

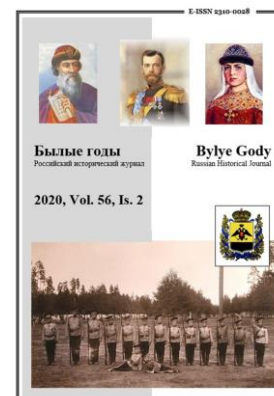
Copyright © 2020 by International Network Center for Fundamental and Applied Research

Copyright © 2020 by Academic Publishing House Researcher s.r.o.



Published in the USA
Co-published in the Slovak Republic
Bylye Gody
Has been issued since 2006.

E-ISSN: 2310-0028
Vol. 56. Is. 2. pp. 541-548. 2020
DOI: 10.13187/bg.2020.2.541
Journal homepage: <http://ejournal52.com>



Transforming Impact of Government and Private Salt Trade on Life-Supporting Technologies of Indigenous Peoples of the Amur-Sakhalin region in the XIXth – early XXth centuries

Sergey V. Bereznitsky ^{a, *}

^a Russian Academy of Sciences Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera), Saint-Petersburg, Russian Federation

Abstract

The article considers the results of the impact of salt regalia, government and private salt trade by various institutions of the Russian Empire in the XIX – early XX century on the life-supporting technologies of the indigenous peoples of the Amur-Sakhalin region, on traditional sources of life energy. These technologies were based on waste-free production and consumption of products of hunting, fishing, sea hunting, gathering of food, medicinal, and technical wild plants. The traditional food model assumed minimal consumption of salt when eating, and almost complete absence of it when preparing food for the future, in technologies for processing skins of land and sea animals, sea and river fish for the production of clothing, shoes and utensils. Archaic prohibitions on the use of salt in cooking the meat of sacred animals and in treating numerous supernatural beings were carefully observed, which, in accordance with the ancient views of the indigenous peoples, constantly and strictly ensured that people did not violate the laws of ecology and social morality. Salt was also not used for feeding domestic animals, especially dogs, which were the main draft animals on the Amur and Sakhalin, with the exception of domesticated reindeers. The main food for sledding and hunting dogs was dried and not salted fish. During the development of the Amur basin by the Slavs, as a result of the salt trade, which was an important factor in replenishing the state Treasury, the traditional life-supporting technologies of the indigenous peoples of the region were transformed, which can be traced in the food complex, dog breeding, in the system of cults, rituals and sacrifices. Gradually, but inevitably, salt has become a necessary component of the modern system of nutrition, life and life of the indigenous peoples of the region.

Keywords: the XIXth, XXth century, Russian Empire, indigenous peoples of the Amur-Sakhalin region, life-supporting technologies, ethno-cultural contacts, salt trade.

1. Введение

В XIX – начале XX вв. на Дальнем Востоке России происходили сложные геополитические и этнокультурные процессы. Российская империя осваивала восточные окраины, создавала инфраструктуру, военные крепости, гражданские поселения, христианские церкви и школы. В этой деятельности власти и переселенцы вступали в этнокультурные отношения с представителями восточных цивилизаций, с коренными народами – тунгусо-маньчжурами и нивхами. Мощное воздействие европейской культуры отражалось на всех сферах жизнедеятельности аборигенов, в том числе и в сфере традиционной пищевой модели, в которой имелись свои особенности, в частности минимальное потребление соли. Однако в результате казенной и частной торговли, соль не только вошла в пищевой рацион местных сообществ, но и повлияла на процесс заготовки продуктов впрок, систему промыслового транспорта, верования и ритуалы, в целом, на всю систему жизнеобеспечивающих технологий.

* Corresponding author

E-mail addresses: svbereznitsky@yandex.ru (S.V. Bereznitsky)

2. Материалы и методы

Источниковую базу исследования составили архивные материалы Приморского центра Русского географического общества – Общества изучения Амурского края (ПЦРГО-ОИАК), представленные полевыми дневниками В.К. Арсеньева, содержащими огромный объем этнографической информации о традиционных жизнеобеспечивающих технологиях коренных народов Амуро-Сахалинского региона и о влиянии на них элементов культуры китайцев, маньчжуров, славян (АПЦРГО-ОИАК. Ф. В.К. Арсеньева. Оп. 1. Д. 2. Л. 218-244; Д. 3. Л. 335, 343. 347-349; Д. 4. Л. 776-778, 780-783, 857; Д. 5. Л. 64-70; Д. 7. Л. 13-16, 18-19, 35, 58. 62-63, 66-67, 83; Д. 8. Л. 1-10; Д. 10. Л. 26, 65-67, 71-72, 85, 163-164; Д. 11. Л. 15, 20, 21, 29, 35-36; Д. 12. Л. 3-7; Д. 28. Л. 76-81). Ценные материалы хранятся в архиве МАЭ РАН, в полевых дневниках Б.А. Куфтина. Б.А. Васильева (АМАЭ РАН. Ф. 12. Оп. 1. Д. 51. 81 л.; Д. 52. 46 л. Д. 124. 15 л.; Д. 125. 16 л.).

