

WE WILL FEED OUR AND A NEW WORLD¹: SEVERAL CASES OF FOOD WAYS OF FRONTIER REGIONS. PART I

Serguey N. Yakushenkov² (a), Vladimir V. Palatkin³ (a)

(a) Astrakhan State University. Astrakhan, Russia

Abstract

The foodscape is a set of practices related to the production, processing and consumption of food. On the one hand, it is quite conservative, but on the other hand, it is most susceptible to change. In some cases, in the frontier territories, the foodscape is initially formed as a hybrid phenomenon, emerging from new food resources and new approaches to its processing and consumption.

The article analyzes two completely different (both in cultural and taxonomic plans) case studies represented by the foodscapes of the Lower Volga (Astrakhan region) and the Republic of Peru. Both landscapes were formed on the basis of similar principles of multiculturalism and plurality of natural zones that allowed the population to be involved in agriculture, fishing and cattle breeding.

In the first part of the work, the authors analyze the case with the Astrakhan food system. The authors, basing on various narrative sources, briefly trace the main ways of forming this landscape. By examples of several types of agricultural products, the authors show that the Astrakhan alimentary landscape was characterized by a variety of many unique food products specific to the region. Over time, this specificity was eroding, resulting in the loss of some species, varieties, etc.

The authors also analyze modern cultural processes and express possible options for the further development of this complex socio-cultural phenomenon.

Keywords

Foodscapes; frontier; hybridity; Astrakhan Region; Republic of Peru; cultural development; regionalism



This work is licensed under a [Creative Commons «Attribution» 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

¹ A paraphrase of a Revolutionary anthem “The Internationale”. In the Russian original text: “We will build our new world.”

² Email: shuilong[at]mail.ru

³ Email: vladimir_palatkin[at]rambler.ru

МЫ НАШ И НОВЫЙ МИР НАКОРМИМ: НЕСКОЛЬКО КЕЙСОВ АЛИМЕНТАРНЫХ ТРАДИЦИЙ ФРОНТИРНЫХ РЕГИОНОВ. ЧАСТЬ I

Якушенко Сергей Николаевич¹ (а), Палаткин Владимир Владимирович² (а)

(а) Астраханский государственный университет. Астрахань, Россия

Аннотация

Алиментарный ландшафт, то есть совокупность практик, связанных с производством, переработкой и потреблением пищевых продуктов, с одной стороны, является достаточно консервативным, а с другой, больше всего подвержен изменениям. В отдельных случаях на фронтальных территориях алиментарный ландшафт изначально формируется как некое гибридное явление, складывающееся на основе новых пищевых ресурсов и новых подходов к их обработке и потреблению.

В статье анализируются два совершенно различных (и в культурном, и в таксономическом планах) кейса, представленных алиментарными ландшафтами Нижней Волги (Астраханская область) и Республикой Перу. Оба ландшафта формировались на схожих принципах поликультурности и множественности природных зон, позволявших населению заниматься земледелием, рыболовством и скотоводством.

В первой части работы анализируется кейс с Астраханской алиментарной системой. Авторы, на основании различных нарративных источников, прослеживают вкратце основные пути формирования этого ландшафта. На примере нескольких видов сельхозпродукции авторы показывают, что астраханский алиментарный ландшафт отличало многообразие многих уникальных региональных продуктов питания, характерных именно для данного края. Со временем происходило размывание этой специфики, приводившее к утрате некоторых видов, сортов и т.д.

Авторы также анализируют современные культурные процессы и предлагают возможные варианты дальнейшего развития этого сложного социокультурного явления.

Ключевые слова

Алиментарный ландшафт; фронт; гибридность; Астраханская область; Республика Перу; культурные процессы; регионализм



Это произведение доступно по [лицензии Creative Commons «Attribution» \(«Атрибуция»\) 4.0 Всемирная](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

¹ Email: shuilong[at]mail.ru

² Email: vladimir_palatkin[at]rambler.ru



ВСТУПЛЕНИЕ: ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМЫ

Кухня – это не просто кулинарный код, который закрепляет обычаи. Это еще и множество нарративов, подкрепляющих практику. Кухня строит и поддерживает сообщество дискурса, коллективность, сплачиваемую словами, языком, интерпретациями мира, в котором мы живем¹.

C'est dans les vieux pots qu'on fait la meilleure soupe²

Современное развитие алиментарных практик идет очень сложными и противоречивыми путями. Под алиментарными практиками мы понимаем совокупность способов производства, переработки и потребления пищевых продуктов. Как правило, в нашей научной литературе, посвященной это теме, используют термины «гастрономический» и «кулинарный». Однако в значительной степени эти термины отражают очень узкую сферу применения пищи – ее приготовление и потребление. И этот аспект проистекает из этимологии этих терминов: «гастро» восходит к термину для обозначения «желудка», в то время как «кулинарный» или «кулинария» фокусируется на приготовлении и потреблении.

Термин «алиментарный» позволяет рассматривать проблему пищевых продуктов в широком контексте: сбор дикорастущих растений, охота, рыбалка, культивирование, транспортировка, продажа, приготовление, потребление, пищевые традиции, утилизация отходов и многие другие вопросы, в той или иной степени связанные с продуктами питания. Этот термин очень близок к англоязычным терминам “foodways” или “foodscapes”. К сожалению, в русскоязычной литературе отсутствуют термины, аналогичные им.

Не будем подробно останавливаться на них, так как объектом нашего исследования оказывается не вся алиментарная традиция, а традиция особых регионов, которые принято называть фронтирными, или пограничными, так как они формировались на стыке нескольких культур и представляют собой особые локальные образования, как правило, развивавшиеся на периферии.

Формирование этих локальных социумов и их алиментарного комплекса происходило на основе двух, а то и нескольких культурных традиций: местного населения и пришлого населения. Со временем к уже имеющимся двум, и даже больше, акторам такого процесса могли

¹ “Cuisine is not merely a culinary code that anchors custom. It is as well a panoply of narratives that sustain praxis. Cuisine constructs and upholds a community of discourse, a collectivity held together by words, by language, by interpretations of the world in which we live”. (Ferguson, p. 8).

² Французская пословица: «Лучший суп готовят в старых кастрюльках».

добавляться и новые мигранты, привнесившие свои гастрономические практики, которые меняли уже сложившийся комплекс.

В конечном итоге все это приводило к возникновению региональных алиментарных практик, в рамках которых продолжали функционировать как традиционные, соответствовавшие обычаям коренного населения, так и практики новых насельников. Нередко эти культурные традиции смешивались, переосмысливались, трансформировались, что в конечном итоге создавало особый местный колорит.

Конечно, процесс заимствования нового различными народами происходит практически во всех регионах мира. Так, например, в настоящий момент мы можем наблюдать, как в нашу жизнь входят некоторые японские гастрономические традиции: роллы, суши и т.д. Еще раньше такая ситуация наблюдалась с американскими гамбургерами, крылышками KFC или итальянской пиццей. Но в данном случае мы сталкиваемся с заимствованием модных трендов, при этом они не становятся частью культуры народа, который эти нововведения воспринимает. Они так и остаются некоторой модной «экзотикой»: японские суши, американские бургеры, твистеры, баскеты и т.д. Никто не считает нужным назвать Кока-колу русской, немецкой или французской. И не потому, что бренд этот охраняется законом. И даже когда мы употребляем слово «коньяк» или «шампанское», мы понимаем, что они подспудно остаются словами французскими, и мы их в полной мере не сделали «своими».

Фронтирные кейсы совершенно иного свойства. Ведь формирующиеся этнические группы принадлежат как бы сразу к двум разным этническим группам и поэтому какие-то кулинарные изыски считают своими. Среди подобных блюд, например, на Нижней Волге можно назвать балык – вяленая красная рыба, или кайнары, называемые в других частях России «беляшами». И мало кто знает, что слово «балык» (тюрк. «рыба») указывает на заимствование, так же, как и слово «кайнары»¹, т.е. просто «горячий».

Эти способы приготовления, как и сами продукты, стали частью нового регионального социума, разделяющего традиции разных культур.

Эта новая кулинарная реальность во фронтирных регионах строится на нескольких принципах, включающих кулинарные традиции и местные ресурсы; другими словами, в рамках нового алиментарного ландшафта, формирующегося на стыке социального и природного.

В данной статье мы разберем несколько фронтирных кейсов алиментарных ландшафтов, с учетом динамики их развития и современ-

¹ Как, впрочем, и беляш – тюркское слово, да и блюдо.



ного состояния. Для наших кейсов мы выбрали два региона, остановив свое внимание на Астраханском регионе и Перу.

Мы понимаем, что такой выбор в некоторой степени неправомерен, так как они представляют собой неравные культурные и социополитические территории: в одной случае, это – область, в другом – страна. Но если не брать во внимание эти различия таксономического уровня, то на этом они и заканчиваются. Схожего оказывается больше, чем различий.

Завоевание этих территорий проходило приблизительно в одно время – в XVI в. До того на этих территориях были свои государственные объединения: в Перу империя Инков, а на Нижней Волге – Астраханское ханство (Зайцев, 2006). Империя Инков (Тауантинсуйу) была завоевана испанцами, а Астраханское ханство – русскими войсками. Разница в завоевании составляет всего около 20-30 лет.

Территориальные и политические различия этих регионов, конечно, весьма существенны и несопоставимы, но для нашего исследования все эти различия не играют какой-либо значительной роли. На наш взгляд, типологически они весьма схожи, а те условия, в которых происходило развитие этих территорий, также фактически тождественны.

Эта типологическая схожесть, по нашему мнению, является результатом фронтирной ситуации, возникшей в процессе завоевания одним субъектом исторического процесса другого – неродственного ему. В этом понимании фронта мы следуем определению, данному американским историком Дж. Форбсом, который полагал, что «концепция «фронтира» относится к точке встречи, где две силы сталкиваются друг с другом, будь то группы людей или такие расплывчатые вещи, как *цивилизация* и *дикая местность*.... Следует подчеркнуть, что не может быть фронтира без встречи, по крайней мере, двух субъектов, сталкивающихся друг с другом; короче говоря, без контактной ситуации» (р. 206). Он особо подчеркивал, что «фронтир является примером динамического взаимодействия между людьми и включает в себя такие процессы, как аккультурация, ассимиляция, метисация, расовые предрассудки, завоевание, империализм и колониализм» (р. 207).

Нет нужды пояснять, что оба региона вне всяких сомнений относятся к контактными зонам, т.е. территориям встречи двух и более культур. Конечно, в самом характере этих контактов, в их динамике, формах взаимодействия и т.д. можно выявить существенные различия, но это ни в коей мере не отменяет аккультурацию, ассимиляцию, метисацию и т.д.

Как нам кажется, в перуанском варианте эта ситуация в колониальный период была значительно статичней, чем на Нижней Волге. К моменту завоевания Тауантинсуйу испанцами в регионе уже сформировались основные культурные, социальные и политические институты. Испанское завоевание лишь наложилось на некий *статус кво*, сформировавшийся до этого момента. Метисация проходила лишь в среде знати, не затрагивая многочисленные индейские массы.

Ранний период истории Перу достаточно хорошо описан и не требует каких-либо подробных дополнений (Prescott; Lamana; Mangan; O'Toole, etc). Чтобы перечислить всю литературу, посвященную этой проблеме, пришлось бы потратить десятки страниц, но и этого было недостаточно, так как мы были бы вынуждены перечислять испанские хроники, записи метисов, таких как, например, Гарсиласо (Инка Гарсиласо де ла Вега) или Ф. Пома де Айяла (Гуаман Пома де Айяла), Х. де Санта Крус Пачакути Йамки Салькамайва (Пачакути Йамки Салькамайва) и многих, многих других.

В Университете Сан Мартин де Поррес уже более 30 лет идет активное изучение алиментарных традиций Перу, выпускаются множество книг по истории кухни в вице-королевстве Перу и в республиканский период (Olivas Weston, 1996; 1998; 1999; 2008; 2015; Villavicencio, 2007; 2017; Guardia; León; Cartay; Clausen de Molina; Lauer; Orefici, etc.). И это лишь небольшой список огромного числа изданий, посвященных перуанским алиментарным традициям. Перуанские ученые анализировали самые разнообразные аспекты гастрономической истории региона. Можно сказать, что в рамках университетского научного сообщества университета Сан Мартин де Поррес сложилась научная школа по изучению гастрономической культуры перуанцев. Возникли подобные группы и в других университетах Перу.

Этот интерес к алиментарным традициям перуанцев во многом был связан с тем, что ученые очень четко осознали, что алиментарные традиции являются частью культурного наследия народа и важным элементом национальной идентичности и что их необходимо тщательно изучать (Benavides de Rivero; Benites).

Древняя и средневековая история Нижнего Поволжья также описана и изучена достаточно хорошо. Вне сомнения, не в таком же объеме, как история Центральных Анд, но имеются объемные археологические исследования древности (Артамонов; Плетнева, 1976, 1996, 1999), которые позволяют реконструировать достаточно полную картину алиментарных традиций населения этого региона.



Определенный прорыв в изучении региональных алиментарных традиций сделали калмыцкие ученые, но все это лишь относительно культуры калмыцкого народа (Бакаева & Гучинова, 1990; Батыров & Митилов, 2009; Батыров, 2009; 2010).

К сожалению, астраханская алиментарная традиция не была столь тщательно изучена, хотя нельзя сказать, что в этом направлении ничего не было сделано. При активном участии преподавателей АГУ администрацией края была выпущена книга, посвященная исследованию кулинарных традиций в регионе и содержащая местные кулинарные рецепты (Зайцева, 2012). О востребованности подобного издания говорит тот факт, что книга выдержала множество изданий и переиздается по сей день¹. Во многом она представляла собой первую попытку познакомить читателей со всем своеобразием региональной кухни во всех её аспектах: хозяйственном, этническом, природном и т.д.. Естественно, этот труд не мог заполнить все лакуны, но вызвал и продолжает вызывать оживленный интерес у читателей.

Следует также добавить, что в 2015 г. в Астраханском государственном университете была защищена кандидатская диссертация по истории культуры, в которой анализировались некоторые вопросы истории региональной энологии (Сун, 2015). Вместе с тем данные работы являются скорее исключением из общих тенденций в крае по игнорированию регионального аспекта.

Однако даже эти незначительные исследования хорошо иллюстрируют тот факт, что региональная кухня Нижнего Поволжья является сложной алиментарной системой, сложившейся на пересечении разных типов хозяйства, разных природных факторов и разных этнических культур.

Эта система формировалась в рамках конкретного региона на основе самых различных компонентов, отличающих ее от подобных систем России. И хотя она никогда не была замкнутой и постоянно находилась под влиянием других алиментарных систем, однако длительное время ей удавалось сохранить своеобразие, отличающее ее от остальных национальных региональных культурных ландшафтов.

Другими словами, в нашем распоряжении имеются две национальные традиции, сформированные на пересечении самых различных национальных типов. И хотя одна имеет статус национальной кухни, а другая – региональной, многие аспекты их функционирования позволяют нам проводить компаративистский анализ.

Как нам кажется, можно пренебречь этой разницей статусов (национальное/региональное), так как политический и национальный

¹ Она также была переведена на английский, французский и немецкий языки.

