

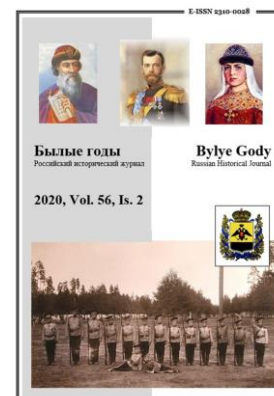
Copyright © 2020 by International Network Center for Fundamental and Applied Research

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. 614-623. 2020
DOI: 10.13187/bg.2020.2.614
Journal homepage: <http://ejournal52.com>



Consumption of Fish by Different Categories of Yenisei Province Population During Imperial Period

Sergei T. Gaidin ^{a,*}, Galina A. Burmakina ^a

^a Krasnoyarsk State Agrarian University, Russian Federation

Abstract

In this article, we studied the issue of specific fish capture in Yenisei province during imperial period, which allows determining proportions of different species of fish in the nutrition of province population. It goes from works by scientists, functionaries, entrepreneurs and public activists who lived in the period under observation as well as from works written by historians who studied the period, that fish was one of the main food products consumed by the population of both Eastern and Western parts of Siberia. In between their household activities, stock breeding tribes, village people, reindeer-breeders and hunters from indigenous communities of the North went fishing for their own consumption. Depending on the efficiency of their primary household activity in different climate zones of the province, fish could be either a major or a supplementary part of day-to-day diet of families. Part of the province population, especially urban part of it, consumed fish delivered from the Northern territories of Yenisei province, where fish industry (which functioned within the framework of goods/money relations) was developed with broad use of steam vessels, as in other regions of Siberia. Unlike Western Siberia, fish industry in Yenisei province served the needs of the province population only; salted and frozen fish were the main products supplied by the industry, as there was still no well-adjusted production of canned fish and other fish products.

Keywords: Yenisei province, Northern territories of Yenisei province, models of fish resources exploitation, specific composition of fish capture, fish consumption, types of fish products.

1. Введение

В условиях быстрого роста населения планеты все острее становится проблема его продовольственного обеспечения. Человечество стоит перед необходимостью более рационального использования продовольственных ресурсов дикой природы. В связи с этим определенный интерес представляет деятельность различных категорий населения по обеспечению себя продуктами питания в переходный период от традиционного к индустриальному обществу. В императорской России ее можно рассмотреть на примере Енисейской губернии, созданной в бассейне Енисея в 1822 г.

На территории губернии протяженностью около 3000 км с юга на север друг друга сменяли степь, лесостепь, тайга, тундра и арктические пустыни. В степной и лесостепной зоне предки хакасов, которых тогда называли татарами и относили к кочевым народам, занимались скотоводством. В лесостепной и таежной природных зонах крестьяне, относившиеся к оседлому населению, занимались земледелием и держали домашний скот. Коренные народы Севера, проживавшие в зонах северной тайги и тундры, отнесенные к бродячим народам, специализировались на оленеводстве и пушном промысле.

На всем протяжении императорского периода существования губернии численность ее населения, особенно оседлого земледельческого, постоянно увеличивалась и, соответственно,

* Corresponding author

E-mail addresses: gaydinsergey@rambler.ru (S.T. Gaidin), burmakinagalina@rambler.ru (G.A. Burmakina)

возрастала потребность в его продовольственном обеспечении как за счет основной хозяйственной деятельности, так и за счет использования для этого доступных ресурсов дикой природы.

2. Материалы и методы

В основу исследования положены опубликованные в XIX – начале XX вв. работы чиновников, купцов, общественных деятелей Енисейской губернии.

Необходимые статистические материалы были извлечены нами из фондов Государственного архива Красноярского края (ГАКК). Данные о состоянии рыболовства в губернии в 80-е гг. XIX в. были получены из книги «Материалы по исследованию землепользования и хозяйственного быта сельского населения Иркутской и Енисейской губерний», в которой отражены результаты государственного исследования хозяйственной деятельности оседлого земледельческого и кочевого скотоводческого населения губернии ([Материалы по исследованию..., 1893](#)).

В качестве методологической базы исследования мы использовали теорию модернизации и совокупность общенаучных и конкретно-исторических методов.