Фундаментальный объем важной информации об истории соляной промышленности, о процессе организации солевого дела в Российской империи содержится в Российском государственном архиве древних актов (РГАДА) (Ф. 353. Оп. 1.4. 1. Д. 701,708–709; Оп. 1. Ч. 2. Д. 805, 1155, 1173, 1206, 1506, 1628; Оп. 1. Ч. 3. Д. 1854, 1978, 2260, 2692, 2703–2704, 2758. Оп. 1. Ч. 4. Д. 3053, 3121; Ф. 248. Оп. 113. Д. 522. 23 л.). Подобные сведения о торговле солью имеются в делах Российского государственного исторического архива (РГИА) (Ф. 468. Оп. 43. Д. 767. Л. 7-10) и Российского государственного архива Военно-Морского Флота (РГА ВМФ) (Ф. 216. Оп. 1. Д. 76. Л. 303). Эти архивные материалы полностью не обработаны и не опубликованы, но в них содержится важная информация о системе жизнеобеспечивающих технологий коренных народов региона.

Ценными источниками являются законодательные акты Российской империи, Уставы о соли 1727, 1818, 1871 гг., в которых сосредоточена информация о процессах добычи и продажи соли, связанных с социальной политикой, с этапами развития общества. Для получения выгоды в 1804 г. Главная соляная контора была ликвидирована и вместо нее на местах добычи соли были учреждены Экспедиции соляных промыслов. В 1811 г. был принят Манифест «Об открытии с 1812 г. вольной продажи соли», в 1818 г. – Устав о соли. Департамент горных и соляных дел наблюдал за порядком выполнения законов по добыче и продаже соли, ценами, процессом передачи казенных соляных источников в частное предпринимательство (ПСЗРИ. 1830. Т. 31: 58, 900-901. Т. 35: 369, 374-375, 548. Т. 37: 439, 441. Т. 55: 709). Соль при ее достаточном объеме могла применяться кочевыми народами для выделки шкур домашних животных (ПСЗРИ. 1851. Т. 25: 14).

При решении указанной проблемы автор применял методы герменевтики для анализа архивных источников, сравнительно-исторический и типологический методы, теорию фронта для освещения межэтнических контактов, выявления особенностей воздействия европейской культуры на хозяйственно-культурный тип местных этносов, традиционную пищевую модель коренных народов Амуро-Сахалинского региона, в целом на степень их оседлости, систему жизнеобеспечивающих технологий. Концепция фронта в рамках геополитической стратегии Российской империи в Азиатско-Тихоокеанском регионе связана с исследованием не только внешней политики, но и процесса освоения Уссурийского и Приамурского краев, Сахалина, развития инфраструктуры, христианизации и просвещения коренных народов, внедрения в их культуру европейских образцов, новых культурных форм, жилищ, одежды, питания (Ремнев, 2004; Ковалева, 2015).

В качестве методологической основы автором была избрана концепция трансформации культуры, принцип системности, которые способствовали комплексному рассмотрению процесса продвижения славянских первопроходцев по Сибири и Дальнему Востоку в XVIII в., хода переселенческой политики российских властей в XIX веке, освоения и изучения бассейнов Усури и Амура, Сахалина и Охотского побережья во всем многообразии проявлений этих глобальных явлений: создания новых форм материальной культуры и хозяйства, промысловых технологий, торговли для обеспечения аборигенов новыми товарами и продуктами питания, в том числе и солью. Наиболее апробированными являются разработки С.А. Арутюнова о том, что пища как культурный институт отличается двумя амбивалентными характеристиками. С одной стороны, она является стойким элементом культуры, позволяющим этносу сохранять свои традиционные особенности. С другой – пища быстрее других показателей включает в себя иноэтнические заимствования. Ярким маркером специфики этнической пищи служат многочисленные табу, предписания и запреты, связанные с особенностями социальной организации, хозяйственно-культурного типа, с половозрастными отличиями. Сохранность этнического самосознания связана с типологией архаичных, повседневных, ритуальных и праздничных блюд (Арутюнов, 2001: 10-14, 17).

3. Обсуждение

В исследованиях XIX–XXI вв. рассмотрены региональные и общероссийские аспекты солеварения, торговли, снабжения населения страны солью, приведена подробная историография этих проблем (Бэр, 1854; Регалия на соль 1858; Першке, 1871; Скворцов, 1887; Введенский, 1986; Ларина, 2008: 42-49).

Отечественные и зарубежные ученые исследуют проблемы сущности, функций и процессов трансформации традиционной системы питания (Bourdieu 1984; Бурдые, 2001; Бродель, 1995;

Сорокин, 2003; Монтанари, 2009; Носкова, 2014: 209-218; Веселов, 2015а: 95-104; 2015б: 68-82; Социология питания, 2-17; Логунова, Моженина, 2019: 47-57). При этом для социологов наиболее значимым методологическим подходом является утверждение П. Бурдьё о том, что повседневные практики питания являются культурным капиталом, компоненты которого транслируются новым поколениям, а изменения становятся социальной проблемой. Для этнографов наиболее важным постулатом является положение о том, что система питания народа является сложным механизмом сохранения этнического самосознания, средством экологической и этнокультурной адаптации к окружающей природной и социальной среде (Арутюнов, Воронина, 2001: 5-6; Кабицкий, 2011: 3; Андреева, Хопияйнен, Филимонова, 2017: 121-126).

Конкретные вопросы об особенностях традиционной системы жизнедеятельности коренных народов Амура и Сахалина, о добыче соли в Дальневосточном регионе, ее роли в культуре аборигенов рассматривались в трудах исследователей XIX–XXI вв. (Шошин, 1893; Арсеньев, 1914; 1926; Шредер, 1911; Прихожан, 1923: 42-46; Арутюнов, 2002: 375-376; Подмаскин, 2006: 415; Старцев, 2005: 190; Гашилова, 2018: 79-94; Устюгова, 2018; 2019; Давыдова, 2019: 143-161; Березницкий, 2017; 2019: 1374-1390).