аспекты в обоих случаях очень относительны. Обе традиции возникли на пересечении разных хозяйственных укладов (земледельческий, скотоводческий, рыболовецкий). Они в равной степени испытали воздействие иных культурных традиций, в равной степени сформировали единый культурный ландшафт, общий для разных этнических групп. Астраханская кухня длительное время даже оказывала огромное влияние на русскую национальную кухню, так как Нижнее Поволжье выступало в качестве алиментарной сырьевой базы на общегосударственном уровне (рыбные запасы, фрукты и овощи и т.д.).

Различия в тенденциях развития этих двух алиментарных систем лежат лишь в плоскости госрегулирования в рамках российской системы, которого не было в перуанском кейсе¹.

Данное исследование направлено на изучение двух разных моделей развития алиментарного ландшафта. Поставлено несколько приоритетных задач по выявлению разных механизмов адаптации этих моделей к новым условиям глобализма. В статье анализируются способы реагирования национальных систем на глобальные изменения, а также встраивание новых этнокультурных элементов в национальный алиментарный ландшафт и т.д..

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ. ОТ ФРОНТИРНОЙ ГАСТРОНОМИИ К ГЛОБАЛЬНОМУ ТРЕНДУ

В силу специфичных культурных процессов, происходящих в мире, национальные окраины, как и национальные центры, оказываются вовлеченными в глобалистские культурные процессы. В национальный культурный ландшафт постоянно врываются новые международные гастрономические тренды, набирающие популярность с бешеной скоростью. Вместо привычных пельменных на улицах городов появляются столовые Макдональдс, KFC, суши-бары, рестораны Subway, шаурмичные и т.д. Все эти кулинарные нововведения разрушают привычный нам национальный алиментарный ландшафт, вытесняя традиционные заведения быстрого питания, такие как столовые, пельменные, закусочные, кафетерии и т.д.

И в Перу, и в Астраханской области местная традиция подверглась мощнейшему воздействию извне, будь то какие-то общенациональные гастрономические тренды или международные тенденции.

Вместе с тем, к концу второго десятилетия XXI в., обе начинают развиваться в рамках различных тенденций. Для понимания происхо-

¹ В некоторой степени влияние метрополии на перуанскую модель все же было, но оно проходило в несколько иной плоскости и не касалось системы питания в колонии. Но об этом мы будем говорить в следующей части работы.



дующего нам потребуется еще раз взглянуть на эти модели, очертив их границы и дав им основные характеристики. Забегая вперед, скажем, что астраханская модель оказалась в очень сложном состоянии утраты своей самобытности. В то же время перуанская модель не только смогла сохранить свою самобытность, но и стать одной из ведущих гастрономических систем в мире, оказавшись в десятке наиболее интересных и популярных гастрономических открытий за последнее десятилетие.

АСТРАХАНСКАЯ АЛИМЕНТАРНАЯ МОДЕЛЬ

Как уже говорилось, ключевым моментом в структуре и содержании астраханского алиментарного ландшафта является природное своеобразие региона, определяющее наличие конкретных пищевых ресурсов, доступных населению. Мы не будем рассматривать экологическое зонирование региона, заметим лишь, что оно достаточно своеобразно, и на небольшом перепаде высот можно обнаружить несколько различных экологических зон. Особенно часто это встречается на бэровских буграх, расположенных на значительной части области. Однако основными зонами являются пустыня, полупустыня, пойма и дельта. Именно они играли доминирующую роль в хозяйственных занятиях местного населения. Поэтому для нашего анализа важнее наличие природно-хозяйственных комплексов, которых тоже несколько. Среди них следует назвать скотоводство, земледелие и рыболовство; при этом скотоводство состояло из овцеводства и верблюдоводства, земледелие – из садоводства, огородничества, бахчеводства и в меньшей степени пашенного земледелия (в северной части Волго-Ахтубинской поймы). В советский период область начала специализироваться на овощеводстве и рисоводстве. Рыболовство в крае также распадается на два варианта: речное рыболовство и морское. В советский период получило распространение и рыбозаводство. К этим занятиям можно добавить еще и охоту, хотя она являлась лишь дополнительным занятием, расширяя круг пищевых ресурсов. К объектам охоты относились пернатые, прежде всего водоплавающие птицы, по северу области еще и дрофа (*Otis tarda*), являвшаяся легким объектом для добычи, так как большую часть времени проводит на земле и плохо летает. Среди других животных хотелось бы отметить, прежде всего, сайгака (антилопу сайгу), который был практически недоступен в обычное время, так как его скорость передвижения очень велика, но становился легким объектом для добычи во время сезонных перекочевок этих животных (Давыдов, Еськов, Рожков, & Кирьякулов, стр. 45); (Данилкин, стр. 69). Сезонным объектом охоты

были и зайцы, которые во время паводков легко доступны, так как спасаются обычно в большом количестве на различных кочках, больших упавших деревьях и т.д.: «если ж они для своей безопасности выберут такие высокие места, выше коих полая вода никогда не всходит, то ожидают их на оных о сем знающие охотники, и в сем случае сих зверьков живых ловят руками; для того заячья охота ни в какое другое время славнее не бывает, как в сие» (Гмелин, стр. 115-116).

Следует отметить, что особым направлением являлась соколиная охота, а также охота с другой ловчей птицей. Этот вид был внесезонным. Кроме птицы с соколами и ястребами охотились на зайцев и лисиц. Но относительно XVIII в. у нас нет никаких сведений о его существовании среди местного населения¹.

В прошлом в пищу употребляли и сусликов, которых ловили силками. Однако на сегодняшний день такая традиция почти полностью перестала существовать.

Как можно видеть, охота давала преимущество местному населению лишь сезонно: в период массового перелета птиц или в период массовых миграций антилоп и т.д. Но и вне охоты природное своеобразие края предоставляло большое разнообразие пищевых ресурсов местному населению.

Хотя Астраханское ханство было присоединено к России в 1558 г., следует понимать, что эта дата не является начальной для формирования астраханского алиментарного ландшафта. Как нам кажется, астраханский алиментарный ландшафт начал складываться еще в Хазарском каганате. Именно в этот период сложилась основная хозяйственная модель региона, основанная на сочетании несколько хозяйственных комплексов: земледелие (огородничество, садоводство), скотоводство и рыболовство (плюс сезонная охота и собирательство) (Артамонов, стр. 323-324); (Плетнева, 1976, стр. 8-9). Как мы видим, местная хозяйственная модель сложилась на сочетании присваивающего и производящего хозяйства.

Значительная часть рациона в Хазарии, как, впрочем, и в последующие эпохи, была баранина и рыба. Арабский путешественник Абу Хамид ал-Гарнати, посетивший низовья Волги в 1131 г., дает нам некоторое представление о кулинарных пристрастиях местных жителей: «И в этой реке есть такие виды рыб, подобных которым я вообще не видел на свете, одну рыбу может снести только сильный мужчина, и еще такой вид рыбы, что ее может снести только сильный верблюд.

¹ Хотя в Астрахани имеется птичий двор, в котором содержат и ловчую птицу, которую, как правило, отправляют в столицу. Входят эти породы птиц и в перечень дипломатических подарков правителям других стран, особенно восточных.



Но есть среди них также и маленькие. В такой рыбе нет мелких косточек и нет костей даже в голове, и зубов у нее нет. Эту рыбу пекут и кладут в нее рис, и становится она вкуснее жирной баранины и курятины. И извлекают из ее живота жир, которого хватает для светильника на месяц, а из желудка выходит полманна и больше рыбьего клея. И вялят ее ломтями, и становится она лучше всякого на свете вяленого мяса, цвета красного, просвечивающегося янтаря, ее едят с хлебом, как она есть, не нужно ни варить, ни жарить» (ал-Гарнати, стр. 27-28).

Отдает дань арабский путешественник и изобилию мясных запасов в крае: «А мясо у них дешевое, так что бывают бараны, когда приходят караваны неверных, один баран за полданика¹, а ягненок за тассудж². И у них столько разных сортов фруктов, что больше не бывает, и в том числе чрезвычайно сладкие дыни, и есть сорт дынь, который держится зимой» (ал-Гарнати, стр. 28). Речь, видимо, идет про арбузы, так как по-арабски эти два плода обозначаются одним термином³, но, возможно, конечно, что ал-Гарнати все же говорит о дынях, которые во многих регионах нарезали на дольки и провяливали. После такой обработки они могли храниться очень долго. Нередко из этих полосок или долек плели косички. Такой способ сохранения дыни на зиму существует до сих пор и в Средней Азии.

Археологические изыскания астраханских археологов в полной мере подтверждают эти сведения. Как показали исследования Д. Васильева, пища местного населения города Саксин, возникшего, вероятно, на месте хазарского Итиля, состояла из мяса, рыбы и проса. По его мнению, «именно мясная диета составляла основу рациона жителей города в X–XIV вв. Главным образом, это крупный и мелкий рогатый скот. Примечательно, что животных в городе не содержали – в культурных слоях городища обнаружены не целые скелеты, а лишь кости со следами кухонной и рыночной разделки» (Васильев, 2015, стр. 215-216). Как выявила российский археолог Л.В. Яворская, потребление мяса в Самосдельском городище, расположенном недалеко от Саксина в период его существования, являлось доминирующим в рационе местных жителей: предпочтение отдавалось крупному рогатому скоту – почти 44 %, кости мелкого рогатого скота – 41,0 %, лошади – 14,4 %, верблюда – 0,6 % (Яворская, 2011, стр. 153).

Не исключено, что крупный скот все же содержали в городе или в поселениях поблизости. Вряд ли его пригоняли кочевники: перегон подобного скота на большие расстояния уничтожал всякую товарную

¹ Даник – мелкая монета, 0,5 гр. серебра.

² Тассудж – еще более мелкая монета, равная, 0,12 гр. серебра.

³ См. примечание 59 «Путешествия Абу Хаида ал-Гарнати...» (с. 68-69).

стоимость этих животных. А вот мелкий рогатый скот, особенно овец, действительно привозили или пригоняли в город кочевники, которых ал-Гарнати называл «неверными». Возможно, и коз разводили вблизи города, а кочевники пригоняли лишь баранов. Скорее всего, от них жители Самосдельского городища получали также конину и верблюжатину, но процент потребления был невелик – в совокупности 15 %. В Саксине доля конских костей была еще меньше – всего лишь 1,5 % (Васильев, 2015, стр. 229). Возможно, это было связано с различным этническим составом этих городищ.

Другими словами, Самосдельское городище на 40 % снабжало себя мясом, и еще около 40-50 % получало извне. Мясной рацион жителей Саксина был приблизительно схож с рационом жителей Самосдельского городища.

Вторым по значимости продуктом в этот период была рыба (Васильев, стр. 228). Osteологический анализ останков рыб Самосдельского городища, проведенный преподавателями Астраханского государственного университета, показал следующую картину: «Доля остатков сем. осетровых составляет 43,6 %, остатки сазана составляют 26,7 %, доля костей сома достигает 5,5 %» (Лозовская & Матвеев, 2011, стр. 59).

Интересен высокий коэффициент osteологических остатков осетровых – приблизительно 44% и сома – от 5 до 8 % (Лозовская & Матвеев, 2014, стр. 25).

Значительный процент пищевых ресурсов жителей Нижней Волги в этот период составляли фрукты и овощи, а также зерновые. Особую роль в рационе жителей играло просо. Астраханским археологом Д.В. Васильевым в одном из раскопов Самосдельского городища «были обнаружены буквально целые пласты проса, представлявшие собой остатки продуктовых запасов» (Васильев, 2015, стр. 32-33). Правда, Д. Васильев ставит под сомнение свидетельство ал-Гарнати об употреблении жителями Саксина риса (ал-Гарнати, стр. 28), полагая, что, вероятно, речь идет о просе (Васильев, 2015, стр. 33). Это предположение может быть верным, если полагать, что жители Саксина употребляли в пищу только продукцию, произведенную или добытую в пределах данной территории. Вместе с тем рис могли поставлять в Саксин из Персии или Средней Азии, ведь Саксин был крупным торговым центром, находящимся на пересечении торговых путей.

К перечню культурных злаков, как нам кажется, можно добавить и дикорастущие злаки, и съедобные растения, которые могли употребляться местным населением. Без этого анализа понимание алиментарной модели жителей Нижней Волги в хазарский и постхазар-



ский периоды не будет полным. Д. Васильев справедливо замечает, что «изучение городища продолжается, и комплексные исследования рациона жителей городища на разных этапах его существования еще впереди. Только промывки проб культурного слоя могут дать некоторое представление о наличии и ассортименте семян культурных растений, которые могли использоваться в пищу» (2015, стр. 32).

Как указывает Д. Васильев, «помимо проса, среди материалов городища были обнаружены косточки абрикоса, персика, вишни, винограда, семена дыни, арбуза, что свидетельствует о наличии в дельте Волги в описываемый период развитых в небольших масштабах садоводства, виноградарства и огородничества» (2015, стр. 33).

Конечно, сложно сказать, какие из этих плодов были выращены здесь, а какие привезены, но, как нам кажется, учитывая сложности пути и нежность перечисленных плодов, значительная часть этих фруктов была выращена на месте. Кроме этого, данные археологических находок очень хорошо согласуются с свидетельствами некоторых источников, в частности, письма хазарского царя Иосифа: «Страна (наша) не получает много дождей. В ней имеется много рек, в которых выращивается много рыбы. Есть (также) в ней у нас много источников. Страна плодородна и тучна, состоит из полей, виноградников, садов и парков. Все они орошаются из рек. У нас есть очень много всяких фруктовых деревьев» (Коковцев, стр. 87).

Как нам кажется, вопрос с фруктовыми садами и виноградниками в хазарский и золотоордынский период пока остается наименее изученным. Здесь могли бы помочь совместные усилия археологов и ботаников.

Подводя итог всему вышесказанному, можно с большой уверенностью утверждать, что уже в хазарский период сложилась основная алиментарная модель этого региона, состоящая из скотоводства, земледелия и рыболовства, в рамках которой сформировался и основной состав пищевых ресурсов. Ее мы можем наблюдать и в постхазарский период, и даже в последующие периоды, когда в первой половине XIII в. Нижняя Волга была завоевана монголами.

Правда, мы должны учитывать динамику этого потребления в зависимости от периода. Исследования и анализ остеологических останков, проведенные Л. В. Яворской на Самосдельском городище, представляют нам очень хорошую картину изменений в пищевой модели от хазарского периода к золотоордынскому. Данные, приведенные в таблицах 2 и 3 Л. В. Яворской, указывают на некоторую смену этнического состава в данные периоды и последующее увеличение или снижение потребления мяса КРС и МРС, а также лошади и верблюда

(Яворская, стр. 152-153). Но эта динамика несущественна для нашего исследования, так как она не затрагивает кардинальным образом описанную модель. Хотя, с другой стороны, увеличение потребления мяса КРС в золотоордынский период до 57,9 % по сравнению с 49,6 % в хазарский период говорит о многом.