Применение историко-генегического метода позволило выявить содержание и эволюцию исследуемой проблемы. Благодаря историко-хронологическому методу авторы смогли определить время складывания рыбной промышленности в регионе, которая сделала доступной для употребления жителями Красноярска и других населенных пунктов губернии виды рыбы, характерные для Енисейского Севера. Историко-сравнительный метод был использован для выявления общего и особенного в видовом потреблении рыбы населением в зависимости от состояния ее первичной обработки и производства рыбной продукции в разных регионах Сибири.

3. Обсуждение

В работах губернатора А.П. Степанова, председателя Енисейской казенной палаты И.С. Пестова, енисейского врача М.Ф. Кривошапкина, исследователей А.Ф. Миддендорфа и А.А. Макаренко, купцов и общественных деятелей А.И. Кытманова и В.Н. Латкина, статистика С.Л. Чудновского есть данные о вылове различных видов рыбы разными категориями населения Енисейской губернии, которые дают возможность определить видовой состав потребляемой рыбы в исследуемый период ([Степанов, 1835](#); [Пестов, 1833](#); [Кривошапкин, 1865](#); [Миддендорф, 1878](#); [Макаренко, 1902](#); [Кытманов, 2016](#); [Латкин, 1892](#); [Чудновский, 1885](#)).

В разных регионах Сибири в рассматриваемый нами период складывались различные модели эксплуатации рыбных ресурсов. Везде население ловило рыбу, водившуюся в местных водоемах, для собственных нужд в свободное от основных хозяйственных работ время. Нам не удалось выявить исследований, в которых бы во взаимосвязи рассматривались вопросы видового состава вылова рыбы и, соответственно, видового состава ее потребления населением.

В работах авторов, исследовавших развитие рыбной промышленности в Восточной и Западной Сибири, имеется некоторая информация о видовом вылове рыбы и поставках ее и рыбной продукции потребителям в различные регионы. По данным историков А.Г. Егорова, М.Д. Клименченко, приведенным в статье «Очерки истории рыболовства на Байкале и прилежащих водоемах», в рассматриваемый период рыба разных пород в течение всего года входила в рацион питания жителей всех населенных пунктов Иркутской губернии ([Егоров, Клименченко, 1971](#)).

Иркутские рыбопромышленные фирмы, которые монополизировали промысловую деятельность на Байкале, поставляли рыбу на рынки в свежем, соленом и мороженом виде. О видовой структуре потребления рыбы жителями Иркутска дают представление весовые показатели ее поступления на иркутский рынок. В 1908 г. было привезено 21584 пуда свежей рыбы, из которой сороги было 13929 пудов, хариусов – 1586, щуки – 1195, окуня – 1108, омуля – 1105, яззей – 886, сига – 781, налимов – 556, стерляди – 145, тайменя – 45, карася – 13 пудов. Потребителями осетров, паюсной икры и других видов ценной рыбы являлись люди с высокими доходами, а омуль был одним из основных продуктов питания иркутян с невысокими доходами ([Егоров, Клименченко, 1971: 210, 215, 225](#)).

Современный сибирский историк Е.В. Санкин, изучавший развитие промыслового рыболовства в Западной Сибири в XIX – начале XX вв., сделал вывод, что его роль в жизни населения возрастала по мере продвижения к северу, где не было возможности заниматься земледелием и скотоводством. Но Е.В. Санкин считал, что в дореволюционное время можно говорить только о тенденциях в вылове рыбы, так как еще не существовало точных методик учета вылова и не было необходимого весового оборудования ([Санкин, 2008: 18-30](#)).

В свою очередь известный историк Ю.П. Прибыльский, который исследовал состояние рыбных промыслов в Обь-Иртышском бассейне, доказал, что складывание рыбной промышленности на севере Западной Сибири произошло лишь в последней трети XIX в., после организации пароходными компаниями Тюмени и Тобольска регулярных рейсов к местам рыбных промыслов. Причем на рубеже 80–90-х гг. XIX в. рыбопромышленники наладили производство рыбных консервов на стационарной фабрике в Тобольске и трех сезонных фабриках в местах вылова рыбы. Ю.П. Прибыльский выявил категории рыбной продукции, поставляемой потребителям. Более 90 % выловленной в Обь-Иртышском бассейне рыбы в соленом виде продавалось населению, ее оптовыми потребителями были