4. Результаты

В структуру этнической пищи, исторически сложившейся системы питания входят набор базовых продуктов и блюд, способы и технологии их обработки и приготовления, консервации, сохранения впрок, ритуалы и этикет подачи и приема, комплекс запретов, вкусовых и ольфакторных предпочтений, механизмы социального функционирования, формы бытования в культуре: в верованиях, обрядах, обычаях, праздниках (Павловская, 2016: 64-75). Этническая кухня представляет собой сложную систему коллективных воззрений на пищевые привычки и предпочтения, наибольшее значение в которой имеют блюда, являющиеся маркерами родной культуры. Кроме своей утилитарной функции, пища имеет важное символическое значение, выступая знаком, текстом, который требует интерпретации (Anderson 2005: 7).

Во второй половине XIX в. на Дальнем Востоке России происходил длительный и сложный процесс перехода казенной торговли солью, соляной регалии, в руки частных солепромышленников. Объемы добычи и продажи соли, надзором за ее качеством руководили Горный департамент, Министерство государственных имуществ, специальные комиссии на местах, в соответствии с высочайшими повелениями Е.И.В. Цены на казенную соль в Приамурском крае назначал генерал-губернатор (Шошин, 1893: 48, 51-55).

Исследователи отметили характерную деталь производства и потребления соли в Приамурском крае в XIX в., от которого зависела не только потребительская заинтересованность населения, но и деятельность всей рыбной промышленности в регионе. Определенный процент соли вываривали из морской воды китайцы и корейцы. Однако большую часть этой низкой по качеству приправы они вывозили в Маньчжурию и лишь незначительный объем продавали коренным народам (Устюгова, 2018: 67; 2019: 181-182) Эти этносы в традиционной культуре в основном употребляли продукты питания без соли, которая была дорогостоящим и, соответственно, дефицитным товаром. Как правило, приготовление обычной пищи обходилось без соли, которую в небольших количествах добавляли при еде (Подмаскин, 2006: 415), хотя коренным народам была известна архаическая технология извлечения соли из природных солонцов и морской воды. Некоторые группы прибрежных жителей сжигали морской плавник и затем разводили золу в воде, получая соляной раствор, в который окунали кусочки пищи. В конце XIX в. соль очень нравилась нанайцам, и, по их словам, она была им известна давно, сахар же был роскошью (Шимкевич, 1897: 139).

На основе первого хозяйственно-культурного типа аборигены брали все необходимые продукты из природы. Важную нишу в промысловых технологиях занимала добыча животных на природных солонцах: охотники строили на ветвях ближайших деревьев специальные настилы, лабазы и караулили на них копытных. Этот вид охоты очень популярен и в настоящее время. Из рыбы и мяса диких животных приготавливали блюда, которые поедали в сыром виде, что являлось важным фактором обеспечения организма витаминами, микроэлементами, особой жизненной энергией, заключенной в свежем животном белке. Мясо и рыбу вялили, коптили, сушили. Из рыбы готовили огромное количество разнообразных блюд на основе технологии вяления, варения, жарения и т.п. Вяленую рыбу для людей и собак в традиционной культуре готовили без соли.

Массовое переселение славян в бассейн Амура и на Сахалин в середине XIX в. привело к военному, экономическому, технологическому, культурному преобразованию региона, к появлению торговли европейскими товарами, продуктами питания, в том числе и солью. Рыбопромышленники стали заготавливать в огромных количествах соленую рыбу и икру лососевых пород. Все эти изменения коснулись коренных народов, которые вынуждены были перейти к совершенно чуждому для них способу заготовки продуктов впрок и на продажу – к засолке. Постепенно изменилась технология заготовки рыбы: если раньше для собак вялили костяки, что и было их основным кормом, то при коммерческой обработке рыба засаливалась всей тушкой, вместе со шкурой. Этот фактор привел к резкому снижению поголовья ездовых собак, которых в традиционной культуре никогда не

кормили соленой рыбой, деструктивно влияющей на тонкий собачий нюх. Кроме того, сами аборигены лишились рыбьей кожи, веками служившей в качестве традиционного материала для производства одежды и обуви (РГИА ДВ. Ф. 702. Оп. 1. Д. 258: 41, 82, 87; 259: 87; 276: 11; 305: 29; Смоляк, 1984: 104; Самар, 2010: 70, 78-79, 83-84). Негативно повлияли на ездовое собаководство принесенные переселенцами эпидемии, периодически случавшееся малорыбье из-за появления крупных поселений на берегах нерестовых рек, из-за движения мощных пароходов. Имеется исключительный пример кормления собак соленой рыбой для выработки у животных особой злости (Шимкевич 1897: 139). Однако такое качество необходимо для сторожевых собак, характер же традиционных жизнеобеспечивающих технологий коренных народов региона предусматривал селекцию, прежде всего ездовых и охотничьих собак. Ездовые собаки очень ценились коренными народами региона, наиболее дорогостоящими были передовики (АПЦРГО-ОИАК. Ф. В.К. Арсеньева. Оп. 1. Д. 12. Л. 5-8, 18-19). Передовая собака отличалась от остальных силой, выносливостью, сообразительностью, так как должна была быстро учиться, задавать темп бега всей упряжке и понимать команды. В 1908–1909 гг. В.К. Арсеньев при подсчете годового необходимого и минимального объема продуктов (не считая мяса и рыбы) для семьи удэгейцев в пять человек (15 пудов муки, 5 пудов риса, порох, патроны, спички и т.п.) всегда записывал объемы покупаемой аборигенами соли (АПЦРГО-ОИАК. Ф. В.К. Арсеньева. Оп. 1. Д. 11. Л. 35-36, 38). Нередко в этот необходимый для выживания набор входило консервированное сгущенное молоко и уж совсем экзотические консервированные ананасы. Продавали соль аборигенам (1 пуд за 60 коп. – 1 рубль) или обменивали ее на продукцию охотничьего промысла не только русские, китайцы, но даже и японцы (АПЦРГО-ОИАК. Ф. В.К. Арсеньева. Оп. 1. Д. 11. Л. 40, 42, 44, 46-47). Отличия заключались в том, что товары у китайцев стоили дороже, чем у русских купцов, но можно было брать в долг. Арсеньев подчеркивал постоянно ухудшающееся экономическое положение аборигенов, которое напрямую зависело от количества соболя в тайге и рыбы в реках.

