп - довгу. Заимствованные русскими способы переработки молока позволяли использовать его почти без потерь. Наряду с этим

Стр. 192

сохранилась традиция приготовления топленого молока в русской печи.

Для азербайджанцев, живших в сельской местности, издавна была характерна традиция употребления в пищу молозива, которое, как известно, богато витаминами и микроэлементами. По-видимому, это один из довольно редких примеров отрицательного влияния традиции на культуру жизнеобеспечения. Лишение молодняка такого ценного продукта вызывало среди телят большой падеж, но инерция традиции такова, что в той или иной степени она сохранилась среди азербайджанского населения до наших дней практически во всех обследованных нами селах. В тех же селах, где азербайджанцы проживают совместно с русскими, они под влиянием последних постепенно отходят от этой традиции.

Наряду с традиционными для русских мясными блюдами (щи на мясном бульоне, мясо с картошкой, пирожки с мясом и потрохами) в быт русских старожилы вошли блюда, заимствованные у армян (харчо, долма, сациви, мамалыга, шашлык, плов), которые употребляются как повседневно, 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.

Процесс заимствования тех или иных компонентов традиционной системы питания носил двусторонний характер. Заимствования армян из традиционной системы питания русских старожилы также касаются ее основополагающих компонентов. Это такие традиционные для русских блюда, как лапша, блины, борщ, квашеная капуста, которую армяне по примеру русских заквашивают в дубовых или лиственничных бочках. Как правило, армяне и азербайджанцы, проживающие в русских селах, выпекают национальные виды хлеба. По праздникам они посылают соседям - русским - свой хлеб, а

те в свою очередь угощают их «молоканским» хлебом. Нам представляется, что процесс взаимного заимствования в области традиционной пищи со временем углубляется и расширяется.

В употреблении мяса и мясных продуктов в повседневной пище русских старожилов и коренного населения прослеживается четкая сезонная зависимость. Их использование смещено в основном на осенне-зимний период. На летнем столе преобладают молочные и овощные блюда. Удельный вес хлеба, печеностей и мучных продуктов остается весьма значительным на протяжении всего года. Такая же сезонная зависимость отмечается нами и в питании коренных народов. Что касается особенностей рациона людей старших возрастных групп, то нами не выявлено сколько-нибудь значительных отклонений от общей картины. В некоторых семьях люди старшего поколения, чаще всего женщины, продолжают придерживаться пищевых запретов, не употребляя в пищу свинину, зайчатину, лук и чеснок.

Охота и рыболовство, игравшее большую роль в традиционной культуре русских, в условиях Закавказья с его горными лесами и реками и относительно ограниченными земельными ресурсами получили дополнительный импульс. Продукты охоты и рыбной ловли стали весомой добавкой к столу русских старожилов. Наши информаторы свидетельствуют, что окрестности русских сел Воскресеновка и Никитино были богаты дичью. Вплоть до 40-х годов XX в. жители этих сел охотились на диких кабанов, медведей, джейранов, куропаток, перепелок. Интересно, что, несмотря на запрет для молокан употреблять в пищу свинину, мужчины охотились на диких кабанов и, сами потом готовили и ели это мясо. Таким образом, они раньше женщин стали отходить от этого запрета. В последние годы охота полностью запрещена на все виды птицы и дичи.

В многочисленных реках и источниках в изобилии водилась форель, численность которой из-за обмеления рек и речушек в последнее время значительно сократилась. На столе русских старожилов в наши дни чаще можно встретить

сазана, карася, а также севанского сига. Из них варят уху, жарят, а также по примеру армян и азербайджанцев делают из рыбы шашлык.

В Закавказье русские встали перед необходимостью налаживать хозяйство в иных, чем у себя на родине, природных и климатических условиях. Для более успешной адаптации было выгодно максимально расширить набор используемых в повседневном питании продуктов и блюд. Русские переселенцы осуществили это, прежде всего за счет заимствований в области скотоводческого комплекса коренных народов, оказавшегося более разнообразным и, что самое главное, более адаптированным к местным условиям. В свою очередь, русские крестьяне принесли в Закавказье

высокую земледельческую культуру южных губерний России, ряд новых, неизвестных местным жителям пород скота и видов сельскохозяйственных растений.

Для русских жителей закавказских сел характерна значительная стабильность пищевого комплекса на протяжении всей истории их проживания в горах Кавказа. Это свидетельствует об успешной адаптации переселенцев в таких важных сферах жизнеобеспечения, как хозяйство и быт. Продуктовая основа земледельческого комплекса осталась практически неизменной, так как те культуры, которые перестали по тем или иным причинам выращивать, перешли в разряд покупаемых. Из употребления вышла незначительная часть малосущественных для рациона культур. Заимствования составляют 30% от всего набора земледельческих культур. Блюда чисто земледельческого комплекса тоже сохранились. Больше заимствований обнаруживают блюда, приготовляемые из продуктов земледельческо-скотоводческого комплекса, хотя основные блюда и здесь остались неизменными. Более или менее существенные изменения претерпел комплекс блюд из продуктов скотоводства. Значительно количество новых блюд и заимствованных способов обработки первичных продуктов. На тех территориях, где позволяет экологическая ситуация, традиционные для русских способы обработки продуктов скотоводства сохраняются в максимальной степени.