торемное и военное ведомства Тобольской и Пермской губерний. Мороженая рыба в зимний период поставлялась на рынки Тобольска и Томска. Паюсная икра, балыки и рыбные консервы вывозились в Москву и Санкт-Петербург (Прибыльский, 2008: 24, 26, 29, 31). В исследовании историка Г.А. Бочановой, посвященной формированию обрабатывающей промышленности Западной Сибири в конце XIX – начале XX вв., имеется небольшой раздел о развитии фабричной обработки рыбы (Бочанова, 1978: 94–97).

В работах указанных исследователей нет концептуальных разногласий в подходах к изучению рыбной промышленности, и их отличие заключается в выявлении особенностей ее развития в разных регионах Сибири. Вместе с тем в них содержится некоторая информация о видовой структуре вылова и, соответственно, потребления рыбы, полезная для изучения заявленной нами темы исследования на примере Енисейской губернии.

4. Результаты

При обилии водоемов рыба была одним из самых доступных и востребованных продуктов у коренного и пришлого населения Енисейской губернии. Но первый ее губернатор А.П. Степанов, который возглавлял губернию в 1822–1831 гг., сетовал, что рыбы в продаже было настолько мало, что зимой ее завозили в соленом и мороженом виде из соседней Томской губернии (Степанов, 1835).

Председатель Енисейской казенной палаты И.С. Пестов, который работал вместе с А.П. Степановым и в силу своих служебных обязанностей лучше знал ситуацию с продажей рыбы в губернии, уточнял, что на рынках Красноярска летом было много осетра, стерляди и другой ценной рыбы, но стоила она дороже мяса (Пестов, 1833: 39). Естественно, что эта рыба была доступна только обеспеченным слоям населения.

После образования Енисейской губернии ее губернатор А.П. Степанов мечтал о превращении рыболовства и рыбороторговли в самостоятельный вид хозяйственной деятельности населения с производством икры, балыков, соленых сельдей, вяленой рыбы и сушеных тугунов. А председатель Енисейской казенной палаты И.С. Пестов надеялся, что по мере развития судоходства по Северному морскому пути губерния могла бы стать поставщиком рыбьего жира в европейскую часть страны (Степанов, 1835: 239; Пестов, 1833: 17).

Нехватка рыбы на рынках губернии объяснялась тем, что ее жители, проживавшие в разных климатических зонах и занимавшиеся разными видами хозяйственной деятельности, ловили рыбу для своих собственных нужд в свободное от хозяйственных работ время.

По свидетельству И.С. Пестова, кызыльские татары, которые пасли стада возле Божьих озер, занимались рыбной ловлей как побочным видом хозяйственной деятельности. А мелецкие татары, кочевавшие возле Чулыма, жили в основном за счет рыболовства. Они ловили рыбу для собственного питания и продажи в Ачинске (Пестов, 1833: 131).

Крестьяне, которые обеспечивали себя хлебом, овощами и мясом, солили на зиму хариусов, заготавливали жир тайменей и ленков, сушили разнообразную мелкую рыбу. Рыбы вылавливали так много, что в 20–30-е гг. XIX в. большинство крестьянских семей употребляло ее в пищу примерно четыре раза в неделю. Но если бедные крестьяне, к которым А.П. Степанов, относил 30 % сельского населения губернии, употребляли ельцов, сорог, щук, окуней и карасей, то на столах более зажиточных крестьян были блюда, более ценных пород, особенно пироги с рыбой (Степанов, 1835: 95).

Скорее всего, количество и качество потребляемой в семьях рыбы зависело от наличия, активности и трудолюбия мужской части крестьянских семей. Так как мужчины из семей с преобладанием женского состава не могли надолго отрываться от хозяйства, то они ловили рыбу в ближайших водоемах подручными средствами. Но для того чтобы добывать острой тайменей и щук во время «лучения» в ночное время, нужна была лодка со специальной площадкой для костра. А для ловли стерлядей и осетров на самоловы нередко нужно было уезжать далеко от пункта проживания, что требовало времени, продуктов, фуража для лошадей и специальных орудий лова.