Особым разделом исследования необходимо считать отсутствие соли в традиционных ритуальных и жертвенных блюдах с последующим забвением этих и других табу. В полевых дневниках и опубликованных работах Б.А. Васильева собрана информация о пищевых запретах на соль при приготовлении мяса священного медведя (Васильев, 1940: 161-171; 1948: 78-104). Б.А. Куфтин зафиксировал аспекты трансформации духовной и материальной культуры орочей под влиянием славянской культуры (АМЭ РАН. Ф. 1. Оп. 2. Д. Л. 38, 44). Воздействие новых форм питания, продуктов и специй является необратимым процессом, который основан на жестких механизмах взаимодействия мощных цивилизаций с этносами, не имевшими к моменту контакта своей государственности, гражданских органов управления и социальной защиты, городской инфраструктуры и других важных компонентов, позволяющих сохранить самобытную культуру.

5. Заключение

Таким образом, анализ архивных материалов и опубликованных источников показал, что жизнеобеспечивающие технологии коренных народов Амура-Сахалинского региона основаны прежде всего на добыче и потреблении даров тайги. Это концептуальное положение в своих основных характеристиках сохраняется до настоящего времени, но в значительно трансформированном виде. Под влиянием иноэтнической культуры происходил постепенный, но неотвратимый процесс внедрения компонентов инокультурных технологий. Данный процесс, достаточно хорошо исследованный этнографами, можно дополнить еще одним региональным фактором: влиянием государственной и частной торговли солью. В результате этого процесса за несколько десятилетий соль из малозначительного продукта в традиционной жизни не только трансформировалась в остро необходимый, но и привела к исчезновению отдельных аспектов культуры, занятий, промыслов, апробированных источников получения энергии.

6. Благодарности

Работа выполнена за счет гранта Российского научного фонда (проект № 18-18-00309) «Энергия Арктики и Сибири: использование ресурсов в контексте социально-экономических и экологических изменений» (рук. В.Н. Давыдов). Источник финансирования – МАЭ РАН.

Литература

- Андреева и др., 2017 – Андреева Л.А., Хопияйнен О.А., Филлимонова Н.В. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности // *Историческая и социально-образовательная мысль*. 2017. Т. 9. № 6. Ч. 1. С. 121-126.
- Арсеньев, 1914 – Арсеньев В.К. Китайцы в Уссурийском крае. Очерк историко-этнографический // *Записки Приамурского отдела ИРГО*. Хабаровск: Тип. канцелярии Приамурского генерал-губернатора, 1914. Т. 10. Вып. 1. 203 с.
- Арсеньев, 1926 – Арсеньев В.К. Лесные люди удэгейцы. Владивосток: Книжное дело, 1926. 48 с.
- Арутюнов, 2002 – Арутюнов С.А. Культуры, традиции, их развитие и взаимодействие. Люистон, 2002. Изд-во Эдвин Меллен Пресс. 386 с.