Стр. 195

В целом пищевой комплекс русских старожилов изменился незначительно, в основном за счет добавления новых элементов, не ставших, впрочем, главными. Стержень жизнеобеспечения (основной набор продуктов и способы их обработки) остался прежним. Более пластичным оказался скотоводческий комплекс, т.е. та часть жизнеобеспечения, которая составляет подчиненную роль и имеет менее развитые формы, чем у коренного населения. Консервативность земледельческого комплекса происходит из-за его наибольшей развитости (главенствующее положение в структуре традиционного питания, большое разнообразие продуктов и блюд в абсолютном значении по сравнению со скотоводческим и относительно того же у коренного населения). Сохранить земледельческий комплекс в значительной степени удалось благодаря удачному выбору места для поселения и соответственно для ведения хозяйства. На нынешнем этапе многие элементы этого комплекса сохраняются в рационе за счет покупки продуктов, что, безусловно, сказалось на частоте их употребления. Если раньше оно было стабильным и регулярным, то теперь целиком зависит от наличия в продаже.

Именно ориентация на покупное, а также перечисленные нововведения сильно поколебали традиционную систему питания русских старожилов, а вовсе не разнообразные заимствования кавказских рецептов, как это можно было предположить. Возможность купить и затруднения с производством продуктов питания в домашних условиях 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» культурный пласт, включающий развитую технологию хранения и переработки фруктов, ягод, трав и их использование в различных видах выпечки. Такая замена не оказалась полезной и для организма: сахар практически полностью вытеснил мед, сухофрукты, лесные ягоды. Поэтому единственным источником витаминов в зимне-весенний период, если не считать некоторое количество сохраняемых

Стр. 196

фруктов и овощей в свежем виде, являются всевозможные варенья, которые, как известно, содержат в 4 раза меньше полезных веществ, нежели сухофрукты.

В 60-70-е годы в системе питания русских наступает качественный перелом. Отныне большинство основных продуктов питания становятся покупными, за исключением картофеля, некоторых овощей и зелени. Все остальное, в том числе мясные и молочные продукты, становится невозможно производить (24). При нестабильности пищевого рациона, зависимо от колебаний цен на рынке, дефиците в государственной торговле основу питания составили картофель и хлебопродукты.

В 80-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, специй (перенимаются рецепты кавказской кулинарии). Постоянно ощущается серьезный недостаток мяса (30-40 кг в год на человека), молока и молочных продуктов (особенно весной и в первую половину лета), фруктов и овощей (выращивание фруктов было прекращено в связи с необходимостью увеличения посевов товарных картофеля и капусты на приусадебных участках).

Таким образом, даже если не придерживаться существующих в науке усредненных показателей потребностей человека в питательных веществах, становится очевидным, что, начиная с 60-х годов, качество питания становилось все более неудовлетворительным, в особенности по части потребления белков животного происхождения, минеральных веществ и витаминов, хотя общая калорийность продуктов, судя по всему, увеличилась.

Описанные выше тенденции дают представление о том, какова вообще была роль традиционной системы питания в

Стр.197

адаптации русских переселенцев. На примере русских старожилов Закавказья видно, что люди, оказавшись в новых условиях, в которых для того, чтобы выжить, необходимо полагаться исключительно на себя, не стремились придумать какие-то новые способы жизнеобеспечения, а целиком исходили из того, что уже имелось в их опыте. Достижение традиционного образа жизни стало для переселенцев как бы целью адаптации к окружающей среде. Можно даже предположить, что 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 (картофельводство, скотоводство). Консервативные установки в питании, наряду со стремлением заниматься привычным хозяйственным трудом, толкали русских переселенцев к поиску наиболее пригодных для этого мест в непривычных условиях Закавказья.

Таким образом, система питания у русских переселенцев оказалась одной из самых консервативных сфер жизнеобеспечения. Действительно, пищевой комплекс в течение 100 с лишним лет оставался практически неизменным. Так, например, в с.Ново-Ивановка общее количество употребляемых в пищу продуктов за этот срок увеличилось примерно на треть т.е. на 19 наименований, однако существенными среди них были только четыре - свинина, макаронные изделия, сахар и чай, из которых три последних наименования - сравнительно недавние нововведения (см. рис.2). Однако гораздо более важным является тот факт, что в период относительно самостоятельного хозяйственного развития (до 60-х годов) ни один из существенных продуктов, равно как и ни одно блюдо повседневного рациона не были заменены какой-либо местной (кавказской) формой.