В теплое время население губернии почти не занималось продажей пойманной рыбы, так как она портилась из-за больших расстояний во время доставки от мест вылова до мест возможной продажи, тем более что для этого нужно было на какое-то время отвлекаться от своего хозяйства. Поэтому, как правило, часть улова скотоводы или крестьяне меняли в своем или соседних поселениях на продукты питания или изделия домашнего производства.

Роль рыбы в продовольственном обеспечении семей возрастала по мере продвижения крестьянских поселений к рекам Бирюсе и Ангаре. Зерновые культуры здесь вызревали не каждый год. Поэтому рыба не только компенсировала крестьянам нехватку хлеба, но и на средства, полученные от ее продажи, они покупали муку, продовольственные и другие товары.

Жители приангарских сел на протяжении всего года ловили белую рыбу для своих продовольственных потребностей. Но здесь сложилась социально ориентированная модель вылова красной рыбы, которая была не только продуктом их питания, но и источником получения денежных средств. Эта модель сложилась достаточно давно, так как местные жители относились к ней, как к проверенной временем традиции. Наиболее подробно описал ее А.А. Макаренко в изданной в 1902 г. книге «Промысел красной рыбы на Ангаре».

Согласно данным А.А. Макаренко, все 78 приангарских селений губернии были приписаны к разным зимовальным ямам на Ангаре, в которые осенью собирались осетр и стерлядь и которые считались собственностью Казачинской Кежемской, Маклаковской и Пинчужской волостей. Ловить рыбу в них разрешалось только с 21 сентября. К этому времени к ямам приезжали те, кто собирался ловить рыбу сам, работники, которых нанимали для лова, а также скупщики рыбы. Процесс лова ежедневно регулировался распорядителями, назначенными правлениями волостей, таким образом, чтобы у всех жителей были одинаковые возможности. В итоге в среднем более трех тысяч рыбаков за сезон добывали на зимовальных ямах примерно 1288 пудов осетра и 42230 пудов стерляди (Макаренко, 1902: 59).

По утверждению Н.В. Латкина, в 80-е гг. XX в. значительная часть улова красной рыбы во всех ангарских волостях и почти весь улов в Пинчужской и Кемчутской волостях шли на питание населения (Латкин, 1892: 171). Но А.А. Макаренко, который приводил данные на начало XX в., считал, что жители почти всю выловленную в предзимний период красную рыбу сбывали купцам в замороженном виде (Макаренко, 1902: 53). Не исключено, что такое изменение было обусловлено быстрым втягиванием большинства населения в товарно-денежные отношения.

Еще большую роль рыба играла в питании жителей Енисейска, в котором большая часть населения занималась торговлей, кузнечным, ткацким и другими видами ремесел. М.Ф. Кривошапкин, который занимался изучением рыболовства на Енисейском Севере в середине XIX в., писал, что жители Енисейска предпочитали рыбу жирных пород. Из молок осетра они вытапливали жир, который использовали в домашней кулинарии. Деликатесным продуктом для горожан была осетровая икра, которую привозили до 30 пудов в год. Хорошие вкусовые качества имела также икра нельмы (Кривошапкин, 1865: 172).

Если оценивать спрос населения г. Енисейска на конкретные породы рыб, то самым большим спросом здесь пользовался жирный и относительно доступный по цене муксун, которого ежегодно доставляли в соленом виде из Туруханского края не менее 10000 пудов. На втором месте по спросу у населения был осетр, которого ежегодно завозили в город в соленом виде около 6000 пудов. В город также завозили примерно по 2000 пудов енисейской стерляди, нельмы и чира. Помимо этого, ежегодно в Енисейск по зимнику доставляли около 500 пудов мороженого чира и 700 пудов мороженой нельмы (Кривошапкин, 1865: 174-175).

Те жители Енисейска, которые не могли себе позволить приобретение ценных пород рыбы, либо ловили ее сами, либо покупали более дешевых щук, налимов, плотву и тугуна. М.Ф. Кривошапкин писал, что тугун, который в изобилии водился в Енисее, составлял главную пищу для жителей енисейских сел и станков. Его употребляли в соленом, жареном и сушеном виде. Из сушеного тугуна зимой готовили суп для людей и похлебку для собак (Кривошапкин, 1865: 168).