- Арутюнов, 2001** – Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10-17.
- Арутюнов, Воронина, 2001** – Арутюнов С.А., Воронина Т.А. Предисловие // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М.: Наука, 2001. С. 5-9.
- Архив ПЦРГО-ОИАК** – Архив Приморского центра Русского географического общества – Общества изучения Амурского края.
- Архив МАЭ РАН** – Архив Музея антропологии и этнографии Российской академии наук.
- Березницкий, 2017** – Березницкий С.В. Караванная торговля России с Китаем и отечественная наука XVIII века. СПб.: МАЭ РАН, 2017. 266 с.
- Бродель, 1991** – Бродель Ф. Что такое Франция? Кн. 2. Люди и вещи. М.: Изд-во им. Сабашниковых, 1995. 244 с.
- Бурдые, 2001** – Бурдые П. Практический смысл. СПб.: Алетейя, 2001. 562 с.
- Бэр, 1854** – Бэр К.М. Материалы для истории рыболовства в России и в принадлежащих ей морях. СПб., 1854. 23 с.
- Васильев, 1940** – Васильев Б.А. Старинные способы охоты у приморских орочей // Советская этнография. 1940. Т. III. С. 161-171.
- Васильев, 1948** – Васильев Б.А. Медвежий праздник // Советская этнография. 1948. № 4. С. 78-104.
- Введенский, 1986** – Введенский Р.М. Соляное дело России в XVIII – первой половине XIX вв. М.: МПГУ. 1986. 98 с.
- Веселов, 2015a** – Веселов Ю.В. Повседневные практики питания // Социологические исследования. 2015а. № 1. С. 95-104.
- Веселов, 2015b** – Веселов Ю.В. Современная социальная система питания // Журнал социологии и социальной антропологии. 2015б. Т. XVIII. № 1. С. 68-82.
- Гашилова, 2018** – Гашилова Л.Б. Рыба как основной компонент традиционной кухни нивхов // Системы питания коренных народов Арктики – роль традиционных знаний для устойчивого развития / Сб. трудов. М.: Издательский дом Паулсен. 2018. С. 79-94.
- Давыдова, 2019** – Давыдова Е.А. Холодильник, соль и сахар: добыча и технологии обработки пищи на Чукотке // Сибирские исторические исследования. 2019. № 2. С. 143-161.
- Кабичкий, 2011** – Кабичкий М.Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3-7.
- Ковалева, 2015** – Ковалева А.О. Генезис геополитической стратегии Российской империи в Тихоокеанском регионе (1724–1917 гг.). Вестник Московского ун-та. 2015. № 4. С. 219-234.
- Ларина, 2008** – Ларина О.Г. Соляная и горная регалии как один из источников доходов бюджета в России XIX в.: правовое регулирование, управление и контроль. Актуальные проблемы российского права. М.: Изд-во МГЮА, 2008. № 4 (9). С. 42-49.
- Логунова, Маженина, 2019** – Логунова Л.Ю., Маженина Е.А. Социокультурный анализ практик питания в системе жизнеобеспечения: традиции и современность // Научный результат. Социология и управление. Т. 5. № 4. 2019. С. 47-57.
- Монтанари, 2009** – Монтанари М. Голод и изобилие: история питания в Европе. СПб.: Alexandria, 2009. 279 с.
- Павловская, 2016** – Павловская А.В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса // Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Вып. II. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. С. 64-75.
- Першке, 1871** – Першке Л.Л. Обзор соляного промысла в России. СПб.: Тип. Майкова 1871. 4, 2, 119 с.
- Подмаскин, 2006** – Подмаскин В.В. Народные знания тунгусо-маньчжуров и нивхов. Проблемы этногенеза и этнической истории. Владивосток: Дальнаука. 2006. 540 с.
- Прихожан, 1923** – Прихожан Н.В. О возможности соляной промышленности в Южно-Уссурийском крае // Приморье, его природа и хозяйство. Владивосток, 1923. С. 42-46.
- ПСЗРИ** – ПСЗРИ. СПб.: Тип. II отделения Императорской канцелярии. 1830. Т. 31. 944 с. Т. 35. 965 с.; 1851. Т. 25. 762 с.; 1865. Т. 37. 832 с.; 1865. Т. 55. 966 с.
- РГА ВМФ** – Российский государственный архив Военно-Морского Флота.
- РГАДА** – Российский государственный архив древних актов.
- РГИА** – Российский государственный исторический архив.
- РГИА ДВ** – Российский государственный исторический архив Дальнего Востока.
- Регалия на соль..., 1858** – Регалия на соль в России и других государствах. СПб., 1858. 127 с.
- Ремнев, 2004** – Ремнев А.В. Россия Дальнего Востока. Имперская география власти XIX – начала XX вв. Омск: Изд-во Омского ун-та, 2004. 552 с.
- Самар, 2010** – Самар А.П. Традиционное собаководство нанайцев. Владивосток: Дальнаука, 2010. 255 с.

- [Скворцов, 1887](#) – *Скворцов И.П.* Соляная промышленность. СПб., 1887. 128 с.
- [Смоляк, 1984](#) – *Смоляк А.В.* Традиционное хозяйство и материальная культура народов Нижнего Амура и Сахалина. Этногенетический аспект. М.: Наука, 1984. 245 с.
- [Сорокин, 2003](#) – *Сорокин П.А.* Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь. М.: Academia & LVS, 2003. 684 с.
- [Социология питания..., 2017](#) – *Социология питания: традиции и трансформации / Под общ. ред. Н.Н. Зарубиной, С.А. Кравченко.* М.: МГИМО-Университет, 2017. 302 с.
- [Старцев, 2005](#) – *Старцев А.Ф.* Культура и быт удэгейцев (вторая половина XIX–XX). Владивосток: Дальнаука, 2005. 444 с.
- [Устюгова, 2018](#) – *Устюгова О.А.* Разведка месторождений и добыча соли на Дальнем Востоке России (1860–1917 гг.) // *Россия и АТР.* 2019. № 1. С. 172–184.
- [Устюгова, 2018](#) – *Устюгова О.А.* Соль на Дальнем Востоке России во второй половине XIX – начале XX вв.: торговля или снабжение? // *Ойкумена.* 2018. № 2. С. 66–75.
- [Шимкевич, 1897](#) – *Шимкевич П.П.* Обычаи, поверья и предания гольдов // *Этнографическое обозрение.* 1897. № 3. С. 135–147.
- [Шошин, 1893](#) – *Шошин Н.Н.* О казенной продаже соли в отдаленных местностях Восточной Сибири и Приамурском крае // *Свод действующих узаконений и правил о соляном промысле в России.* СПб.: Тип. Бермана и Рабинович. 1893. 2. VI. С. 48–55.
- [Шредер, 1911](#) – *Шредер И.Ф.* Соль в Восточной Сибири. СПб.: Типо-литография «Якорь», 1911. 79 с.
- [Anderson, 2005](#) – *Anderson E.N.* Everyone Eats: Understanding Food and Culture. New York: New York University Press, 2005. 294 p.
- [Bereznitsky, 2019](#) – *Bereznitsky S.V.* Control over energy is “hot” societies, and dissolution of energy “cold”: the transformation of ethnic cultures in the Northern regions of Russia in the 18th–21st // *Journal of Siberian Federal University. Humanities & Social Sciences.* 2019. Т. 12. № 8. Pp. 1374–1390.
- [Bourdieu, 1984](#) – *Bourdieu P.* Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, Mass.: Harvard University Press and Routledge & Kegan Paul, 1984. 640 p.