Таблица 1

Продукты (сырье)	до 1900 г.		до 1930 г.		до 1960 г.		до 1987 г.	
	н	п	н	п	н	п	н	п
Мука пшеничная	■		■	▱	■	▱		▱
Мука ржаная		▱		▱		▱		
Мука ячменная	■		■		■			▱
Мука кукурузная				▱		▱		▱
Крупа манная								▱
Крупа гречневая	■		■			▱		
Крупа рисовая				▱		▱		▱
Крупа пшеничная	■		■	▱		▱		▱
Макаронные изделия						▱		▱
Соль		▱		▱		▱		▱
Отруби пшеничные	■		■					
Сахар						▱		▱
Мед	■		■		■			
Молоко	■		■		■	▱	■	▱
Молоко топленое	■		■		■	▱	■	▱
Сливки	■		■		■		■	
Сметана	■		■		■	▱		▱
Творог	■		■		■	▱		▱
Пахта					■			▱
Сыворотка					■			
Масло сливочное	■		■		■			▱
Масло топленое	■		■		■	▱		▱
Масло горчичное		▱		▱				
Масло конопляное	■		■					
Масло подсолнечное		▱		▱		▱		▱
Баклажаны	■		■		■	▱		▱
Брюква	■		■		■			

Р и с. 2. Ассортимент продуктов питания в с. Ново-Ивановка (1850-1980-е годы)

Р и с. 2. (продолжение)

Таблица 1 (продолжение)

Продукты (сырье)	до 1900 г.		до 1930 г.		до 1960 г.		до 1987 г.	
	н	п	н	п	н	п	н	п
Кабачки				▱	▱	▱		▱
Калуста	▱	▱	▱		▱		▱	
Картофель	▱		▱		▱		▱	
Лук зелен. (паро)					▱		▱	
Лук репчатый					▱		▱	
Морковь	▱		▱		▱		▱	
Огурцы	▱		▱		▱		▱	
Перец сладкий					▱	▱	▱	▱
Петрушка	▱		▱		▱		▱	▱
Редис				▱	▱	▱	▱	▱
Салат					▱		▱	▱
Свекла	▱		▱		▱		▱	
Сельдерей			▱		▱		▱	
Хмель	▱		▱		▱			
Томаты	▱	▱	▱	▱	▱	▱	▱	▱
Укроп	▱		▱		▱		▱	
Фасоль	▱		▱		▱		▱	▱
Хрен						▱		▱
Черемша						▱		▱
Чеснок						▱		▱
Щавель	▱		▱		▱		▱	
Тыква		▱		▱		▱		▱
Вишня		▱		▱	▱	▱		▱
Груша	▱	▱	▱	▱	▱	▱	▱	▱
Инжир		▱		▱		▱		▱
Рябина	▱		▱		▱		▱	
Слива		▱		▱		▱		▱
Терн	▱		▱		▱		▱	
Шелковица		▱		▱		▱		▱

Таблица 1 (продолжение 2)

Продукты (сырье)	до 1900 г.		до 1930 г.		до 1960 г.		до 1987 г.	
	н	п	н	п	н	п	н	п
Яблоки								
Ежевика								
Малина								
Грибы белые								
Лисички								
Подосиновика								
Чай черный (байховый)								
Варьяна								
Говядина								
Свинина								
Гуси								
Куры								
Яйцо домашней птицы								
Всего продуктов:	42 + 13		43 + 18		48 + 32		34 + 38	

Условные обозначения:
н — натуральные; п — покупные

Частота употребления продуктов:



И все же было бы неверно утверждать, что в питании русских переселенцев не происходило никаких метаморфоз, связанных с адаптацией. К наиболее весомым мы относим увеличение роли картофеля и сокращение объема и вариантов потребления гречневой крупы. И то, и другое оказалось прямым следствием хозяйственной адаптации к местным условиям. Вторым по важности средством приспособления явилась переориентация с одних способов получения продуктов на другие, а именно переход от натурального производства необходимых продуктов к их покупке, что, в свою очередь, позволило в значительной степени сохранить традиционный комплекс питания в неадекватных условиях хозяйствования.

В последние годы в связи с общей неблагоприятной социально-экономической ситуацией в ряде районов Закавказья, ассортимент продуктов в сельских магазинах сильно оскудел. В сочетании с трудностями ведения подсобного хозяйства, выращивания крупного рогатого скота и получения молока и молочных продуктов это привело к ухудшению и оскудению пищевого рациона сельских жителей. Приоритет продукции земледелия еще более усилился в связи с негативными явлениями в сельском хозяйстве: трудности с кормами, сокращение поголовья скота в подсобном хозяйстве и др.