Интересно также и другое: употребление табуированных видов в данном регионе. Учитывая то, что в хазарский период это было в основном иудейское и мусульманское население, уместно предположить, что некоторые животные или рыбы не могли употребляться в пищу. Так, нечистыми считаются свинья, осел, собака, что естественным образом нашло свое отражение на количестве остеологических останков этих животных. Лишь в золотоордынский период было найдено небольшое количество костей свиньи (домашней и дикой).

Однако что касается рыбных останков, здесь предстает очень интересная картина: и иудеям, и мусульманам, да и христианам запрещалось есть рыбу, у которой нет чешуи. Этот запрет восходит еще к Ветхому Завету: «все животные, у которых нет перьев и чешуи в воде, скверны для вас» (Левит, 11 : 12). Поэтому такая рыба, как сом, считалась и до сих пор считается нечистой (*харам*) многими мусульманами, да и христианами.

Но и осетровые рыбы не имеют чешуи и попадают под это правило. До сих пор этот запрет на употребление осетровых рыб существует в Иране, хотя это не мешает Ирану активно заниматься выловом этих рыб и продажей осетровых пород и черной икры в разные страны. Даже СССР активно покупал черную икру у Тегерана (Borgstrom, p. 333).

Все это дает нам возможность предположить, что комплекс этот сложился еще до того, как местное население приняло иудаизм или ислам. Пищевые пристрастия не претерпели серьезных изменений с принятием этих религий, так как население не решилось отказаться от пищевых ресурсов, составлявших основу их рациона в предыдущий период.

Для получения максимального количества осетровых ресурсов местное население в Средние века предпринимало значительные усилия, строя из огромных бревен, забитых в дно реки, особые конструкции – учуги, с помощью которых перегораживали русло. Поверх этих бревен делался настил, по которому свободно могли перемещаться несколько человек. В некоторых местах из таких же бревен делались карманы, в которые заходила рыба и откуда ее доставали баграми.

Этот варварский лов рыбы наносил огромный ущерб рыбным запасам, так как мешал естественному проходу рыбы на нерест.



Этот способ рыбодобычи просуществовал в дельте Волги до 1859 г. Само же слово «учуг», вошедшее в русский язык, тюркского происхождения (Даль, стр. 874). Все это показывает, что произошла передача знаний от местных народов к новым насельникам края, что в конечном итоге предопределило дальнейшие способы лова, да и процесс складывания нового алиментарного ландшафта, который во многом повторял предыдущий.

Этот переход к новым хозяйственным и пищевым традициям произошел в середине XVI в., а точнее, в 1556, когда окончательно было завоевано Астраханское ханство, и уже на правом берегу Волги был заложен новый город – Астрахань.

Зная основные события этого периода, мы все же ничего не знаем о том, как происходило формирование новой пищевой модели – уж слишком сложным был этот период удержания власти, так как астраханский отряд стрельцов был незначителен, а функционирование их сводилось к защите крепости, что не предполагало активного использования местных пищевых ресурсов. Кроме московских стрельцов, население края состояло из местных астраханских татар и ногайцев, кочевавших вокруг города.

Мы здесь не анализируем проблему этнической принадлежности «астраханских татар», полагая, что нет оснований обсуждать концепцию «интерстадиала» в том варианте, как ее высказал астраханский этнолог В. Викторин, считавший, что после захвата русскими войсками этой территории местное население переселилось в Крым, а на освободившиеся земли перекочевали ногайцы (Викторин). Астраханский исследователь Р.Т. Алиев довольно подробно разобрал историографию этого вопроса (Алиев), поэтому мы не будем к нему возвращаться. Возможно, именно изучение алиментарного ландшафта края в этот период поможет пролить свет на этот вопрос. Именно некоторые хозяйственные модели дорусского населения края показывают, что часть татарского населения края никуда не ушла, а осталась и сохранила свои традиции садоводства и бахчеводства.

Новая астраханская модель мало чем отличалась от предыдущей. Она также базировалась на трех хозяйственных «китах»: рыболовстве, земледелии и скотоводстве. Если принять за основу концепцию интерстадиала В. Викторина, то непонятно, какая группа кочевых ногайцев-скотоводов вдруг перешла к оседлости и освоила садоводство и бахчеводство. Спустя чуть более полувека после присоединения Астраханского ханства советник Голштинского посольства А. Оларий оставил нам многочисленные свидетельства о занятиях жителей края в 30-х гг. XVII в., указывая часто и на их этническую принад-

лежность. Так, о занятиях ногайцев он говорит следующее: «Пищу себе эти татары добывают скотоводством, рыболовством и птицеводством» (Олеарий, стр. 349). «Обыкновенное кушанье татар составляет вяленая на солнце рыба, которую они едят вместо хлеба; рис¹ и пшено они мелют и приготавливают из них лепешки, которые жарят в растительном масле или меду. Наряду с другим мясом они едят и верблюжье, и конское; пьют они воду и молоко, причем особенно кобылье молоко считают за лакомый и здоровый напиток. Поэтому, когда однажды послы поехали посмотреть их орды и лагеря, они им налили этого молока из кожаного мешка и подали выпить» (с. 350). Он также очень подробно останавливается на описании скота у ногайцев, заявляя, что «их рогатый скот велик ростом и силен, подобно польскому, а у овец, подобно как у персидских, имеются большие толстые хвосты из чистого сала, весящие иногда от 20 до 30 фунтов. У них отвислые уши, как у собак водолазов, и высокие изогнутые носы. Лошади их невзрачны, но сильны и очень выносливы. У них имеются и верблюды, но редко с одним, а обыкновенно с двумя горбами на спине» (с. 349). Указывает он и на занятия охотой у татар или ногайцев: «Вокруг этих мест, ввиду близости моря и многих лежащих под Астраханью тростников и лесистых островов, имеется очень много пернатой дичи, особенно много диких гусей и больших красных уток, которых татары умеют быстро ловить с помощью обученных соколов и ястребов. Здесь имеется и много диких свиней, которых татары преследуют и продают задешево русским, так как сами они, в силу закона своего, не могут их есть» (с. 346).

О занятиях астраханских татар овощеводством он говорит следующее: «Что касается садовых плодов, то они здесь так великолепны, что мы лучших не находили даже в Персии: это яблоки, квити, грецкие орехи, большие желтые дыни, а также арбузы, именуемые у турок и татар *karpus* — так как они очень холодят, а у персов — *hinduanae* так как индусы некогда ввезли их в Персию. Подобного рода арбузов и дынь татары доставляли еженедельно возов 10–20 в Астрахань на рынок по очень дешевой цене» (с. 346).

Во время одного из званых обедов, на который пригласили послов, на столе стояли разнообразные яства: «виноград, яблоки, дыни, персики, абрикосы, миндаль, два рода изюму (один из них представлял небольшие белые и очень сладкие ягоды без косточек), лущенные

¹ Как мы видим, астраханские ногайцы и в XVII в. продолжают употреблять в пищу рис, хотя в этот период никто уже точно не выращивал его. В этот период ногайцы влачат довольно бедственное существование, однако могут позволить себе рис. Все это косвенно указывает на то, что ал-Гарнави все-таки правильно говорил об использовании в Хазарии риса, а не пшена, как полагал Д. Васильев (2015, стр. 33).



большие грецкие орехи, фисташки, всевозможные в сахаре и меду вареные индийские чуждые фрукты стояли на столе, покрытые шелковыми платками» (с. 354).

Конечно, такое изобилие фруктов и сладостей было доступно не всем, но многие фрукты и овощи, виденные Олеарием, были местного производства. Но и импортные фрукты и сладости были регулярным украшением стола знатных астраханцев. Основными поставщиками этих продуктов были армянские, персидские и индийские купцы.

Анализируя процесс складывания астраханского алиментарного ландшафта, мы приходим к выводу, что этот ландшафт уже с самого раннего периода представлял собой сложное явление, в формировании которого участвовали самые различные этнические компоненты и хозяйственные комплексы. Если изначально это были различные группы татар, ногайцев и русских, то чуть позднее к ним добавились разнообразные и порой многочисленные группы иностранных купцов: персов, армян, бухарцев и хивинцев, индийцев, туркмен и многих других. Не стоит сбрасывать со счетов и европейскую миграцию, которая также была хоть и немногочисленной, но достаточно разнообразной, а в 1765 г. на севере губернии недалеко от современного Волгограда даже была создана небольшая немецкая колония Сарепта, основанная протестантской религиозной общиной: Моравскими братьями или гернгутерами. И хотя эта община не была многочисленной, да и просуществовала не очень долго, успешная хозяйственная деятельность этой колонии оказывала огромное влияние на общекультурный и алиментарный ландшафты края. Особой популярностью у жителей края, да и всей России, пользовались сарептинская горчица, горчичное масло и многое другое (Клаус, стр. 79, 87). В Астрахани еще в середине XIX в. имелась булочная, которую содержал немец из Сарепты. Именно туда направился Т. Шевченко в поиске немецких колбас, полагая, что там он обязательно должен найти их (Шевченко, стр. 144). К слову сказать, он так и не нашёл магазина с сарептинскими колбасами, так как тот располагался не в центре города.

Следует отметить, что астраханский алиментарный ландшафт находился в постоянной трансформации. Он с определенной регулярностью менялся, в него встраивались все новые компоненты, связанные с новыми этническими группами, появлявшимися в крае, а также с новыми пищевыми продуктами, получавшими здесь дополнительное распространение.

Среди новых этнических групп, появившихся в крае еще в XVII в., были калмыки, перекочевавшие на Нижнюю Волгу из Джунгарии¹. Приход их на Нижнюю Волгу не сильно изменил локальный алиментарный ландшафт, так как во многом, поскольку калмыки были скотоводами, их хозяйственный комплекс совпадал с пищевыми традициями скотоводческого населения края. Кроме скотоводства, калмыки приобщились и к рыбодобыче, активно нанимаясь на работу к крупным рыбопромышленникам.

Но вместе с тем в их традициях были и серьезные отличия, что в дальнейшем сказалось и на региональной кухне. Это, прежде всего, распространение такого повседневного напитка как калмыцкий чай. Привезя с собой на Нижнюю Волгу некоторые пищевые традиции, которые они сами заимствовали у тибетских народов вместе с буддизмом, калмыки способствовали популяризации потребления плиточного зеленого чая, потребляемого с молоком. Такой напиток и получил название *калмыцкого чая*². В отдельных случаях этот чай употребляли со специями, особенно с мускатным орехом, нутряным жиром, а иногда и подбивая его мукой³.

Калмыки также способствовали дальнейшему развитию коневодства, последнее верно и в отношении прибывших позднее в регион казахов.

Новые пищевые продукты попадали в Астрахань с изрядной регулярностью. В 1613 г. начинается развитие в крае виноградарства. Это делало Астрахань особым по значимости регионом, так как здесь впервые в России приступили к выращиванию винограда и производству вина. Виноградная лоза была доставлена в Астрахань персидскими купцами из Шемахи, а к виноградарству приступил православный монах австрийского происхождения, живший в Астрахани (Якушенков, 2017, стр. 9).

Во второй половине XVIII в. развитие виноградарства и виноделия достигает своего пика. Связано это было прежде всего с деятельностью австро-венгерского поданного поручика Ивана Паробича, прибывшего в Астрахань в 1734 г. специально для занятий виноградарством и садоводством. В 1752 г. он был назначен директором Астраханской садовой конторы.

¹ В конце XVIII в. значительная часть калмыков вернулась в Джунгарию, а на освободившееся место – прежде всего на левобережную часть Волги – переселились казахи Букеевской орды.

² До 80-х гг. XX в. калмыцкий чай (зеленый плиточный) был одним из любимых напитков астраханцев.

³ Как правило, русское население края не подбивало мукой калмыцкий чай, однако использование нутряного жира, мускатного ореха и соли были не таким уж и редким явлением.



Развитие виноградарства и садоводства в крае явилось результатом деятельности не только Ивана Паробича и других иностранцев, приглашенных на работу в Астрахань, но и достаточно прозорливого руководства губернатором края Бекетовым (1763–1780), сделавшим очень много для развития этого направления. В своем имении в селе Черепеха (Бекетовка)¹ он создал уникальный сад и виноградники, в которых выращивалось более 30 сортов винограда. В его винных подвалах хранилось вино более чем 80-летней выдержки. Как сообщал П. Паллас, в его подвалах было 14000 ведер вина на продажу (Паллас, 1802, стр. 147). Как бы то ни было, активное виноградарство продолжалось в крае довольно долго, и пошло на спад лишь во второй половине XIX в.

Садоводство в крае достигло таких высот, что в 70-80 г. XVIII в. в Петербург отправляли не только вино, виноград, астраханские яблоки, арбузы и дыни, но и ананасы. Даже в начале XIX в. Астрахань еще прочно ассоциируется не только с яблоками, арбузами, но и с ананасами.

Друг А.С. Пушкина, известный российский литератор граф Владимир Александрович Соллогуб посвятил их общей знакомой С. Тимирязевой, жене астраханского губернатора Тимирязева, стихи на отъезд ее в Астрахань:

«Туда, где родина арбуза,
Туда, где зреет ананас,
Моя студенческая Муза
Благословляет ныне вас» (Соллогуб, стр. 545)

И это не было преувеличением – в Петербург ежегодно отправляли более 70 спелых ананасов, выращенных в Садовой конторе².

Особого упоминания из фруктов и овощей, выращиваемых в регионе, заслуживают астраханские яблоки. По многочисленным упоминаниям старожилов, Астрахань была не только рыбным городом, но и яблочным. Здесь произрастали всемирно известные астраханские сорта: *яндыковский*, а также *астраханское белое* и *астраханское красное*, получившие особую популярность в мире. Их выращивают в Европе, Америке и даже Африке. Принято считать, что первое упоминание *астраханского белого* якобы сделал французский агроном Никола де Боннефон (Nicolas de Bonnefons) в своем «Французском са-

¹ Современное Началово.

² Мы признательны астраханскому исследователю А. Мещерякову, нашедшему эти сведения в Астраханском госархиве, за то, что поделился этими фактами с нами.

довнике»¹ еще в 1653 г. (Leroy, pag. 79). Правда, нам не удалось найти упоминание этих яблок в издании 1654 г. Но в нём Боннефон среди различных сортов яблок приводит и «*ледяное яблоко*», которое часто выступает синонимом *белого астраханского*. Даже в Швеции этот сорт знали уже в XVIII в. (Eneroth, p. 1). Но и неважно, когда конкретно астраханские сорта яблок оказались востребованными на Западе, важен сам факт, что популярность ряда астраханских сортов вышла далеко за пределы региона и достигла международного уровня.

К сожалению, об этих уникальных яблоках совершенно забыли астраханские садоводы. Пока еще сохраняются *яндыковские яблоки*, но и их становится все меньше и меньше. Вообще отказ от позиции яблочного края можно проследить исторически. По воспоминанию многих старожилов, изменения наступили в начале или середине 60-х гг. XX в. До этого во вторую половину лета улицы города были усеяны огрызками яблок. По улицам города даже ходили специальные женщины, которые собирали в мешки эти огрызки. Яблоневые сады были повсеместно. Огромный массив фруктовых садов тянулся от старого кладбища на краю города на несколько километров до с. Началово, заложенного Бекетовым. Позднее сады уничтожили, а эту территорию передали горожанам под дачи. Огромные сады были и в других районах края.