References

- [Anderson, 2005](#) – *Anderson, E.N.* (2005). Everyone Eats: Understanding Food and Culture. New York: New York University Press. 294 p.
- [Andreeva i dr., 2017](#) – *Andreeva L.A., Khopiyainen O.A., Filimonova N.V.* (2017). Natsional'naya kuchnya kak fragment etnicheskoj identichnosti [National kitchen as a fragment of ethnic identity]. *Istoricheskaya i sotsial'no-obrazovatel'naya mysl'*. Т. 9. № 6. Ch. 1. Pp. 121–126. [in Russian]
- [Arkhiv PTsRGO-OIAK](#) – *Arkhiv Primorskogo tsentra Russkogo geograficheskogo obshchestva – Obshchestva izucheniya Amurskogo kraja.*
- [Arkhiv MAE RAN](#) – *Arkhiv Muzeya antropologii i etnografii Rossiiskoi akademii nauk.*
- [Arsen'ev, 1914](#) – *Arsen'ev V.K.* (1914). Kitaitsy v Ussuriiskom krae. Ocherk istoricheskoe- etnograficheskii [The Chinese in the Ussuri region. Historical and ethnographic essay]. *Zapiski Priamurskogo otdela Imperatorskogo Russkogo Geograficheskogo Obshchestva.* Khabarovsk: Tipografiya kantselyarii priamurskogo general-gubernatora. Т. 10. Vyp. 1. 203 p. [in Russian]
- [Arsen'ev, 1926](#) – *Arsen'ev V.K.* (1926). Lesnye lyudi udekheitsy [Forest people udeheitsy]. Vladivostok: Knizhnoe delo. 48 p. [in Russian]
- [Arutyunov, 2002](#) – *Arutyunov S.A.* (2002). Kul'tury, traditsii ikh razvitie i vzaimodeistvie [Cultures, traditions, their development and interaction]. Lyuiston. Izd-vo Edvin Mellen Press. 386 p. [in Russian]
- [Arutyunov, 2001](#) – *Arutyunov S.A.* (2001). Osnovnye pishchevye modeli i ikh lokal'nye varianty u narodov Rossii [Basic food models and their local variants among the peoples of Russia]. *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya.* М.: Nauka. Pp. 10–17. [in Russian]
- [Arutyunov, Voronina, 2001](#) – *Arutyunov S.A., Voronina T.A.* (2001). Predislovie [Preface]. *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya.* Otv. red. S.A. Arutyunov, T.A. Voronina. М.: Nauka. Pp. 5–9. [in Russian]
- [Ber, 1854](#) – *Ber K.M.* (1854). Materialy dlya istorii rybolovstva v Rossii i v prinaldezhchikh ei moryakh [Materials for the history of fishing in Russia and its seas]. SPb. 23 p. [in Russian]
- [Bereznitsky, 2019](#) – *Bereznitsky S.V.* (2019). Control over energy is “hot” societies, and dissolution of energy “cold”: the transformation of ethnic cultures in the Northern regions of Russia in the 18th – 21st. *Journal of Siberian Federal University. Humanities & Social Sciences.* Т. 12. № 8. Pp. 1374–1390.
- [Bereznitsky, 2017](#) – *Bereznitsky S.V.* (2017). Karavannaya trgovlya Rossii s Kitaem i otechestvennaya nauka XVIII veka [Caravan trade of Russia with China and domestic science of the XVIII century]. SPb.: MAE RAN. 266 p. [in Russian]
- [Bourdieu, 1984](#) – *Bourdieu P.* (1984). Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, Mass.: Harvard University Press and Routledge & Kegan Paul. 640 p.
- [Brodell, 1995](#) – *Brodell F.* (1995). Chto takoe Frantsiya? Kn. 2. Lyudi i veshchi [What is France?]. М.: Izd-vo im. Sabashnikovykh. 244 p. [in Russian]