По утверждению И.С. Пестова, еще в 20-е гг. XIX в. енисейские рыботорговцы скупали соленого тугуна у туруханских мещан и затем круглый год продавали ее на территории всей Енисейской губернии (Пестов, 1833: 257).

Интересно, что при обилии разнообразной рыбы среди жителей Енисейска и других населенных пунктов Енисейского Севера с разным достатком устойчивым спросом пользовался речной окунь. Считалось, что он не только имеет хороший вкус, помогает укреплять иммунитет, но и к тому же является эффективным афродизиаком (Кривошапкин, 1865: 165).

Для жителей северной Анциферовской волости, которые из-за сурового климата не могли заниматься земледелием и скотоводством, рыба была основным продуктом питания и источником денежных средств. Они продавали енисейским купцам красную и белую рыбу в соленом виде, а чира и нельму – в сушеном виде. Купцы затем сбывали их в Енисейске, Красноярске и Канске (Степанов, 1835: 239, 259).

Немногочисленные русские жители Туруханска, где не занимались земледелием, делали заготовки на зиму из дичи, диких растений и рыбы, которая для них была главным пищевым продуктом на протяжении всего года. Причем они, как и коренные северяне, предпочитали употреблять ее в сыром виде (Пестов, 1833: 200).

Потребление рыбы коренными народами Севера зависело от специализации их хозяйственной деятельности. Она могла быть сезонным продуктом питания, дополнением к питанию охотников и оленеводов и составляла основу питания остяков. При наличии необходимых орудий лова коренные народы могли бы обеспечивать себя рыбой ценных пород. В устье Енисея и озерах Восточной тундры в изобилии водилась кунжа, мясо которой было нежнее, чем у осетра. В районе Курейки было много очень жирной ряпушки. Сиг и пелядь использовались населением для повседневного питания, так как из-за очень нежного мяса не подлежали длительной транспортировке (Кривошапкин, 1865: 167, 169, 174-175, 177).

Остяки, по утверждению А.П. Степанова и М.Ф.Кривошапкина, которые перешли на рыболовство, употребляли рыбу в сыром виде, что позволяло им поддерживать иммунную систему в экстремальных условиях Крайнего Севера. На зиму они делали три вида рыбных заготовок. Из стерлядей готовили «варку», для чего рыбу варили, а затем томили на слабом огне. «Порса» представляла собой толченый порошок из сушеной рыбы разных пород, который при добавлении в

горячую воду давал калорийную белковую похлебку. «Юколой» называли любую сушеную рыбу, которую зимой использовали как для еды, так и для корма собак (Степанов, 1835: 63-64; Кривошапкин, 1865: 132).

По свидетельству ученого А.Ф. Миддендорфа, который в 40-е гг. XIX в. проводил исследования жизни коренных народов Таймыра, остяки ели мороженую, вяленую, слегка подкопченную или рубленную на куски рыбу, которую хранили в рыбьем жире. Лакомством для них были завернутые в рыбью кожу брюшки и спинки жирных пород рыб, нарезанные на кусочки. А высушенные на ветру тушки гусей они хранили в мешках, сшитых из кожи рыбы кунжи (Миддендорф, 1878: 676). По утверждению С.Л. Чудновского, якуты, жившие на Енисейском Севере, затягивали окна в своих юртах кожей налима (Чудновский, 1885: 89).

Остяки, жившие возле реки Таз, приспособились сохранять пойманную в летний период красную рыбу в небольших озерцах, из которых вылавливали ее после наступления заморозков. Они использовали ее как для собственного питания, так и для продажи купцам в Туруханске (Памятная книжка, 1889: 293).

Мясо налима, который водился в реках почти на всей территории Енисейской губернии, южные скотоводы, крестьяне и коренные народы Крайнего Севера считали невкусным и употребляли лишь при отсутствии других видов рыб. Но все они ценили вкусовые качества свежеприготовленной налимьей икры, печени и молок налима. Жир из его молок по вкусу не уступал осетровому (Кривошапкин, 1865: 163). А.П. Степанов писал, что в Туруханском крае встречаются холмы налимов, «...из которых дикие гурманы взяли только печень и молоки» (Степанов, 1835: 242).