Кроме чудесных яблок к традиционным фруктам региона можно было бы добавить вишню, черешню, различные сорта груш, абрикосов и персиков, терн, алычу, айву и многое другое. Следует упомянуть и некоторые ягоды и орехи, употребляемые населением в пищу: ежевику, иргу, тутовник, водяной орех – чилим и т.д. Если употребление ирги не имело широкого распространения, то сбор на продажу ежевики и чилима в дельте Волги в осенний период было обычным явлением, а сбор и продажа ежевики осуществляется и по сей день. Плоды шелковицы, или тутового дерева, не имеют товарной значимости, однако многие собирают ее для производства винных напитков или настоек. В пищу некоторые астраханцы, особенно дети, употребляют и плоды *лоха серебристого*, поспевающего осенью.

Овощные культуры также были в изобилии в крае. Немецкий естествоиспытатель и путешественник С. Гмелин, некоторое время проживший в Астрахани, так описывает состояние садоводства и овощеводства в регионе: «В астраханских садах сажаются всякого рода поваренные растения, салат, свекла, морковь, репа, редька, горчица,

¹ Le jardinier françois, qui enseigne à cultiver les Arbres, et Herbes Potagères; Avec la manière de conserver les Fruicts, et faire toutes sortes de Confitures, Conserves, et Massepans. Dédié aux dames. Cinquiesme Edition reveuë par l'Autheur. Amsterdam, Jean Blaeu, 1654.



огурцы, тыква, арбузы, а из европейских овощей недостает картофеля, земляных яблок и артишоков, но вместо оных садят в великом множестве бадьянжу или демьянок и стручкового перцу» (Гмелин, стр. 162).

Примечательно, что некоторое время Астрахань даже оказывается своеобразным центром производства стручкового перца и гвоздики, которые экспортируются в Азербайджан и Персию, и даже Индию (Гасанов, стр. 61); (Магомедов & Магарамов, стр. 107).

Часть региональных центров губернии специализируются на выращивании фруктов или овощей. Так, Красноярский уезд уже в XVIII в. становится центром производства красного лука. Большая часть населения уезда, кроме занятий животноводством, значительное время уделяло овощеводству. Как указывает Гмелин, даже самые бедные могли прокормиться от продажи лука, который здесь достигал огромных размеров (Гмелин, стр. 108-109).

К уже имеющимся фруктам и овощам, потребляемым в крае, необходимо добавить и те, которые регулярно привозились в Астрахань с Северного Кавказа и продавались на рынках города. Помимо северокавказских продуктов, сладости и некоторые фрукты привозились из Персии и Индии. Особую роль в торговле с этими странами играли Персидский и Индийский гостиные дворы.

Гостиный двор индийских купцов был основан в 1625 г. и просуществовал до середины XIX в. Посещение индийского гостиного двора и прием, устраиваемый гостям, были своеобразным «туристическим» ритуалом для именитых гостей города. Французская путешественница А. Оммер де Гелль, посетившая город в 1840 г., так описывает это событие: «Он взял маленькую белую раковину, которая до этого лежала на священном камне, наполнил его священной водой из Ганга и очень благочестиво окропил нас ею. Тем временем его спутники накрывали на стол, на котором лежали изысканные фрукты и кондитерские изделия, которые их руководитель преподнес нам с большой вежливостью и галантностью» (Hell, pp. 183-184). О наличии индийских сладостей на столе во время обеда говорил и А. Олеарий (с. 354).

При анализе алиментарного ландшафта особый интерес составляют собственно традиции питания, как частные, так и публичные. К сожалению, об этом вопросе мы знаем очень мало. Да и, учитывая социальное и этническое разнообразие в крае, вряд ли нам удастся воссоздать достаточно полную картину. Правда, основываясь на воспоминаниях гостей города, таких, как А. Оммер де Гелль, И. Аксаков, Т. Шевченко, можно все-таки составить определенную картину част-

ного и публичного алиментарного ландшафта в Астрахани в середине XIX в.

Если кухня элиты и стремилась к подражанию *haute cuisine* во французском стиле, то повседневная жизнь среднего класса была совершенно иного склада. И Аксаков, и Шевченко отмечают некий диссонанс между реальной обстановкой в городе и тем, как воспринимался образ Астрахани за ее пределами, где она виделась как некая страна изобилия. На приеме А. де Гелль у калмыцкого князя Тюменя в изобилии подаются вино и шампанское и изысканные блюда: «Кухня, будучи наполовину русской, наполовину французской, что касается выбора или вкуса блюд, не оставляла желать нам ничего лучшего. Каждая вещь подавалась на серебре, а вина Франции и Испании, особенно шампанское, поставлялись в царском изобилии» (Hell, p. 174).

Напротив, у Аксакова, который еще во время поездки слышал об Астрахани как стране изобилия, сложились совершенно негативные представления о здешней жизни: «Первую неделю мы будем есть постное. Предчувствую, как надоест мне уже приевшаяся икра. Этот товар можно иметь дешево, т.е. зернистую по 1 р. за фунт, и отличную, но дороговизна и дурное качество других припасов – невыносимы. Нельзя почти иметь ни хорошей говядины, ни телятины, ни свежей баранины, зато можно иметь соленый виноград. Не только съестные припасы, но азиатские товары, которых я обещал прислать встречному и поперечному, воображая, что они так дешевы как огурцы, — дороги ужасно... Все лучшее отправляется в Москву, и собственно в Астрахани торговля этими товарами бедна» (стр. 70). Его вывод удручающий: «Сегодня слышал я рассуждение повара князя Гагарина, негодовавшего на невежество здешних жителей в поварском искусстве: постом говядины достать здесь нельзя, телят бьют почти только что родившихся, одна картофелина стоит грош, несколько кореньев — гривну, и живой рыбы достать нельзя, ибо пойманная стерлядь зимою немедленно замораживается и отсылается в верховые губернии; чухонского масла почти нет, бутылка молока 40 коп., миндаль, которому здесь следовало бы быть дешевле, дороже. Вот вам такса здешних припасов!» (стр. 70).

Столь же категоричны и даже резко отрицательны и выводы Т. Шевченко: «Ай да Астрахань! Ай да портовый город! Ни одного трактира, где бы можно хоть как-нибудь пообедать, а о квартире в гостинице и говорить нечего. Зашел я в одну сегодня из так называемых гостиниц на косе Герап (на астраханском Золотом Рого), спросил чего-нибудь поесть. И запачканный вертлявый половой отвечал мне, что все, что прикажете, все есть, кроме чая. А на поверку оказалось, что



ничего не имеется, кроме чая, даже обыкновенной ухи. Это – в Астрахани, в городе, который половину огромного русского царства кормит осетриной! И если бы не приехал сюда по делам службы, двумя месяцами прежде меня, Новопетровского укрепления плац-адъютант Бурцов, то мне пришлось бы ночевать если не на улице, то в калмыцкой кибитке. Они здесь так же чисты, как и грязные лачуги, но гостеприимнее. Спасибо Бурцову: он приютил и накормил меня в этом негостеприимном улусе» (Шевченко, стр. 140-141).

Мы полагаем, все эти люди столкнулись с разными сторонами жизни в Астрахани. А. де Гелль познакомилась с праздничной стороной, ей приятно было узнавать, что здесь чтят и знают французские обычаи, и многие говорят по-французски, да и ориентируются во французской политике и литературе гораздо лучше многих французов. Напротив, и Аксаков, и Шевченко знакомилась с ее обыденной жизнью, а французская кухня вообще претит И. Аксакову: «Обед хороший, французский и поэтому для меня неудовлетворительный, тем более, что завтраков и ужинов нет. Так что я пью три раза в день чай» (с. 68). Конечно, славянофилу Аксакову претит все французское, он надеялся найти в Астрахани «исконно» русское или восточное, а оказалось все иначе¹. Вместе с тем, его заметки об ориентированности местного рынка на Москву и Петербург вполне оправданы.

Приход Т. Шевченко в гостиницу Герап на Косе или, как он называет это место – на Астраханском Золотом Роге, можно вряд ли считать правильным выбором, так как Коса – это особый район. Его очень хорошо охарактеризовал местный краевед и издатель А. Штылько, и, хотя его описание было сделано полвека спустя, оно во многом верно и относительно того периода, когда Косу посещал Шевченко: ««Коса» – это кипучий угол Астрахани, полный особенностей во всех отношениях, до санитарного включительно. На «Косе» бок-обок живут возмутительнейший разврат и примерная добродетель; ужасы нищеты, позора, несчастья, – и прелести богатства, счастья, славы; голод и обжорство; лохмотья и бархат, шелк, кружева; на «Косе», рядом со страданиями измученных борьбою за существование, – льется шампанское, проигрываются тысячи в самые бессмысленные игры» (Штылько, стр. 22).

Ошибкой Шевченко явилось то, что он зашел пообедать слишком рано, так как Коса просыпалась намного позже. Активная жизнь здесь начиналась вечером или даже ночью. Этот район жил своей жизнью, не сопоставимой с ритмом города.

¹ Даже главная гостиница в городе называется «Париж». Да и высший свет в городе стремится говорить по-французски, что также раздражает И. Аксакова.

И вместе с тем, как нам кажется, и Аксаков, и Шевченко во многом правы. Публичное алиментарное пространство города находилось в зачаточном состоянии, у него не было своего лица; при изобилии многих продуктов и культурных традиций он не был ориентирован на внутреннюю традицию, а как бы существовал в двух противоположных плоскостях: высшее общество всячески подражало Парижу, а низшие слои выживали, заботясь о хлебе насущном. Во многом город, да и регион в целом живет тем, что продает другим¹. К концу века этот коммерческий характер города еще больше усилился. Н.А. Таранов характеризует эту ситуацию следующим образом: «Благодаря железным дорогам, вся Россия стала рынком астраханского рыболовства. Жесткую, плохо приготовленную воблу ест хохол в своей Малороссии. Чехонь и белоглазку промышленник-еврей повез своим собратьям в Польшу. Ест москвич белужину и белорыбицу, а петербургский рабочий – астраханские сельди» (Низовье Волги от Царицына до Астрахани, стр. 94-95). Таранов, ссылаясь на народную молву, называет Астрахань «баловницей» или «балуй-городом», Аксаков же от ямщицкого старосты в Саратове услышал определение «Разбалуй-город», а сама губерния называлась *народной* (Аксаков, стр. 53-54). Это было особое пространство, куда на заработки сходились разные люди, представлявшие разные народы: «Рыбы вдоволь, плодов также, чихирь дешев, – трудно после такого роскошного содержания возвращаться домой, где ждет лишь черный хлеб, да и то иногда наполовину с мякиной. Самый заурядный, простой рабочий, обыкновенно калмык или киргиз, получает в Астрахани три фунта печеного ржаного хлеба, фунт русского пшена или пшеничной муки и рыбы, сколько может съесть. Все же другие рабочие продовольствуются еще лучше, получая белый пшеничный хлеб, калачи и чай сколько угодно» (Город Астрахань и Астраханская губерния, стр. 112).

Конечно, Н.А. Таранов несколько приукрашивает ситуацию с питанием приезжих на заработки. Но нередко причиной плохого питания наемных рабочих были не низкие заработки, а то, что чаще всего приехавшие и получившие аванс спускали все на выпивку, а на оставшиеся деньги питались впроголодь, как и привыкли у себя на родине. Так, например, было с бурлаками. В конце весны, как только с Волги сходил лед, Астрахань наводняли приехавшие в город ватаги

¹ Эта ситуация ни в коей мере не изменилась и по сей день. Даже в советский период все лучшее, произведенное в городе, отправлялось в Москву. Очень показательное интервью, записанное в 2019 г. с одним астраханцем 1951 г. рождения. На вопрос о деликатесах, которые он пробовал в детстве, он отвечал: «Нашей семье повезло – моя тетка работала на Астраханском мясокомбинате и время от времени приносила всякие мясные деликатесы, которых не было в магазинах города, – их делали для Москвы. Так что мы могли попробовать разные вкусности».



бурлаков. Договорившись с хозяином о цене и получив задаток, они начинали кутить, предварительно отложив определенную сумму на еду. На эти деньги покупались продукты. Как правило, по причине незначительности этой суммы, на еду оставалось не так уж и много, поэтому основным «блюдом» этой группы населения была тюря, состоящая из мелко покрошенного с луком хлеба, заправленного подсолнечным маслом. Но так обычно они питались и у себя на родине, поэтому такой уклад был для них вполне традиционен.

Но и до середины XX в. тюря порой оставалась привычным кушаньем на столах астраханцев. Возвращению ее способствовали тяжелые послереволюционные годы и годы войны.

В конце XIX в. получила распространение новая культура овощеводства, потеснившая другие традиционные культуры, – томаты. Эта новая культура надолго определила хозяйственную структуру края, да и алиментарный ландшафт. Теперь Астрахань была не только «родиной» арбуза, но и регионом, где выращивают лучшие томаты. В советский период такая узкая специализация еще больше усилилась, а со временем к имеющейся продукции добавилась астраханская томатная паста, томатный сок, маринованные и соленые помидоры, изготавливаемая астраханцами частным образом на основе томатов аджика и некоторые другие продукты.

Советский период, как ни странно, мало повлиял на алиментарный ландшафт края. Хозяйственная триада (скотоводство, рыболовство и овощеводство) сохранили свою значимость¹. Может быть, несколько изменилась их процентная доля в общем производстве продукции в области, но на повседневных пищевых практиках это сказалось незначительно, так как пищевые традиции являются достаточно консервативным институтом и меняются не так быстро, поскольку «имеется более или менее традиционно соблюдаемый и осознаваемый сценарий с заведомым распределением ролей, с включением определенных знаковых форм этикета» (Арутюнов, стр. 11).

Кроме этого, не могли уничтожить и полиэтническую составляющую астраханской кухни, сформировавшуюся из совокупности восточных и западных компонентов (русской, татарской, армянской, калмыцкой, украинской, еврейской, немецкой кухни и др.) с множеством новых элементов, возникших в регионе под влиянием каких-то новых явлений: новых насельников, новых сельхозпродуктов, веяний кулинарной моды и т.д.

¹ Следует, однако, заметить, что скотоводство утратило свою значимость, хотя совсем и не исчезло.

Сохранились в крае и основные технологические приемы переработки продукции: жарка, варка, вяление, соление, маринование и т.д. Учитывая близость к достаточно доступным и дешевым запасам соли, многие пищевые продукты подвергали солению. Солили не только мясо и рыбу, но и различные овощи (помидоры, огурцы, баклажаны, капусту, перцы), а также фрукты и ягоды, которые вымачивались в маринаде вместе с овощами (виноград, яблоки, айва, арбузы).

С проводившимися программами индустриализации края, открытием новых фабрик и заводов в регионе наметилась потребность в создании нового публичного пространства принятия пищи для рабочих и служащих. Открытие столовых, где рабочие и служащие могли бы питаться, было важным шагом на пути к новому обществу. Как замечает И.В. Глущенко, «Советский общепит начинает складываться еще в годы гражданской войны. Стандартная еда, ассортимент, меню, технология приготовления. Общественное, или, точнее, государственно субсидируемое питание не ставит перед собой кулинарных задач. Главное – утолить голод работающего человека» (с. 183).