- Burd'e, 2001** – *Burd'e P.* (2001). Prakticheskii smysl [Practical sense]. SPb.: Aleteiya. 562 p. [in Russian]
- Davydova, 2019** – *Davydova E. A.* (2019). Kholodil'nik, sol' i sakhar: dobycha i tekhnologii obrabotki pishchi na Chukotke [Refrigerator, salt and sugar: mining and food processing technologies in Chukotka]. *Sibirskie istoricheskie issledovaniya*. № 2. Pp. 143-161. [in Russian]
- Gashilova, 2018** – *Gashilova L.B.* (2018). Ryba kak osnovnoi komponent traditsionnoi kukhni nivkhov [Fish as the main component of the traditional cuisine of the Nivkhs]. *Sistemy pitaniya korennykh narodov Arktiki – rol' traditsionnykh znaniy dlya ustoichivogo razvitiya*. Sb. trudov. M.: Izdatel'skii dom Paulsen. Pp. 79-94. [in Russian]
- Kabitskii, 2011** – *Kabitskii M.E.* (2011). Vvedenie v temu: antropologiya pishchi i pitaniya segodnya [Introduction to the topic: anthropology of food and nutrition today]. *Etnograficheskoe obozrenie*. №1. Pp. 3-7. [in Russian]
- Kovaleva, 2015** – *Kovaleva A.O.* (2015). Genезis geopoliticheskoi strategii Rossiiskoi imperii v Tikhookeanskom regione (1724–1917 gg.) [Genesis of the geopolitical strategy of the Russian Empire in the Pacific region (1724–1917)]. *Vestnik Moskovskogo un-ta*. № 4. Pp. 219-234. [in Russian]
- Larina, 2008** – *Larina O.G.* (2008). Solyanaya i gornaya regalii kak odin iz istochnikov dokhodov byudzheta v Rossii XIX v.: pravovoe regulirovanie, upravlenie i kontrol' [Salt and mountain regalia as one of the sources of budget revenue in Russia of the XIX century: legal regulation, management and control]. *Aktual'nye problemy rossiiskogo prava*. M.: Izd-vo MGYuA. № 4 (9). Pp. 42-49. [in Russian]
- Logunova, Mazhenina, 2019** – *Logunova L.Yu., Mazhenina E.A.* (2009). Sotsiokul'turnyi analiz praktik pitaniya v sisteme zhizneobespecheniya: traditsii i sovremennost' [Socio-cultural analysis of practices of power in the life support system: tradition and modernity]. *Nauchnyi rezul'tat. Sotsiologiya i upravlenie*. T. 5. № 4. Pp. 47-57. [in Russian]
- Montanari, 2009** – *Montanari M.* (2009). Golod i izobilie: istoriya pitaniya v Evrope [Hunger and abundance: the history of nutrition in Europe]. SPb.: Alexandria. 279 p. [in Russian]
- Pavlovskaya, 2016** – *Pavlovskaya A.V.* (2016). Ponyatie natsional'noi kukhni: k teorii voprosa [The Concept of national cuisine: to the theory of the question]. *Materialy II Mezhdunarodnogo simpoziuma. Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira*. II. M.: Tsentr po izucheniyu vzaimodeistviya kul'tur. Pp. 64-75. [in Russian]
- Pershke, 1871** – *Pershke L.L.* (1871). Obzor solyanogo promysla v Rossii [Review of the salt industry in Russia]. SPb.: Tip. Maikova. 4, 2, 119 p. [in Russian]
- Podmaskin, 2006** – *Podmaskin V.V.* (2006). Narodnye znaniya tunguso-man'chzhurov i nivkhov. Problemy etnogeneza i etnicheskoi istorii [Folk knowledge of the tunguso-Manchus and Nivkhs. Problems of ethnogenesis and ethnic history]. Vladivostok: Dal'nauka. 540 p. [in Russian]
- Prikhozhan, 1923** – *Prikhozhan N. V.* (1923). O vozmozhnosti solyanoi promyshlennosti v Yuzhno-Ussuriiskom krae [About the possibility of the salt industry in the South Ussuri region]. *Primor'e, ego priroda i khozyaistvo*. Vladivostok. Pp. 42-46. [in Russian]
- PSZRI** – PSZRI. SPb.: Tip. II otdeleniya Imperatorskoi kantselyarii. 1830. T. 31. 944 p. T. 35. 965 p.; 1851. T. 25. 762 p.; 1865. T. 37. 832 p.; 1865. T. 55. 966 p.
- RGAVM** – Rossiiskii gosudarstvennyi arkhiv Voenno-Morskogo flota.
- RGADA** – Rossiiskii gosudarstvennyi arkhiv drevnikh aktov.
- RGIA** – Rossiiskii gosudarstvennyi istoricheskii arkhiv.
- RGIA DV** – Rossiiskii gosudarstvennyi istoricheskii arkhiv Dal'nego Vostoka.
- Regaliya na sol'..., 1858** – Regaliya na sol' v Rossii i drugikh gosudarstvakh [Regalia for salt in Russia and other countries]. SPb., 1858. 127 p. [in Russian]
- Remnev, 2004** – *Remnev A.V.* (2004). Rossiya Dal'nego Vostoka. Imperskaya geografiya vlasti XIX – nachala XX veka [Russia Of The Far East. Imperial geography of power of the XIX – early XX century]. Omsk: Izd-vo Omskogo un-ta. 552 p. [in Russian]
- Samar, 2010** – *Samar A.P.* (2010). Traditsionnoe sobakovodstvo nanaitsev [Traditional dog breeding of Nanai people]. Vladivostok. Dal'nauka. 255 p. [in Russian]
- Shimkevich, 1897** – *Shimkevich P.P.* (1897). Obychai, pover'ya i predaniya gol'dov [Customs, beliefs and legends of the Golds]. *Etnograficheskoe obozrenie*. № 3. Pp. 135-147. [in Russian]
- Shoshin, 1893** – *Shoshin N.N.* (1893). O kazennoi prodazhe soli v otdalennykh mestnostyakh Vostochnoi Sibiri i Priamurskom krae [About the state sale of salt in remote areas of Eastern Siberia and the Amur region]. *Svod deistvuyushchikh zakonov i pravil o solyanom promysle v Rossii*. SPb.: Tip. Bermanskiy Rabinovich. 2. VI. Pp. 48-55. [in Russian]
- Shreder, 1911** – *Shreder I. F.* (1911). Sol' v Vostochnoi Sibiri [Salt in Eastern Siberia]. SPb.: Tipolitografiya «Yakor'». 79 p. [in Russian]
- Skvortsov, 1887** – *Skvortsov I.P.* (1887). Solyanaya promyshlennost' [Salt industry]. SPb. 128 p. [in Russian]
- Smolyak, 1984** – *Smolyak A.V.* (1984). Traditsionnoe khozyaistvo i material'naya kul'tura narodov Nizhnego Amura i Sakhalina. Etnogeneticheskii aspekt [Traditional economy and material culture of the peoples of the Lower Amur and Sakhalin. Ethnogenetic aspect]. M.: Nauka. 245 p. [in Russian]