Приведенные нами данные позволяют сделать вывод, что видовой состав потребляемой населением рыбы зависел от того, какая рыба водилась в конкретных водоемах в районах его проживания, или от того, какие породы доставлялись в эти районы для продажи.

Так, по свидетельству губернатора А.П. Степанова, белая рыба, к которой относились щука, окунь, лещ, карась, сорога, елец, другие мелкие породы рыбы, в изобилии водилась во всех водоемах Енисейской губернии. Тайменя, ленка и хариуса было много в Енисее, Кане, Кемчуге, Тубе и Бирюсе. Осетра в большом количестве ловили в Чулыме, Бирюсе, трех Тунгусках и в Енисее от его устья до впадения в Ангару. Нельма водилась в Чулыме и устье Турухана. Лучшие места лова муксуна в Енисее располагались до устья рек Дубчес и Хантайка, а наибольшие уловы чира производились в устьях этих рек. Омуль ловился в Енисее от устья р. Хатанги до самого Карского моря (Степанов, 1835: 88-89).

Позже енисейский врач М.Ф. Кривошапкин писал, что в Турухане осенью в большом количестве ловили стерлядь, щуку и сига, в Енисее, напротив якутской деревни Шорохино, – сельдь, нельму и муксунов, в устье Нижней Тунгуски – чира (Кривошапкин, 1865: 177-178).

Развитие золотой промышленности в Енисейском округе Енисейской губернии в 30-е гг. XIX в. привело к увеличению спроса на северную рыбу. Так, енисейский купец И. Кытманов в начале 40-х гг. XIX в. всю вывезенную с промыслов рыбу продавал на золотых приисках округа (Кытманов, 1893: 265). Можно предположить, что ценные породы северной рыбы входили в рацион питания рабочих приисков. Однако качество продаваемой в Енисейском округе соленой рыбы было невысоким, так как тасеевская выпарная соль с большим количеством органических примесей плохо подходила для засола. За время доставки бочек с рыбой с промыслов за 200–300 верст против течения Енисея рыба портилась, и при ее употреблении у людей нередко случалось расстройство пищеварительной системы. Но если с этим мирились жители Енисейска, то для владельцев приисков временная утрата трудоспособности рабочих в короткий промысловый сезон оборачивалась большими убытками.

В этой ситуации золотопромышленники переориентировались на закупку продуктов питания на ярмарках в Красноярске и других населенных пунктах губернии с дешевой доставкой их водным транспортом по Енисею. Жители Енисейска, получившие доступ к относительно дешевым и качественным продуктам питания, также сократили покупку северной рыбы (Латкин, 1892: 175). Купцы-рыботорговцы могли сохранить прибыли только за счет повышения качества засолки рыбы и ускорения ее доставки потребителям.

Благодаря осознанию этой необходимости, в 1861 г. в Енисейске были созданы две купеческие пароходные кампании, каждая из которых построила и ввела в 1863 г. по пароходу. Использование пароходов для организации добычи и вывоза рыбы привело к складыванию на Енисейском Севере рыбной промышленности Енисейской губернии. Ее становление и развитие показано в нашей монографии (Гайдин, Бурмакина, 2015). Н.В. Латкин утверждал, что за счет сокращения времени на доставку рыбы потребителям ее качество стало приемлемым (Латкин, 1892).

В данной статье хотелось бы обратить внимание на то, что по мере увеличения количества пароходов, используемых рыбопромышленниками, соответственно возрастали объемы вылова и вывоза северной рыбы не только в Енисейск, но и Красноярск. Таким образом, она становилась одним из доступных пищевых продуктов для красноярцев. Какая-то ее часть вывозилась в другие регионы по Московскому тракту, использовалась для питания строителей Красноярского участка Сибирской железной дороги.

Приведенные в работах А.П. Степанова и М.Ф. Кривошапкина статистические данные о вылове, продаже и, соответственно, потреблении рыбы являются условными, так как в те времена

количественные показатели определяли интуитивно признанные в торговом сообществе «специалисты», без использования весового оборудования. Наведением порядка в учете добычи пушных зверей, диких животных и рыбы в губернии занялись только в 1884 г. по распоряжению губернатора И.К. Педашенко.