Но и за пределами фабрик и заводов в городе появились многочисленные столовые, блинные, пельменные и т.д., которые посещали, как правило, гости города.

Ресторанный бизнес был практически сведен на нет, небольшое количество ресторанов и кафе, существовавшие в 60-70-х гг. XX в., были, скорее, исключением, чем правилом. Некоторые из них располагались в тех же местах, что и в дореволюционной Астрахани – (летняя веранда в парке «Аркадия», «Волна» – летняя веранда на территории пассажирской пристани, где приставали круизные пароходы, курсирующие по Волге по маршрутам Москва-Астрахань или Пермь-Астрахань)¹.

Вообще традиционное и праздничное меню астраханцев было достаточно разнообразным и зависело от сезона, достатка семьи и этнической принадлежности. В советский период в силу множества причин оно подверглось значительной трансформации и стандартизации. Особенно серьезный удар по алиментарному ландшафту края нанесли социально-экономические и политические изменения: гражданская война и последовавшая за ней трансформация социальной структуры населения, коллективизация, седентаризация кочевого населения края (калмыков, казахов и небольшой группы ногайцев-карагашей), голод в Поволжье и Казахстане, Вторая мировая война и ряд других факторов.

¹ Мы не рассматриваем многочисленные пивные г. Астрахани, так как это совершенно иной пласт культуры, и анализ его увел бы нас в сторону от обозначенной темы.



Все эти негативные факторы приводили к снижению уровня жизни, к упрощению нутриционных практик и т.д.

Серьезно отразилось на алиментарном ландшафте края и хозяйственное переориентирование региона. Он окончательно был переведен в разряд «всесоюзного огорода». Да и здесь большую роль играли процессы стандартизации, единообразия и т.д. В дополнение к старым уже традиционным культурам добавилось и рисоводство, что серьезнейшим образом отразилось на многих процессах жизни в области. В «погоне за урожаем» под рис отводилось все больше площадей, часто под рисовые поля распахивались территории рыбных нерестилищ, что отрицательно сказалось и на рыболовстве в крае.

Эти процессы стандартизация жизни, стремление к единообразию также серьезно повлияли на повседневные нутриционные практики населения Астраханской области, сделав его более безликим, мало отличающимся от остальных регионов СССР.

И все же отличий в 60-80-х гг. XX в. было предостаточно. Особенно это касалось уровня потребления овощей и фруктов, рыбы и некоторых других продуктов. Таким образом, в этот период кулинарная система края функционирует в двух противоречивых культурных тенденциях. Все больше усиливается унификация и стандартизация, региональные кулинарные традиции все больше утрачивают свою самобытность, сливаясь с новыми общесоветскими универсальными традициями, но одновременно Астраханская область все еще сохраняет свои исключительные брендовые приоритеты по некоторым сортам рыбы, овощей (особенно томатов), бахчевым, баклажанам, хотя практически полностью утрачивает многие традиционные культуры, такие как некоторые сорта местных яблок (белое астраханское и красное астраханское), виноград, астраханский перец. Если не принимать в расчет астраханские традиции выращивания винограда, которые практически сошли на нет еще до революции, в XX в. Астрахань постепенно теряла и другие не менее ценные для региона культуры. Если еще на рубеже веков в астраханской прессе можно было встретить рекламу астраханского винограда, астраханских вин, астраханского перца¹, то на сегодняшний день практически никто не знает о такой специализации края. Хотя, как мы уже упоминали, в XVIII в. астраханский перец был одной из важных экспортных статей персидских, армянских и индийских купцов.

¹ До революции на продаже астраханского перца специализировалась компания Свирилина («Чайные и колониальные магазины Свирилина»), основанная в 1878 г. У него было несколько складов с продукцией и несколько магазинов – три в Астрахани и два в поселке Енотаевка.

К концу 80-х гг. XX в. сократились и рыбные запасы края, был сокращен, а затем полностью запрещен вылов осетровых рыб, и Астраханская область почти полностью потеряла свое значение как «житница» черной икры и осетровых. Правда, много было сделано по разведению осетровых, путем выращивания в рыбохозяйствах и выпуска молоди в естественную среду, однако эти усилия не могли полностью изменить ситуацию, так как число выпускаемой молоди в постсоветский период резко сократилось, что не могло и не может привести к возрождению поголовья этих рыб (Ходоревская & Некрасова, стр. 108-109) (Рубан, Ходоревская, & Кошелев, стр. 43-44). И икра, и мясо осетровых практически полностью недоступны астраханцам из-за высоких цен на эту продукцию.

Таким образом, к концу XX в. астраханский алиментарный ландшафт во многом утратил свое региональное своеобразие. Отдельные элементы еще сохраняли свою самобытность, но в целом он ориентировался на общероссийские тенденции. Перестали существовать старейший Астраханский рыбзавод и Астраханские холодильники, где хранились огромные запасы осетровой рыбы, Астраханский мясокомбинат, Астраханский консервный завод¹ и некоторые другие региональные предприятия, специализировавшиеся на местной пищевой продукции.

Начавшаяся перестройка и постсоветское развитие Астраханской области в значительной мере изменила ситуацию в крае. Была сделана попытка ребрендинга области, как некоего уникального края, однако делалось это стихийно, без понимания природной и хозяйственной специфики региона.

Население края, перед которым в 80-90 гг. остро стояла задача выживания, ориентировалось на минимум потребностей. Частные производители продукции также не понимали специфики региона. Так, частные хозяйства, специализировавшиеся на выращивании томатов, постепенно отказывались от старых местных сортов, часто заменяя их импортными технологическими сортами, которые имели хорошую всхожесть, мало были подвержены болезням и гарантировали высокую урожайность. Учитывая дефицит продукции в регионе и стране, производители подобной продукции мало чем рисковали, так как сбыт ее был гарантирован внешними обстоятельствами. Но все это

¹ В 2004 г. предприятие по переработке овощей вновь возродилось в Астрахани под тем же названием, но деятельность его по масштабам несопоставима с деятельностью предыдущего предприятия. Изначально завод специализировался на производстве томатной пасты и майонеза, что ни в коей мере не сопоставимо с деятельностью старого консервного завода в Астрахани. Кроме этого его деятельность и качество продукции вызывала массу нареканий. (Шокирующие подробности работы астраханского консервного завода покажут на ТВ).



делалось в ущерб традиционным сортам, снискавшим славу как среди жителей области, так и россиян. В этом плане показательна дискуссия на форуме портала Astrakhan.ru, в которой некоторые участники форума приходят к весьма печальным выводам по состоянию сортов томатов, выращиваемых в регионе. (Самые вкусные сорта томатов помидоров в Астрахани, 2018)¹.

Как можно понять из обсуждаемой ветки на форуме портала Astrakhan.ru, некоторые астраханцы очень хорошо осознают суть возникшей проблемы. Однако понимание этой ситуации отдельными людьми не может в целом изменить сложившуюся тенденцию. В силу множества факторов Астраханская область еще в советский период превратилась в типичную внутреннюю сырьевую колонию, ориентированную на производство определенного объема продукции. В этой ситуации был важен в первую очередь объем продукции, а уже потом ее качество. При низкой цене на государственную продукцию частники не могли повышать цены на свои товары, отличавшиеся от государственных в лучшую сторону. При крахе колхозной системы и ухудшении общей ситуации в стране частник быстро переориентировался на другие сорта, часто называемые астраханцами «техническими», которые практически полностью вытеснили «элитные» сорта, традиционно выращиваемые астраханцами.

Другими словами, этому способствовал целый комплекс причин – объективных и субъективных. Одним из переломных моментов в этой череде негативных трансформаций, как уже упоминалось, стали 60-70 гг., когда наметился переход к монокультурам и отказ от традиционных для региона сельхозвидов: яблок, груш, винограда и т.д. Место этих культур все больше занимали томаты, баклажаны, сладкий перец (*Capsicum annuum* var. *annuum*), рис и некоторые другие. Следующим этапом стали кризисные 80-90 гг., которые в значительной

¹ Участник этой дискуссии Niels, отвечая на вопрос «где купить семена вкусных астраханских помидор», пишет: «И теперь (в последние, наверное, уже около 10 лет) нормальные помидоры (такие, которые имеют приятный вкус) найти на астраханских рынках стало почти невозможно. ...Можете поинтересоваться в Ставропольском и Краснодарском краях – там тоже производят сорта, которые приятно кушать и которые совершенно не похожи на астраханские "бронепойные" – которые выращиваются для того, чтобы ими кидаться (и они при этом не повреждаются) или их транспортировать, но никак не для того, чтобы их кушать.... Астраханские помидоры в последние годы невозможно стало найти в Москве – москвичи тоже не хотят потреблять это дерьмо. Почему краснодарцы выращивают нормальные помидоры, которые везут, в том числе, в Москву, а астраханцы – не могут? И не ноют, что они плохо транспортируются и хранятся. Почему для астраханцев сезон помидоров – это вот сейчас, когда их привезли из Ирана, Азербайджана, Турции, а когда созреют астраханские, то сезон настоящих нормальных помидоров закончится?» (Опубликовано 26 мая, 2018). Другой участник под ником Амазон столь же категоричен: «Горожане сами проголосовали рублем за дешевые помидоры. Об этом тоже писал не раз» (опубликовано 26 мая, 2018).

степени отрицательно повлияли на качество производимой сельхозпродукции.

Еще один фактор, который отрицательно сказался на качестве продукции, – это размывание региональной специфики. Регионализм был чужд основным концепциям советской идеологии, нацеленной на создание новой общности – советский народ. Кроме этого, как советские¹, так и современные руководители администрации очень плохо понимали и понимают смену культурных парадигм, произошедших в мире в конце XX – нач. XXI вв., когда на смену идеологическому влиянию пришло влияние культурное, что очень хорошо выразил в своей работе американский политолог Дж. Най, определивший новую парадигму через концепцию «мягкой силы» (soft power), подразумевавшей распространение влияния одной страны или народа на другие народы с помощью культурных ценностей, а не в результате агрессивного воздействия. Среди культурных составляющих *мягкой силы* Най называл и национальную кухню (Nye, pp. 83, 86).

К сожалению, все эти процессы практически никак не осознавались руководством края. Как нам кажется, не осознаются они и сейчас. Не следует забывать, что снижение уровня жизни населения не может способствовать повышению внимания к качеству продукции на местных рынках.

Как правило, администрация действует по принципу аврала, т.е. обращает внимание лишь на критическую ситуацию, и в основном на ту, которая возникает «сверху», но никак не в локальных рамках. Наличие «технических»² сортов на рынках и в магазинах создает иллюзию изобилия. Относительно качественную продукцию привозят из Азербайджана, тем самым выдавливая с рынка качественную местную продукцию, оставшуюся в небольшом количестве.

Пока еще Астраханская область сохраняет свои приоритеты по бахчевым, но и это может оказаться лишь временным явлением, так как нередко в регионе можно встретить продукцию, привезенную из других стран. Правда, это, как правило, бывает в период, предшествующий срокам сбора бахчевых в регионе.

Примером иного решения проблемы с производством овощей может служить Волгоградская область, где пытаются воссоздать ста-

¹ Мы осознаем, что это оценочное суждение несколько упрощает ситуацию, так как и советские партийные лидеры боялись «тлетворного влияния» Запада на советский народ, особенно молодежь. Однако у них не было целостного понимания концепции «мягкой силы». Во многом их страхи основывались на принципах ксенофобии – боязни чужого, и автаркии, стремлении к самоизоляции. Не следует забывать, что «мягкая сила» действует во внешней и внутренней среде.

² Под термином «технические» мы понимаем сорта, предназначенные для машинной уборки урожая. У них хорошая урожайность, и они удобны для сборки и для транспортировки.



рые культуры, стремятся к получению качественной продукции. Мало кто знает, что и в отношении томатов, и арбузов Волгоградская область имела хорошие показатели. Даже среди астраханцев до революции ценились «камышинские арбузы»¹, которые порой достигали гигантских размеров². Администрация стремится закрепить за ним статус «арбузного города». С этой целью с 2007 г. проводится Камышинский арбузный фестиваль. Эта попытка ребрендинга города вполне оправдана, но мы не будем рассматривать ее и говорить о том, успешна она или нет. В любом случае в самом начале она была достаточно агрессивной и могла дать определенные результаты (Степнова). Правда, мы не нашли на официальном сайте фестиваля информацию о праздновании в 2019 г. Там имеется лишь анонс мероприятия (История фестиваля, 2019), а все описания и видеоотчеты относятся к предыдущему, 2018 году (Камышинский арбузный фестиваль, 2018). Как сообщается на официальном сайте Фестиваля, «самый большой за всю историю праздника арбуз весом 27,550 кг был представлен на V фестивале в 2012 году». (История фестиваля, 2019). Если верить рассказам астраханских старожилов о камышинских арбузах, этот арбуз в 27 кг можно считать лишь малышом по сравнению с теми, которые описывали нам некоторые старые астраханцы. Один из авторов этой статьи видел в 1970 г. в Астрахани два арбуза гораздо большего размера: один арбуз был в 28 кг, другой в 32 кг. Оба арбуза были привезены в Астраханский государственный краеведческий музей с целью создания муляжа для экспозиции в одном из залов Музея.

Астраханская область также шла по пути брендинга региона в связи с арбузами. Здесь так же, как и в Камышине, 3 августа проводился День арбуза. Хотя у большинства населения нашей страны арбуз все еще ассоциируется с Астраханью, меры по закреплению бренда за регионом, проводимые в местных СМИ, вряд ли можно считать успешными. Вот один из моментов этого продвижения местной продукции: «Сегодня, 3 августа, в мире отмечают вкусный праздник, который астраханцам особенно близок. День арбуза, Watermelon Day, ведет свою историю из США, где отмечается как Национальный День арбуза (National Watermelon Day). Америка занимает первое место по количеству поедания арбуза по сравнению с другими странами. Вчера мы вместе с Управлением Роспотребнадзора рассказали, как выбрать

¹ Названы по имени уездного города Камышин, расположенного выше Волгограда на берегу Волги.

² Старожилы описывали их как плоды размером с колесо телеги. Некоторые арбузы могли поднять лишь два человека. Допуская некоторые преувеличения в подобных рассказах, мы все же считаем важным сам факт упоминания астраханцами подобного. Он свидетельствует о том, что жители Камышина действительно преуспели в бахчеводстве.