* * *

Итак, существенных альтернативных перемен в структуре пищевого комплекса русских с момента их переселения в Закавказье произошло немного. И в этом смысле можно говорить о стабильном пищевом комплексе как о свидетельстве успешной адаптации культуры жизнеобеспечения русских переселенцев к новым этнокультурным условиям. Однако динамика безальтернативных потерь некоторых важных элементов ежедневного пищевого рациона (гречиха, ржаная мука, конопляное и льняное масло и др.) за последние 30 лет свидетельствует скорее о процессе социально-экономической дезадаптации, который по всем признакам носит глубинный, всеохватывающий систему жизнеобеспечения характер.

В настоящий момент социальная дезадаптация представляет собой серьезный противовес этнокультурной адаптированности русских старожилов Закавказья, свидетельством чему является их активный отток в сельские местности РСФСР. Литература

Литература.

1. К о з л о в В. И., К о м а р о в а О. Д., С т е п а н о в В. В., Я м с к о в А. Н. Проблемы адаптации русских старожилов в Азербайджане (середина XIX-XX в.) // Сов. этнография. 1988. N 6; Русские старожилы Азербайджана: Материалы по этнической экологии. М., 1990.
2. Комплексная этноэкологическая экспедиция по изучению русских поселенцев на Кавказе: Полевые материалы автора 1986 - 1989 гг./ Архив Ин-та этнографии АН СССР.
3. Более подробно об анкетах см.: Григулевич Н. И. Этноэкологическое исследование локальных пищевых комплексов русских старожилов Армении // Сов. этнография. 1990. N 1. С.114-125.
4. См. об этом более подробно: Исмаил-заде Д. И. Русское крестьянство в Закавказье (30-е годы XIX - начало XX в.). М., 1982; Долженко И. В. Хозяйственный и общественный быт русских крестьян Восточной Армении (конец XIX - начало XX в.). Ереван,

- 1985.
5. Цит. по: Памятная книжка Эриванской губернии на 1912 г. Эривань, 1912. 4.5. С.2.
 6. Я м с к о в А. Н. Ново-Ивановка: История селения и крестьянского хозяйства // Русские старожилы Азербайджана... С. 96.
 7. Дингельдштедт Н. Закавказские сектанты в их семейном и религиозном быту. СПб., 1885. С.3.
 8. Цит. по: Сборник сведений о Кавказе. Тифлис, 1872. Т.2. С.175.
 9. Я м с к о в А. Н. Ново-Ивановка: История селения... С.103.
 10. Очерк сельского и лесного хозяйств Ленкоранского уезда Бакинской губернии. Баку, 1914. С.122.
 11. Петров И. Е. Селения Ново-Саратовка и Ново-Ивановка Елисаветпольского уезда // Изв. Кавказского отд. Русского геогр. об-ва (ИКОРГО). Тифлис, 1909. Т. 19. N 1. С.239.
 12. Архив Ин-та этнографии АН СССР. Комплексная межинститутская этноэкологическая экспедиция по изучению русских поселенцев на Кавказе, 1988. Грузинский этноэкологический отряд Полевые материалы автора.
 13. Очерк сельского и лесного хозяйства... С.125.
 14. П е т р о в И. Е. Селения Ново-Саратовка и Ново-Ивановка. ... С.241.
 15. Е р и ц о в А. Д. Экономический быт государственных Казахского уезда Елисаветпольской губернии// Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Тифлис, 1886. Т.2. С.155.
 16. П е т р о в И. Е. Духоборы Елисаветпольского уезда// ИКОРГО. Тифлис, 1906. Т. 18. N 3.
 17. С п а с с к и й Н. И. Сельскохозяйственно-статистические сведения об Эриванской губернии за 1870 // Сб. сведений о Кавказе. Тифлис, 1872. Т.2. С.190.
 18. К о ф о д А. А. Сельскохозяйственные очерки Закавказья. СПб., 1904. С.30.
 19. Е р и ц о в А. Д. Экономический быт... С.182.

Стр. 203

20. Очерк сельского и лесного хозяйства... С.109.
21. П е т р о в И. Е. Духоборы Елисаветпольского уезда. .. С.171.
22. Д о л ж е н к о И. В. Хозяйственный и общественный быт ... С.65.
23. G r i g u l e v i c h N. J. Cultural and ecological peculiarities of the traditional diet of the Russians in Azerbaijan // XII ICAES. Zagreb, July 24-31, 1988. Moscow, 1988.
24. К о м а р о в а О . Д . , С т е п а н о в В. В. Исторические этапы адаптации русских переселенцев на примере села Ново-Ивановка Азербайджанской ССР // Русские старожилы Азербайджана... С.130.