Sorokin, 2003 – Sorokin P.A. (2003). Golod kak faktor. Vliyanie goloda na povedenie lyudei, sotsial'nuyu organizatsiyu i obshchestvennuyu zhizn' [Hunger as a factor. The impact of hunger on human behavior, social organization and social life]. M.: Academia & LVS. 684 p. [in Russian]

Sotsiologiya pitaniya..., 2017 – Sotsiologiya pitaniya: traditsii i transformatsii [Sociology of nutrition: traditions and transformations]. pod obshch. red. N. N. Zarubinoi, S. A. Kravchenko. M.: MGIMO-Universitet, 2017. 302 p. [in Russian]

Startsev, 2005 – Startsev A.F. (2005). Kul'tura i byt udegetsev (vtoraya polovina XIX-XX). [Culture and life of Udege people (the second half of the XIX-XX)]. Vladivostok: Dal'nauka. 444 p. [in Russian]

Vasil'ev, 1940 – Vasil'ev B.A. (1940). Starinnye sposoby okhoty u primorskikh orochei [Ancient methods of hunting in the Primorye Orochi]. *Sovetskaya etnografiya*. T. III. Pp. 161-171. [in Russian]

Vasil'ev, 1948 – Vasil'ev B.A. (1948). Medvezhii prazdnik [Bear festival]. *Sovetskaya etnografiya*. № 4. Pp. 78-104. [in Russian]

Veselov, 2015a – Veselov Yu. V. (2015a). Povsednevnye praktiki pitaniya [Everyday nutrition practices]. *Sotsiologicheskie issledovaniya*. № 1. Pp. 95-104. [in Russian]

Veselov, 2015b – Veselov Yu. V. (2015b). Sovremennaya sotsial'naya sistema pitaniya [Modern social system of nutrition]. *Zhurnal sotsiologii i sotsial'noi antropologii*. XVIII, № 1 (78). Pp. 68-82. [in Russian]

Vvedenskii, 1986 – Vvedenskii R.M. (1986). Solyanoe delo Rossii v XVIII – pervoi polovine XIX v. [Salt business of Russia in the XVIII-first half of the XIX century]. M.: MPGU. 98 p. [in Russian]

Ustyugova, 2019 – Ustyugova O.A. (2019). Razvedka mestorozhdenii i dobycha soli na Dal'nem Vostoke Rossii (1860-1917 gg.) [Exploration of deposits and production of salt in the Russian Far East (1860-1917)]. *Rossiia i ATR*. № 1. Pp. 172-184. [in Russian]

Ustyugova, 2018 – Ustyugova O.A. (2018). Sol' na Dal'nem Vostoke Rossii vo vtoroi polovine XIX – nachale XX vv.: torgovlya ili snabzhenie? [Salt in the Russian far East in the second half of the XIX –early XX centuries: trade or supply?]. *Oikumena*. № 2. Pp. 66-75. [in Russian]

Трансформирующее воздействие казенной и частной торговли солью на жизнеобеспечивающие технологии коренных народов Амуро-Сахалинского региона в XIX – начале XX веков

Сергей Васильевич Березницкий^{a,*}

^a Музей антропологии и этнографии имени Петра Великого (Кунсткамера) Российской академии наук, Российская Федерация

Аннотация. В статье рассматриваются результаты воздействия соляной регалии, казенной и частной торговли солью различными учреждениями Российской империи в XIX – начале XX вв. на жизнеобеспечивающие технологии коренных народов Амуро-Сахалинского региона, традиционные источники получения жизненной энергии. В основе этих технологий лежало безотходное производство и потребление продуктов охотничьего, рыболовного, морского зверобойного промыслов, собирательства пищевых, лекарственных, технических дикоросов. Традиционная пищевая модель предполагала минимальное потребление соли при еде и практически полное ее отсутствие при заготовке продуктов впрок, в технологиях обработки шкур сухопутных и морских животных, морской и речной рыбы для производства одежды, обуви и утвари. Тщательно соблюдались архаические запреты на использование соли при готовке мяса священных животных, при угощении многочисленных сверхъестественных существ, которые в соответствии с древними воззрениями коренных народов, постоянно и строго следили за тем, чтобы люди не нарушали законы экологии, нормы социальной морали. Соль не использовалась также при кормлении домашних животных, прежде всего собак, которые на Амуре и Сахалине являлись основными тягловыми животными, за исключением одомашненных оленей. Основной пищей для ездовых и охотничьих собак являлась вяленая несоленая рыба. В процессе освоения славянами бассейна Амура в результате соляной торговли, являвшейся важным фактором пополнения государственной казны, традиционные жизнеобеспечивающие технологии коренных народов региона подверглись трансформации, что прослеживается в комплексе питания, собаководстве, системе культов, ритуалов и жертвоприношений. Постепенно, но неотвратимо соль стала необходимым компонентом современной системы питания, быта и жизни коренных народов региона.

Ключевые слова: XIX, XX столетия, Российская империя, коренные народы Амуро-Сахалинского региона, жизнеобеспечивающие технологии, этнокультурные контакты, торговля солью.

* Корреспондирующий автор

Адреса электронной почты: svbereznitsky@yandex.ru (С.В. Березницкий)