полосатый плод правильно. А сегодня в честь праздника – топ фактов про арбуз» (3 августа – День арбуза, 2020). Практически все моменты этого позиционирования, представленного в веб-странице, можно считать неверными, как и сам выбор даты для подачи информации, имеющей региональную значимость. В этой дате нет региональной специфики, она лишь часть международных событий. В статье рассказывается об арбузах вообще, а не о региональной продукции. Говорится, что арбузы «появились на Руси в XII веке. Но культивировать их здесь стали только спустя пять столетий», что полностью выключает региональную специфику из контекста, на которую и должна была бы быть направлена данная информация, так как «здесь» (на Нижней Волге) арбузы появились задолго до указанной даты, да и выращивать их стали тоже очень рано, а не в XVII в., как указывалось в заметке. Кроме всего прочего в представленных фото на странице практически не было региональной информации, зато рассказывалось и про фестиваль в Камышине, и про японские арбузы. (Там же). Упоминание о японских арбузах имеется и на камышинском сайте, посвященном арбузам, что, на наш взгляд, тоже недопустимо, так как снижает значимость регионального бренда.

Конечно, мы допускаем, что слишком критично подошли к данной заметке, так как она посвящена собственно не празднику арбуза в Астрахани, а международному Дню арбуза, однако ее авторы упустили возможность регионального брендинга. Они информировали «читателя вообще», но не работали на местных жителей.

Анализ региональных интернетпорталов показал, что хотя эти электронные СМИ и освещают региональную специфику, у них отсутствует системное видение данной проблемы, информация подается фрагментарно, без учета истории Астраханского края, и порой демонстрирует полнейшее незнание истории. В регионе ощущается дефицит информации по экологическому краеведению, хотя данную характеристику можно отнести и к другим соседним областям.

Вместе с тем в соседней Волгоградской области региональные СМИ, на наш взгляд, гораздо лучше освещают происходящее в регионе. Если в Астраханской области мы уже отмечали утрату приоритетов в отношении качества томатов, то, напротив, Волгоградская область демонстрирует некоторое желание заявить о своих важнейших достижениях в этой сфере, особенно в ряде районов области (Смелов, 2014); («Ахтубинский помидор» созрел посоперничать с арбузным фестивалем, 2016); (Хайрулина, 2018).

Конечно, имеется в Астраханской области и положительная информация об изменениях в крае. В частности, выходит в приоритеты



астраханский картофель, прочно обосновавшийся в области уже на протяжении 40-30 лет. В настоящий момент, как сообщают местные СМИ, эту продукцию собирается закупать даже Белоруссия (Астраханская картошка понравилась белорусам, 2020).

Одним из любимейших публичных мероприятий в Астрахани, связанных с алиментарным ландшафтом, является День рыбака, который традиционно отмечали во второе воскресенье июля¹. В рамках этого праздника в различных местах города устраивались площадки, где астраханцы могли попробовать рыбные блюда. Важнейшей частью этого праздника являлся и «Фестиваль ухи». Как правило, каждый из 6 районов представлял свой вариант рыбацкой ухи, сваренный по своим рецептам. (В Астрахани отпразднуют День рыбака, 2019). Однозначно, День рыбака – один из важнейших праздников в области. До сих пор большинство жителей края в той или иной мере ассоциируют себя или край с этой сферой деятельности, даже если и не являются рыбаками. Это выражается и в том, что в этот день астраханцы, как правило, поздравляют друг друга с праздником. Кроме официальных мероприятий, многие астраханцы в этот день отправляются на природу, на речку, устраивая там пикники, и ловят рыбу. Вместе с тем не можем мы обойти вниманием и то, как отреагировали некоторые астраханцы на приведенную информацию о празднике на сайте «Арбуз Today». Мы не нашли там ни одного положительного отзыва о намечающемся в 2019 г. празднике. В большинстве случаев астраханцы в своих комментариях выражали озабоченность происходящим: гибелью рыбы, обилием пьяных на празднике, неухоженностью территории, отсутствием бытовых условий, ориентированностью сообщаемой информации на дешёвую пропаганду правящей партии и т.д. (Там же). Все это создает определенный диссонанс в умах жителей края. С одной стороны, они относятся к данному празднику как важному для региона, а с другой, выражают негативное отношение к происходящему. И это не удивительно; формы проведения этого праздника, да и некоторых других – во многом отстали и не соответствуют современным требованиям к подобным мероприятиям. Нередко организаторы праздника вынуждены ориентироваться не на жителей края, разнообразие их интересов, а на нужды пиаркомпаний руководителей области, города, региона и т.д.

Подобные выводы справедливы не только для Астрахани, но и для других регионов.

¹ В 2020 г. этот праздник был перенесен в связи с пандемией на сентябрь, но и осенью эпидемиологическая ситуация не дала возможность провести его.

Не лучше обстоит дело и в публичном гастрономическом пространстве Астрахани. Как правило, здесь если не доминируют, то уж в любом случае играют заметную роль заведения, позиционирующие себя как имеющие отношение к иностранной кухне: Макдоналдс, KFC, Баскин Роббинс, многочисленные суши-бары, пиццерии и многие другие. Одних суши-баров в городе 35¹, ресторанов, идентифицирующих себя как японские – 68, заведений фаст-фуда – 258. К этому можно добавить еще и шаурмичные, числом 175, которые в Астрахани появились совершенно недавно, но заняли достаточно важное место в городском гастрономическом ландшафте.

Как правило, подобные заведения предлагают кухню-фьюжн, хотя и позиционируют себя как, например, японские или китайские. Нередко предлагаемые блюда далеки от оригинальных, на них много отрицательных отзывов.

Своеобразным флагманом местного ресторанного бизнеса является ресторан «Белуга», который многие астраханцы по праву считают лучшим в городе и воспринимают его как ресторан астраханской кухни. На всех информационных страницах, посвященных этому заведению, преобладают положительные отзывы о ресторане, меню и уровня обслуживания.

Проведенный в 2020 г. опрос магистрантами АГУ среди жителей города показал очень одобрительное отношение горожан к данному ресторану. Все респонденты поставили его на первое место среди прочих подобных заведений города.

Вместе с тем, при всех его плюсах и ориентированности на рыбную кухню, и даже некоторые попытки представить регионализм в дизайне, это всего лишь хороший рыбный ресторан. Его успех – результат не сколько успешного концепта заведения, сколько отсутствия конкуренции со стороны других заведений, что, в общем-то, и отметили некоторые из тех, кто участвовал в опросе. Интересно восприятие ресторана жителями других городов. Никто из них не увидел в ресторане связь с регионом, он просто оставался для них рестораном с «морской кухней». Наличие стилизованной белуги на фасаде здания ни в коей мере не указывало на региональность. Один из посетителей Petr P, оставивший отзыв 18 декабря 2019, отмечал: «Везде морская тематика, так что 5 баллов, название соответствует. Хотя и удивила экспозиция, посвящённая Белому морю, выбор рыб не соответствует, и... камбала-ёрш – лишите премии дизайнера» (Белуга). Как указывал

¹ Для сравнения обратим внимание, что в Волгограде – 38 подобных заведений, хотя число жителей Волгограда более 1 млн., что значительно превышает население Астрахани (674 тыс.), а в Махачкале – всего 7 подобных баров (информация на начало октября 2020).



комментатор PUTNIK1959 из Москвы, в целом оставшийся довольным от посещения ресторана, «возможно этот ресторан и утрёт нос многим московским заведениям», но по многим показателям не дотягивает до уровня хорошего ресторана. Особенно его раздражало наличие кальянов за соседними столиками: «Дымы поднимались по всему залу как на Камчатке в долине гейзеров и достаточно мешали просто ужинающим. Так мои соседки периодически морщились и даже зажимали носы, быстро доели и покинули заведение. Складывается впечатление, что в ресторане главный человек – кальянщик, а не сомелье или шеф повар. Так интересно было наблюдать за гостями, которые на протяжении всего вечера пили пиво и курили кальяны... В Москве в нормальных ресторанах или вообще нет кальянов (я не беру в расчёт восточные), или выделены отдельные залы. И тебя обязательно предупредят, хочешь ли ты вдыхать кальянные пары». (Там же). Еще данного посетителя очень удивило, что «у ресторана, который позиционирует себя как первоклассный и достаточно дорогой, нет веб-сайта!» (Там же).

Подобное критическое замечание гостя ресторана является скорее исключением, чем закономерностью. Как правило, большинство астраханцев, посетивших ресторан, очень положительно относятся к его кухне, дизайну и обслуживанию¹.

Другим подобным рестораном, который условно можно отнести к заведениям, ориентированным если не на региональную кухню, то уж точно на региональный алиментарный ландшафт, является одноимённые отель и ресторан «Щука». В дизайне и меню ресторана однозначно присутствует концептуальность, правда, она не совсем связана с внешним видом здания, построенном в стиле, имитирующем Арт Нуво. Хотя в работе этого ресторана посетители также указывают на определенные недостатки, но в данном случае можно отметить более осмысленное отношение к отзывам, которые гости ресторана выкладывают в сети. На каждый отзыв гость получает вежливый ответ, критические замечания не отрицаются, а автора этих замечаний благодарят и уверяют, что над недостатками будут работать (Ресторан «Щука»). Все это показывает, что ресторанный сервис в Астрахани постепенно выходит на новый уровень. Владельцы ресторанов ищут новые

¹ Вместе с тем, следует понимать, что любой отзыв не может быть объективным и свидетельствует не только о качестве обслуживания, но и характеризует самого субъекта. Множество положительных отзывов говорят о том, что у посетителей не завышенные, а скорее заниженные требования к качеству сервиса. Гость из Москвы начал оценивать этот ресторан не с точки зрения регионального качества ресторанного бизнеса, а с позиции хороших московских ресторанов. Астраханцы же оценивают его, сравнивая с другими городскими ресторанами.

подходы, стремятся к определенной концептуальности своего бизнеса, приближенности его к местным условиям.

Несмотря на то, что во многом астраханский ресторанный бизнес находится в очень жестких условиях, нельзя сказать, что он не развивается. За последнее время появились рестораторы, которые мыслят новыми категориями, склонны ориентироваться на новые подходы, а не просто стремятся заработать деньги.

Сложность ведения подобного бизнеса в Астрахани во многом проистекает из нескольких особенностей региона. Прежде всего, это низкая покупательская способность жителей края. Следующий важный момент – общий культурный уровень населения, которое привыкло к очень низкому качеству обслуживания. За период советской власти произошло практически полное нивелирование локального алиментарного ландшафта. Сложный переходный период 90-х гг. также не способствовал развитию этой сферы. Как правило, владельцы ресторанов были ориентированы лишь на личную выгоду, а не на создание нового пространства. Главный принцип российских ресторанов в этот период «гость – это кошелёк» не давал возможности активно развиваться бизнесу. Владельцы таких ресторанов смотрели на региональное пространство всего лишь как на место для зарабатывания денег, чтобы потом с этими деньгами переехать жить в другой регион России или даже в другую страну.

Экономическая ситуация в стране, особенно после наступления последнего кризиса, вновь понизила планку благополучия жителей региона, а значит, снизила и их покупательскую способность, а также предлагаемое качество услуг. Другими словами, на сегодняшний момент алиментарный ландшафт вновь начал претерпевать различные изменения.

Вместе с тем в регионе выросла новая генерация рестораторов, которые уже ориентируются на новое качество услуг; они открывают бизнес не только для зарабатывания денег, а для самореализации, создания своего собственного пространства, где будет уютно им и их друзьям. Типичным примером подобного нового подхода может служить Кирилл Коломийцев, начавший своё продвижение в ресторанном бизнесе с работы официантом. Но это не только не отпугнуло его от данной работы, но даже укрепило желание создать нечто новое. Теперь у него в городе четыре стильных кафе: *Молоко*, *Розмарин*, *Сойка*, *Щегол*. Примечательно то, что К. Коломийцев вернулся в Астрахань после того, как проработал за рубежом, что, несомненно, привносит в его деятельность новое видение ресторанного пространства и этой сферы услуг. Важно то, что он меньше всего видит в своем биз-



несе сферу зарабатывания денег; для него это возможность реализации своих идей, своего мировоззрения (Досаев, 2018). Для бизнеса, как нам кажется, К. Коломийцев взял концепцию семейного кафе, «семейного» не только по организации ведения бизнеса – весь персонал этих заведений или родственники, или друзья, – но прежде всего в ориентации на особую целевую аудиторию – астраханскую молодежь, которую персонал рассматривает как своих друзей. Как отмечает Коломийцев, важно всех посетителей знать в лицо и по имени, понимать их предпочтения и вкусы (Досаев, 2018).

Вместе с тем и эти проекты ориентированы на чужое культурное пространство, это лишь очаги «нового» алиментарного ландшафта, мало связанного с региональными культурными традициями.

В любом случае, и эти примеры могут служить указанием на то, что в регионе возможны изменения, что в какой-то момент новое поколение по-новому осознает себя и попробует создать свое местное культурное пространство, которое в большей мере будет отвечать региональным традициям и региональному мировоззрению.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ, КОТОРОЕ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ТАКОВЫМ, ТАК КАК ПРОЦЕСС ЕЩЕ НЕ ЗАКОНЧЕН

Фронтирный алиментарный ландшафт характеризуют сложные динамичные процессы. Эта сложность проистекает как из его поликультурности, явившейся следствием наличия множества акторов культурного диалога на фронтирной территории, так и тем, что он развивается под воздействием как региональных, так и общенациональных, и даже глобальных тенденций. Особенно это справедливо для современного этапа.

Как показывает история Нижней Волги, длительное время здесь формируется эксклюзивный культурный ландшафт, основанный на особых природных и культурных компонентах. И в рамках природных (наличие нескольких природных зон), и в рамках этнокультурных элементов в крае этот ландшафт развивался как некое многосложное явление, в котором каждый компонент как бы дополняет другие: скотоводство совмещается с земледелием и рыболовством. Все это дает местному населению максимальный доступ к разнообразным пищевым ресурсам. Как хазарская модель, так и потом послехазарская и золотоордынская основываются на сочетании нескольких хозяйственных типов. Здесь земледельцы могут активно обмениваться пищевыми ресурсами со скотоводами. А те и другие имеют доступ к богатым рыбным запасам края.

В результате длительных усилий, направленных на достижение наибольшей продуктивности труда, здесь формируется определенный набор животноводческих пород (особые породы овец, крупный рогатый скот, лошади, верблюды), региональные сорта растений и овощей, и ориентация на лов особых пород рыб (преимущественно осетровых).

Астраханская алиментарная модель начинает складываться с основания русской Астрахани, т.е. с середины XVI в. В ней, как и в предыдущий период, доминировали три хозяйственных модели: скотоводство (овцеводство, животноводство), земледелие (садоводство, бахчеводство, огородничество) и рыболовство. Именно удаленность от центра и наличие множества культурных и алиментарных составляющих отражают фронтирную специфику этого региона.

Длительное время в силу множества объективных причин Астрахань рассматривается как особый край, где существуют уникальные природные условия для садоводства. Фронтирный характер края проявляется и в готовности населения легко переходить к новым агрокультурам, экспериментировать, впитывать все новое. В начале XVII в. к уже имеющимся культурным растениям добавились виноградные лозы из Персии, что сделало Астраханский край одним из первых регионов в России, приступивших к виноградарству. В скором времени значительная часть населения начала переходить к выращиванию винограда и производству местного вина. Черты новаторства проявились в попытках интродуцировать в регион новые пищевые растения, часть из которых ни в коей мере не была приспособлена климатически к их культивированию. Поэтому в столице длительное время Астрахань ассоциируется с краем уникальных возможностей, здесь растут не только арбузы и дыни, но и ананасы, и многие другие экзотические фрукты и овощи: апельсины, лимоны, мандарины, миндаль, инжир и т.д. Все это превращало Астраханский край в особый регион с исключительными ресурсами. А если учесть также и тесную связь Астрахани с исключительными рыбными запасами, то регион в народном сознании символически становился страной изобилия, что также указывало на его фронтирный характер (Якушенков & Якушенкова, 2013); (Якушенков, 2015).