Имеющиеся в Государственном архиве Красноярского края отчеты окружных начальников свидетельствуют о том, что на первых порах не было единой методики их составления. Четкое деление выловленной рыбы на красную и белую было представлено в отчете по Енисейскому округу, в котором давно практиковалась ее продажа по указанным категориям. В отчете за 1884 г. было указано, что в округе было выловлено 6920 пудов красной и 16934 пуда белой рыбы (ГАКК. Ф. 31. Оп. 1. Д. 57. Л. 269).

Отчет по округу за 1888 г. показал, что за прошедшее время вылов красной рыбы в округе вырос до 10100 пудов, а белой – до 24306 пудов (ГАКК. Ф. 31. Оп. 1. Д. 115. Л. 65, 103). Однако соотношение вылова красной и белой рыбы за это время практически не изменилось и, по нашим подсчетам, составило 30 к 70 %.

Если на Енисейском Севере, где предпочитали ловить стайную рыбу, ленок и таймень добывались в прилове, то в более южных районах, где было меньше рыб осетровых пород, их в отчетах относили к категории красной рыбы. В отчете по Ачинскому округу за 1885 г. был указано, что улов красной рыбы за год составил 145 пудов, в том числе тайменя – 25 пудов, нельмы – 50 пудов и ленка – 70 пудов. Белой рыбы в округе за год было выловлено 8006 пудов, в том числе хариуса – 150, леща – 250, налима – 300, карася – 350, ерша – 400, язя – 500, щуки – 1250, окуня – 2050 и сороги – 2756 пудов. Кроме того, в округе было заготовлено 7 пудов икры «красной» и 150 пудов белой рыбы (ГАКК. Ф. 31. Оп. 1. Д. 57. Л. 241).

Скорее всего, представленные в отчете статистические данные, отличающиеся по многим видам рыб на кратные величины, не являются абсолютно достоверными, так как руководство округа прежде не занималось учетом вылова рыбы, тем более по видовому составу. Но они в какой-то степени отражают представления руководства округа о структуре улова, которые нас интересуют с точки зрения видовой состава потребляемой населением рыбы. Сравнение этих данных показывает, что вылов белой рыбы в Ачинском округе превышал вылов красной в 55 раз и что в повседневном питании жителей Ачинска и Ачинского округа преобладали щука, окунь, сорога и другие малоценные породы рыбы.

Отчет по Минусинскому округу за 1885 г. свидетельствовал о том, что вылов красной рыбы в нем составил 52 пуда, а вылов белой рыбы и заготовка ее икры, соответственно, – 9725 и 277 пудов. Но в этом отчете не был указан видовой состав белой и красной рыбы (ГАКК. Ф. 31. Оп. 1. Д. 57. Л. 408).

Отчет за 1888 г. в этом отношении оказался более информативным. К красной рыбе в нем были отнесены сиг, осетр, таймень, ленок, а к белой – те же породы, что и в Ачинском округе. В нем было указано, что вылов красной рыбы, а именно сига, осетра, тайменя, ленка, составил 2392 пуда, то есть за четыре года он вырос в 46 раз. Вылов белой рыбы за это время увеличился только до 10381 пуда. Интересно то, что на первом месте среди самых вылавливаемых и, соответственно, потребляемых в пищу пород белой рыбы оказался хариус, которого было выловлено 4234 пуда, на втором – был елец, вылов которого составил 2675 пудов, на третьем – оказалась щука с объемом вылова 1216 пудов (ГАКК. Ф. 31. Оп. 1. Д. 115. Л. 408). Цифры многократного увеличения объемов вылова красной рыбы, скорее всего, свидетельствуют о налаживании в округе реального учета ее вылова.

Судя по отчету руководства Канского округа, в нем за 1884 г. было выловлено 5002 пуда красной и белой рыбы. К красной рыбе здесь были отнесены осетр, таймень и ленок, к белой – те же виды рыб, что и в Минусинском округе, но с добавлением тугуна (ГАКК. Ф. 31. Оп. 1. Д. 57. Л. 128).

В Красноярском округе за 1884 г. было выловлено 175 пудов красной рыбы и заготовлено 35 пудов ее икры, а также выловлено 2790 пудов белой рыбы (ГАКК. Ф. 31. Оп. 1. Д. 57. Л. 48). Видовой состав улова в отчете не был указан.