XIX в. оказался своеобразным переломным моментом в истории алиментарного ландшафта Астрахани, особенно в аспекте публичного гастрономического пространства. С одной стороны, оно было в этот период на стадии формирования, с другой, находилось под сильнейшим влиянием французской кухни. Одновременно происходила утрата некоторых региональных достижений в области производства пи-



щевых ресурсов. Параллельно в региональный ландшафт были интродуцированы новые культуры: прежде всего это томаты, а в дальнейшем и картофель. Ведущиеся переговоры о поставках астраханского картофеля в Республику Беларусь говорят о том, что астраханские овощеводы достигли значительных успехов в этом направлении.

Советская власть в значительной мере изменила алиментарный ландшафт Астрахани. Новый процесс пошел по пути нивелирования региональных особенностей. Особенно это касалось публичной сферы: столовых, кафе и т.д. Одновременно продолжалась утрата некоторых региональных достижений, произошло полное перепрофилирование культур, ориентация на овощеводство, потеря достижений в области скотоводства и т.д. Вместе с тем схожие процессы происходили и в других соседних областях и даже республиках.

Практически полностью были забыты местные сорта яблок, да и яблоневодство пострадало в целом, особенно в 60-х гг. XX в. Переориентация области на рисоводство, а также некоторые искусственные изменения в рельефе Волги (рукотворные моря, плотины) серьезнейшим образом сказались на рыбных запасах в крае.

Катастрофически отразился на алиментарной культуре и период Гражданской войны, несколько периодов голода в 20-30х гг. и период 41-45 гг. Все это, как нам кажется, сказалось и на качестве потребления астраханцев, хотя правительство и принимало различные меры по снабжению трудящихся продуктами.

Кризис советской системы и отказ от старых принципов администрирования закончился практически гуманитарной катастрофой и, конечно, перестройкой алиментарного ландшафта, что не могло не сказаться и на качестве потребляемой продукции.

Другими словами, к XXI в. область подошла скорее с утратами, чем с достижениями, начав по-новому строить современный алиментарный ландшафт. Этот процесс сопровождался многими порой противоречивыми явлениями. Еще оставались традиционные направления хозяйственной деятельности, нацеленные на производство пищевых ресурсов: рыболовство, овощеводство и скотоводство, однако практически все эти направления находились в кризисе. Объем рыбных запасов резко сократился, а лов некоторых видов рыб оказался полностью под запретом. Сложная система овощеводства тоже была полностью деформированной, т.к. в погоне за прибылью сельхозпроизводители отказались от традиционных сортов томатов, заменив их более «продуктивными» сортами, предназначенными для технической уборки их машинами. В результате ухудшилось качество продукции, местный рынок среагировал на это закупками овощей из других обла-

стей и даже стран¹. Еще сохраняет своё положение бахчеводство, но и здесь не все гладко.

Уровень благосостояния жителей региона остается очень низким, поэтому своим рублем они голосуют за продукцию пусть и низкого качества, но зато дешёвую.

Длительный период нивелирования региональной специфики и неумелое руководство за последний период привело к тому, что область практически полностью утратила региональное своеобразие, стала «безликой» частью страны.

Как и в ряде других регионов, у жителей области наблюдается ориентация на «новую» гастрономическую продукцию. Поэтому в городе открылось множество заведений фаст-фуда: Макдональдс, KFC, суши-бары, Баскин Роббинс и т.д. К этому можно добавить многочисленные рестораны и кафетерии с европейской кухней, японской или китайской.

В области нет ни одного ресторана, ориентирующегося на астраханскую кухню. Отсутствуют и поварские книги, популяризирующие астраханские кулинарные достижения. Нет литературы, которая бы рассказывала жителям области о региональном своеобразии алиментарной культуры края. Единственная книга «Кулинарное путешествие в Каспийскую столицу» (Зайцева, 2012) явилась скорее исключением, чем осмысленным шагом по пропаганде региональной культуры. Во многом благодаря стараниям редактора издания, оно превратилось скорее в рекламную компанию губернатора края А.А. Жилкина, чем в просветительское издание. Но и эта продукция пользовалась огромной популярностью у жителей края и гостей города.

За последнюю пару лет ситуация начинает меняться к лучшему. Появляются новые региональные рестораны, которые условно можно назвать уже заведениями национального и даже международного уровня. Хотя эти примеры, скорее всего, исключения, они оказывают огромное культурное воздействие на жителей края, преимущественно города Астрахани. Это все еще заведения для элиты. Есть и новое поколение рестораторов, которые создают заведения бюджетного плана, ориентированные на молодежь.

Как ни странно, и в этих еще достаточно скромных проявлениях нового мы видим определенные фронтальные тенденции: склонность к гибридности, восприятию всего нового, готовность пробовать пищу Чужого, переходить на его пищевые предпочтения. Эта высокая «пищевая мобильность» является отличительной особенностью многих

¹ Краснодарский край, Азербайджан и т.д..



фронтирных обществ. Заимствуется все – технологии обработки, приготовления, потребления, сами пищевые ресурсы и т.д.

Мы уверены, что как только вырастет уровень благосостояния края, изменится и качество потребления. Но для осознания регионального своеобразия требуются и усилия многих личностей, которые бы активно участвовали в формировании нового ландшафта, а также тех, кого бы мы назвали иконами стиля или «флагманами потребления», на кого ориентируются другие, чаще молодежь, а затем и люди среднего возраста.

Мы полагаем, что Астраханская область сейчас находится на переломном моменте транзита. Стрелка может качнуться как в сторону окончательной утраты региональной специфики, так и фиксации регионализма в разных повседневных практиках.

Во второй части этой работы мы проанализируем совершенно иной кейс развития алиментарного ландшафта, попытаемся представить особую модель продвижения региональной кухни до мирового уровня.

Список литературы

- «Ахтубинский помидор» созрел посоперничать с арбузным фестивалем. (04 09 2016 г.). Получено 20 09 2020 г., из В1.ru – Волгоград онлайн:
<https://v1.ru/text/gorod/50917421/>
- 3 августа – День арбуза. (03 08 2020 г.). Получено 20 09 2020 г., из Astrakhan.ru – Региональный интернет-портал: <https://astrakhan.su/news/3-avgusta-den-arbuza/#:~:text=3%20августа%20-%20День%20арбуза%20%7C%20Астрахань>
- Borgstrom, G. (1965). *Fish as Food* (Vol. III). New York: Academic Press.
- Eneroth, O. (1877). *Handbok i Svensk pomologi* (Vol. 1). Stockholm: P. A. Norstedt & Söner.
- Forbes, J. D. (1968). Frontiers in American History and the Role of the Frontier Historian. *Ethnohistory*, 15(2), 203-235.
- Hell, A. H. (1847). *Travels in the Steppes of Caspian Sea, the Crimea, the Caucasus, &c.* London: Chapman and Hall.
- Leroy, A. (1873). *Dictionnaire de pomologie*. (Vols. 3 – Pommes). Paris: Dans les principales libraires agricoles et horticoles.
- Nye, J. S. (2004). *Soft Power: The Means to Success in World Politics*. N.Y.: PublicAffairs.
- Аксаков, И. С. (1888). *Иван Сергеевич Аксаков в его письмах: Часть I: учебные и служебные годы*. (Т. Том 1. Письма 1839-1848). М.: Т-фия М.Г. Волчанинова.

- ал-Гарнати, А. (1971). *Путешествие Абу Хамида ал-Гарнати в Восточную и Центральную Европу: (1131-1153 гг.)*. М.: Наука.
- Алиев, Р. Т. (2016). Проблема этнической идентификации юртовских татар. *Журнал фронтальных исследований*, (3), 39-51.
- Артамонов, М. И. (1962). *История хазар*. Л.: Гос. Эрмитаж.
- Арутюнов, С. А. (2001). Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России. В С. А. Арутюнов, & Т. А. Воронина (Ред.). *Традиционная пища как выражение этнического самосознания* (стр. 10-17). М.: Наука.
- Астраханская картошка понравилась белорусам.* (25 09 2020 г.). Получено 30 09 2020 г., из Канал 7+: <https://7plustv.ru/News/2020/09/25/44298>
- Белуга.* (n.d.). Получено 25 09 2020 г., из Tripadvisor: https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g298513-d16844577-Reviews-or10-Beluga-Astrakhan_Astrakhan_Oblast_Southern_District.html
- В Астрахани отпразднуют День рыбака.* (09 07 2019 г.). Получено 16 09 2020 г., из Арбуз Today: <https://arbuztoday.ru/v-astrahani-otprazdnuyut-den-rybaka/>
- Васильев, Д. В. (2015). Новые данные о городе и области Саксин. *Поволжская Археология*, 2 (12), 189-267.
- Васильев, Д. В. (2015). Торговля и хозяйство города Саксина в XI-XIII вв. (по письменным источникам и по материалам Самосдельского городища). *Вестник ВолГУ. Серия 4, История. Регионоведение. Международные отношения*, (2), 25-36.
- Викторин, В. М. (1991). Интерстадиал (к перерыву постепенности этнического развития при присоединении Нижнего Поволжья к Российскому государству). *Материалы четвертой краеведческой конференции. Ч.1.*, (стр. 46-50). Астрахань.
- Гасанов, М. Р. (2017). К вопросу о связях Дагестана с Астраханью в XVII - первой трети XVIII в. *Научная мысль Кавказа*, (2), 52-63.
- Глущенко, И. В. (2015). *Общепит. Микоян и советская кухня*. М.: Изд. дом Высшей школы экономики.
- Гмелин, С. Г. (1777). *Путешествие по России для исследования трех царств природы, Часть 2. Путешествие от Черкаска до Астрахани и пребывание в сем городе: с начала августа 1769 по пятое июня 1770 года*. СПб.: Императорская Академия наук.
- Гуаман Пома де Айяла, Ф. (2011). *Первая новая хроника и доброе правление*. М.: Памятники исторической мысли.
- Давыдов, А., Еськов, Е., Рожков, Ю., & Кирьякулов, В. (2011). *Биология охотничьих видов зверей. Парнокопытные*. М.: Тов-во научных изданий КМК.
- Даль, В. И. (2002). *Толковый словарь живого великорусского языка* (Т. 2). М.: ОЛМА-ПРЕСС.
- Данилкин, А. А. (2016). *Охота, охотничье хозяйство и биоразнообразие*. М.: Тов-во научных изданий КМК.



- Досаев, А. (10 05 2018 г.). *Седьмой выпуск! Кирилл Коломийцев*. Получено 10 10 2020 г., из JAB Team Blog:
<https://www.youtube.com/watch?v=116WLYLW88Q>
- Зайцев, И. В. (2006). *Астраханское ханство*. М.: Ин-т востоковедения. РАН.
- Зайцева, М. (Ред.). (2012). *Кулинарное путешествие в Каспийскую столицу*. Астрахань: ИД Астрахань.
- Инка Гарсиласо де ла Вега. (1974). *История государства инков*. Л.: Наука.
- История фестиваля*. (n.d. 08 2019 г.). Получено 20 09 2020 г., из Камышинский арбузный фестиваль:
https://arbuzfest.ru/o_festivale/predstojashhij_festival.aspx
- Камышинский арбузный фестиваль*. (01 09 2018 г.). Получено 20 09 2020 г., из В Контакте: https://vk.com/arbuzfest_kam
- Клаус, А. А. (1869). *Наши колонии. Опыты и материалы по истории и статистикѣ иностранной колонизаціи въ Россіи*. СПб: Тип. В. В. Нусвальта.
- Коковцев, П. К. (1932). *Еврейско-хазарская переписка в X веке*. Ленинград: Академии наук СССР.
- Лозовская, М. В., & Матвеев, А. В. (2011). Таксономический состав остеологической коллекции рыб Самосдельского городища. *Естественные науки*, (2), 58-60.
- Лозовская, М. В., & Матвеев, А. В. (2014). Потребление рыбы на Нижнем Поволжье в средние века: результаты и перспективы исследований. *ТППП АПК*, (3), 24-27.
- Магомедов, Н. А., & Магарамов, Ш. А. (2014). Индийское купечество в развитии торговых контактов Дербента с Астраханью в XVII в. *Грамота*, (8-2), 105-108.
- Олеарий, А. (2003). *Описание путешествия в Московію*. Смоленск: Русич.
- Паллас, П. С. (1788). *Путешествіе по разнымъ провинціямъ Россійской имперіи* (Т. 3 Ч. 1). Санктпетербург.
- Паллас, П. С. (1802). Палласово описаніе виноградныхъ садовъ въ Астраханской Губерніи. *Новое продолжение трудовъ Вольнаго экономическаго общества к поощренію в Россіи земледѣлія и домостроительства*, LIV, 145-167.
- Пачакути Йамки Салькамайва, Х. (2013). *Доклад о древностях этого королевства Перу*. Київ: Видавець Купрієнко С.А.
- Плетнева, С. А. (1976). *Хазары*. М.: Наука.
- Плетнева, С. А. (1996). *Саркел и шелковый путь*. Воронеж: Изд-во Воронежского государственного университета.
- Плетнева, С. А. (1999). *Очерки Хазарской археологии*. Иерусалим: Мосты культуры - Гешарим.

- Ресторан "Щука". (n.d.). Получено 10 10 2020 г., из Tripadvisor: https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g298513-d14455978-Reviews-Restaurant_Schuka-Astrakhan_Astrakhan_Oblast_Southern_District.html
- Рубан, Г. И., Ходоревская, Р. П., & Кошелев, В. Н. (2015). О состоянии осетровых в России. *Астраханский вестник экологического образования*, (1), 42–50.
- Самые вкусные сорта томатов помидоров в Астрахани. (25 05 2018 г.). Получено 07 07 2020 г., из Астрахань.Ру: <http://forum.astrakhan.ru/topic/186413-самые-вкусные-сорта-томатов-помидоров-в-астрахани/>
- Смелов, Л. (24 09 2014 г.). *Томату-гиганту из Средней Ахтубы камышинский «собрат» уступил примерно 300 граммов*. Получено 20 09 2020 г., из Инфокам: <https://infokam.su/n17676.html>
- Соллогуб, В. А. (1856). Т-ой (При отъезде ее в Астрахань). В В. А. Соллогуб, *Сочинения графа В.А. Соллогуба* (Т. 4). СПб.: Смирдина.
- Степнова, А. (19 03 2013 г.). *Камышин станет арбузной столицей России*. Получено 20 09 2020 г., из Российская Газета: <https://rg.ru/2013/03/19/reg-ufo/kamishin-anons.html>
- Сун, Ц. (2015). *Вино в социокультурном ландшафте России и Китая*. PhD Thesis. Астрахань.
- Таранов, Н. А. (1899). Город Астрахань и Астраханская губерния. В *Живописная Россия: Отечество наше в его земельном, историческом, племенном, экономическом и бытовом значении* (Т. 7. Центральная черноземная и Донско-Каспийская степная область. Часть 2. Донско-Каспийская степная область), (стр. 112-126). М.: Товарищество М. О. Вольфа.
- Таранов, Н. А. (1899). Низовье Волги от Царицына до Астрахани. В *Живописная Россия: Отечество наше в его земельном, историческом, племенном, экономическом и бытовом значении* (Т. 7. Центральная черноземная и Донско-Каспийская степная область. Часть 2. Донско-Каспийская степная область, стр. 93-104). М.: Товарищество М. О. Вольфа.
- Хайрулина, Н. (03 09 2018 г.). *Местные помидоры прячут за кулисами*. Получено 20 09 2020 г., из Крестьянская жизнь: <https://krestyane34.ru/mestnye-pomidory-prjachut-za-kulisami.html>
- Ходоревская, Р. П., & Некрасова, С. О. (2019). Современное состояние и перспективы воспроизводства водных биологических ресурсов для промышленной аквакультуры в Астраханской области. *Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство*, (3), 107-116.
- Шевченко, Т. Г. (1956). Дневник. В Т. Г. Шевченко, *Собрание сочинений* (Т. 5, стр. 11-243). М.: Художественная литература.
- Шевченко, Т. Г. (1956). *Собрание сочинений* (Т. 5). М.: Художественная литература.
- Шокирующие подробности работы астраханского консервного завода покажут на ТВ*. (16 04 2019 г.). Получено 20 09 2020 г., из Арбуз Today: <https://arbuztoday.ru/shokiryushhie-podrobnosti-raboty-astraxanskogo-konservnogo-zavoda-pokazhut-na-tv/>



- Штылько, А. Н. (1896). *Иллюстрированная Астрахань: очерки прошлого и настоящего города, его достопримечательности и окрестности*. Саратов: Паровая скоропечатня Губернского Правления.
- Яворская, Л. В. (2011). Основные результаты археозоологических исследований городища Самосделка (2005–2010 гг.). В *Самосдельское городище: вопросы изучения и интерпретации* (стр. 151–154). Астрахань: Сорокин Роман Васильевич.
- Якушенко, С. Н. (2015). Топофилия vs топофобия как когнитивные парадигмы фронтирного пространства. *Каспийский регион: политика экономика культура*, (3), 261-266.
- Якушенко, С. Н. (2017). Развитие виноградарства и садоводства в Астрахани. *Организационно-экономические и инновационно-технологические особенности сельского хозяйства Астраханской области в современных условиях. Сборник докладов научного семинара*, (стр. 9-26). Астрахань.
- Якушенко, С. Н., & Якушенко, О. С. (2013). Изобилие ресурсов как одна из черт фронтирных территорий. *Человек. Сообщество. Управление*, (2), 4-15.

References

- "Akhtuba Tomato" ripened to rival the watermelon festival. (09.04.2016). Retrieved from B1.ru - Volgograd online: <https://v1.ru/text/gorod/50917421/> (In Russian)
- Aksakov, I. S. (1888). *Ivan Sergeyevich Aksakov in his letters: Part 1: academic and service years*. (Vol. 1. Letters 1839-1848). Moscow: Printhouse of M.G. Volchaninov. (In Russian)
- Al-Garnati, A. (1971). *The Journey of Abu Hamid Al-Garnati to Eastern and Central Europe: (1131-1153)*. Moscow: Nauka. (In Russian)
- Aliev, R. T. (2016). The problem of ethnic identification of Yurt Tatars. *Journal of Frontier Studies* (3), 39-51. (In Russian)
- Artamonov, M.I. (1962). *History of the Khazars*. L.: State Hermitage Museum.
- Arutyunov, S. A. (2001). Basic food models and their local variants among the peoples of Russia. V. A. Arutyunov, & T. A. Voronina (edited), *Traditional food as an expression of ethnic identity* (pp. 10-17). M.: Nauka.
- Astrakhan will celebrate Fisherman's Day. (07.09.2019). Retrieved 09.16.2020, from Watermelon Today: <https://arbuztoday.ru/v-astraxani-otprazdnuyut-den-rybaka/>. (In Russian)
- August 3 - Watermelon Day. (08.03.2020). Retrieved from Astrakhan.ru - Regional Internet portal: <https://astrakhan.su/news/3-avgusta-den-arbuza/#:~:text=3%20августа%20%20День%20арбуза%20%7C%20Астрахань> (In Russian)
- Belarusians liked the Astrakhan potatoes. (09.25.2020). Retrieved from Channel 7+: <https://7plustv.ru/News/2020/09/25/44298> (In Russian)

- Beluga*. (n.d.). Retrieved 09.25.2020, from Tripadvisor:
https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g298513-d16844577-Reviews-or10-Beluga-Astrakhan_Astrakhan_Oblast_Southern_District.html. (In Russian)
- Borgstrom, G. (1965). *Fish as Food* (Vol. III). New York: Academic Press.
- Dal, V.I. (2002). *An Explanatory Dictionary of the Living Great Russian Language* (Vol. 2). M.: OLMA-PRESS. (In Russian)
- Danilkin, A. A. (2016). *Hunting, hunting economy and biodiversity*. Moscow: Cooperation in scientific publications of KMC. (In Russian)
- Davydov, A., Eskov, E., Rozhkov, Y., & Kiryakulov, V. (2011). *Biology of hunting species of animals. The even-toed ungulates*. Moscow: Cooperation in scientific publications of the KMC. (In Russian)
- Dossayev, A. (05.10.2018). *The Seventh Issue! Kyrill Colomiytsev*. Retrieved 10.10.2020, from JAB Team Blog:
<https://www.youtube.com/watch?v=116WLYLW88Q>. (In Russian)
- Eneroth, O. (1877). *Handbok i Svensk pomologi* (Vol. 1). Stockholm: P. A. Norstedt & Söner.
- Forbes, J. D. (1968). Frontiers in American History and the Role of the Frontier Historian. *Ethnohistory*, 15(2), 203-235.
- Gasanov, M.R. (2017). To the question about the relations of Dagestan with Astrakhan in the 17th - the first third of the 18th c. *Scientific thought of the Caucasus* (2), 52-63. (In Russian)
- Glushchenko, I. V. (2015). *General Hospitality. Mikoyan and Soviet cuisine*. M.: Publishing house of Higher School of Economics. (In Russian)
- Gmelin, S. G. (1777). *Traveling in Russia to Explore the Three Kingdoms of Nature, Part 2. Journey from Cherkassy to Astrakhan and stay in this city: from early August 1769 to the fifth of June 1770*. St. Petersburg: Imperial Academy of Sciences. (In Russian)
- Guaman Poma de Ayala, F. (2011). *The First New Chronicle and Good Governance*. M.: Monuments of historical thought. (In Russian)
- Hairulina, N. (03 09 2018). *Local tomatoes are hidden behind the scenes*. Retrieved 09.20.2020, from Peasant Life: <https://krestyane34.ru/mestnye-pomidory-prjachut-za-kulisami.html>. (In Russian)
- Hell, A. H. (1847). *Travels in the Steppes of Caspian Sea, the Crimea, the Caucasus, &c*. London: Chapman and Hall.
- History of the Festival*. (n.d. 2019). Retrieved 09.20.2020, from Kamyshin Watermelon Festival: https://arbuzfest.ru/o_festivale/predstojashhij_festival.aspx. (In Russian)
- Inca Garcilaso de la Vega. (1974). *History of the Inca state*. L.: Nauka. (In Russian)
- Kamyshin Watermelon Festival*. (09.01.2018). Retrieved 09.20.2020, from V Kontakte: https://vk.com/arbuzfest_kam. (In Russian)



- Khodorevskaya, R.P., & Nekrasova, S.O. (2019). Current Status and Prospects of Aquatic Biological Resources Reproduction for Industrial Aquaculture in the Astrakhan Region. *AGTU Bulletin. Series: Fish Farm*, (3), 107-116. (In Russian)
- Klaus, A.A. (1869). *Our Colonies. Experiences and materials on history and statistics of foreign colonization in Russia*. SPb: B. V. Nusvalt. (In Russian)
- Kokovtsev, P.K. (1932). *Jewish-Khazar correspondence in the 10th century*. L.: the USSR Academy of Sciences. (In Russian)
- Leroy, A. (1873). *Dictionnaire de pomologie*. (Vols. 3 – Pommes). Paris: Dans les principales libraires agricoles et horticoles.
- Lozovskaya, M. V., & Matveev, A. V. (2011). Taxonomic composition of the osteological fish collection of the Samosdelsky settlement. *Natural sciences*, (2), 58-60. (In Russian)
- Lozovskaya, M. V., & Matveev, A. V. (2014). Fish Consumption in the Lower Volga Region in the Middle Ages: Results and Prospects for Research. *TPPP APK*, (3), 24-27. (In Russian)
- Magomedov, N.A., & Magaramov, S.A. (2014). Indian Merchants in the Development of Trade Contacts of Derbent with Astrakhan in the XVII century. *Gramota* (8-2), 105-108. (In Russian)
- Nye, J. S. (2004). *Soft Power: The Means to Success in World Politics*. N.Y.: PublicAffairs.
- Oleariy, A. (2003). *Description of the trip to Moscow*. Smolensk: Rusich. (In Russian)
- Pachacuti Yamqui Salcamayhua, J. (2013). *Report on the Antiquities of this Kingdom of Peru*. Kiev: Vidavec Kupriyenko S.A. (In Russian)
- Pallas, P. S. (1788). *Travels in various provinces of the Russian Empire* (T. 3 Part 1). SPb. (In Russian)
- Pallas, P. S. (1802). Pallas Description of grape orchards in Astrakhan Province. *A New Continuation of the Works of the Free Economic Society to Encourage Land Tenure and Housing Construction in Russia*, LIV, p. 145-167. (In Russian)
- Pletneva, S. A. (1999). *Sketches of Khazar Archaeology*. Jerusalem: Cultural Bridges - Gesharim. (In Russian)
- Pletneva, S.A. (1976). *Khazars*. Moscow: Nauka. (In Russian)
- Pletneva, S.A. (1996). *The Sarkel and the Silk Road*. Voronezh: Voronezh State University Publishing House. (In Russian)
- Restaurant "Shchuka"*. (n.d.). Retrieved 10.10.2020, from Tripadvisor: https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g298513-d14455978-Reviews-Restaurant_Schuka-Astrakhan_Astrakhan_Oblast_Southern_District.html. (In Russian)
- Ruban, G.I., Khodorevskaya, R.P., & Koshelev, V.N. (2015). On the State of Sturgeons in Russia. *Astrakhan Bulletin of Environmental Education*(1), 42-50. (In Russian)

- Shevchenko, T.G. (1956). Diary. In T.H. Shevchenko, *Collected Works* (T. 5, pp. 11-243). Moscow: Fiction Literature. (In Russian)
- Shocking details of the Astrakhan cannery will show on TV.* (04.16.2019). Retrieved 09.20.2020, from Watermelon Today: <https://arbuztoday.ru/shokiruyushhie-podrobnosti-raboty-astraxanskogo-konservnogo-zavoda-pokazhut-na-tv/>. (In Russian)
- Shtylko, A. N. (1896). *Illustrated Astrakhan: sketches of the past and present of the city, its sights and environs*. Saratov: Steam print of the Provincial Board.
- Smelov, L. (09.24.2014). *Kamyshinsky's "brother" gave way to a giant tomato from Middle Akhtuba to about 300 grams*. Retrieved 09.20.2020, from Infokam: <https://infokam.su/n17676.html>. (In Russian)
- Sollogub, V.A. (1856). T-oi (On her departure to Astrakhan). V. A. Sollogub, *Works of Count V.A. Sollogub* (T. 4). St. Petersburg: Smirdina.
- Stepnova, A. (03.19.2013). *Kamyshin will become the watermelon capital of Russia*. Retrieved 09.20.2020, from Russian Newspaper: <https://rg.ru/2013/03/19/reg-ufo/kamishin-anons.html>. (In Russian)
- Sun, Ts. (2015). *Wine in the socio-cultural landscape of Russia and China*. Astrakhan: dissertation for the degree of Candidate of Historical Sciences. (In Russian)
- Taranov, N.A. (1899). The city of Astrakhan and the Astrakhan province. *Picturesque Russia: Our Fatherland in its land, historical, tribal, economic and household importance* (T. 7. Central Chernozem and Don-Caspian steppe regions. Part 2. The Don-Caspian steppe region), (pp 112-126). Moscow: M.O. Wolf Fellowship. (In Russian)
- Taranov, N.A. (1899). The Low Volga River from Tsaritsyn to Astrakhan. *Picturesque Russia: Our Fatherland in its land, historical, tribal, economic and domestic sense* (T. 7. Central Chernozem and Don-Caspian steppe regions. Part 2. Don-Caspian steppe region, (pp. 93-104). Moscow: M.O. Wolf Fellowship. (In Russian)
- The most delicious tomato varieties in Astrakhan.* (05.25.2018). Received 07.07.2020, from Astrakhan.ru: <http://forum.astrakhan.ru/topic/186413-самые-вкусные-сорта-томатов-помидоров-в-астрахани/> (In Russian)
- Vasiliev, D. V. (2015). Trade and economy of the city of Saxin in 11-13th centuries. (on written sources and on materials of Samosdelskoe ancient settlement). *Bulletin of VolSU. Series 4, History. Regional studies. International relations*, (2), 25-36. (In Russian)
- Vasiliev, D.V. (2015). New Data on the City and Region of Saxin. *Volga Region Archaeology* (2 (12)), 189-267. (In Russian)
- Viktorin, V.M. (1991). Interstadial (to the break of gradual ethnic development when the Lower Volga region joined the Russian state). *Materials of the Fourth Local Lore Conference*. P.1.), (pp. 46-50). Astrakhan. (In Russian)
- Yakushenkov, S. N. (2017). Development of viticulture and horticulture in Astrakhan. *Organizational-economic and innovation-technological features of agriculture*



- in the Astrakhan region in modern conditions. Collection of reports from the scientific seminar*, (pp. 9-26). Astrakhan. (In Russian)
- Yakushenkov, S.N. (2015). Topophilia vs topophobia as cognitive paradigms of Frontier Space. *Caspian region: politics economics culture*, (3), 261-266. (In Russian)
- Yakushenkov, S.N., & Yakushenkova, O.S. (2013). Abundance of resources as one of the features of frontier territories. *Man. Community. Management*, (2), 4-15. (In Russian)
- Yavorskaya, L. V. (2011). The main results of archeological research of the Samosdelka settlement (2005-2010). In *Samosdelskoe ancient settlement: issues of study and interpretation* (pp. 151-154). Astrakhan: Roman Vasilyevich Sorokin. (In Russian)
- Zaitsev, I. V. (2006). *The Astrakhan Khanate*. Moscow: The Institute of Oriental Studies. (In Russian)
- Zaitseva, M. (ed.). (2012). *Culinary journey to the Caspian capital*. Astrakhan: Publishing House Astrakhan. (In Russian)