По отчетным данным руководства Усинского пограничного округа, на его территории за 1886 г. было выловлено 850 пудов белой рыбы (ГАКК. Ф. 31. Оп. 1. Д. 83. Л. 29).

Количественные данные по видовому составу улова рыбы в Енисейской губернии удалось уточнить в конце 80-х гг. XIX в., когда проводилось государственное исследование хозяйственного быта населения Ачинского, Красноярского, Минусинского и Канского округов. В опубликованных материалах этого исследования были приведены данные по вылову разных пород рыбы. В них было указано, что скотоводы, крестьяне-землепашцы и коренные народы севера по-прежнему ловили рыбу в свободное от основных хозяйственных работ время (Материалы по исследованию..., 1893: 308).

Золотопромышленник и краевед Н.В. Латкин по этому поводу писал, что за 70 лет после создания губернии ничего не изменилось в хозяйственной жизни татар Кызыльского и Мелецкого ведомств: кызыльские – по-прежнему занимались рыбной ловлей как побочным видом хозяйственной деятельности (Латкин, 1892: 172), а мелецкие – жили в основном за счет вылова рыбы (Пестов, 1833: 131).

Материалы вышеназванного исследования свидетельствуют, что ловлей рыбы в конце 80-х гг. XIX в. занимались 32,8 % хозяйств Кызыльского и почти 100 % хозяйств Мелецкого ведомств. Причем

в верхних улусах Мелецкого ведомства, расположенных возле р. Чулым, на одного рыбака добывалось в среднем 59 пудов рыбы в год, в том числе 25 пудов щуки, 8 пудов сороги, 6 пудов налима, 20 пудов прочей белой, в основном мелкой, рыбы. Кроме того, в верхних улусах добывалось до 80 пудов красной рыбы и до 50 пудов нельмы. Красная рыба в основном шла на продажу, а белая – на засол. Рыбу, пойманную в зимний период, хранили в подвалах на льду в мороженом виде. Жирных ельцов сушили для собственных нужд. Избыток рыбы жители улусов продавали или меняли на необходимые товары.

В низовых улусах, расположенных в нижнем течении Чулыма, на одного рыбака добывалось примерно 120 пудов рыбы, в том числе 45 пудов щуки, 10 пудов налима, 45 пудов сороги и 20 пудов всякой прочей рыбы ([Материалы по исследованию..., 1893: 321](#)).

Крестьяне Назаровской и Балахтинской волостей Ачинского округа продавали выловленную рыбу в Ачинске или ближайших селах только при крайней нужде в деньгах ([Материалы по исследованию..., 1893: 322](#)).

В Красноярском округе рыбу ловили почти все жители поселений, расположенных недалеко от Енисея. Часть выловленной рыбы жители пригородной Вознесенской волости продавали в Красноярске. Если соленую красную и белую рыбу с Енисейского Севера красноярцы покупали впрок на холодную часть года, то свежая енисейская рыба приобреталась для повседневного употребления.

В Канском округе в среднем на рыбака приходилось более 40 пудов рыбы в год. Почти всю красную рыбу и крупные экземпляры белой рыбы жители пытались продать на ближних городских и сельских базарах. Относительно крупную рыбу летнего улова они солили на зиму. Всю остальную употребляли в пищу сразу после вылова ([Материалы по исследованию..., 1893: 315](#)). Большинство крестьян, а именно 93 %, Шелаевской волости Канского округа, расположенной в зоне рискованного земледелия на р. Бирюсе, жили за счет рыболовства ([Материалы по исследованию..., 1893: 309](#)).

Выловом рыбы на продажу в Красноярском и Канском округах специально занимались только некоторые жители пригородных сел. Они ловили тайменей, ленков и хариусов на реках Мана и Агул, сплавляя живую рыбу в Красноярск на плотках с выдолбленными в бревнах углублениями для воды, а в Канск – на лодках с заполненными водой отсеками ([Материалы по исследованию..., 1893: 315, 317](#)).

В южном Минусинском округе, где раньше происходил интенсивный вылов рыбы, теперь в среднем на рыбака ее добывали не более 14–15 пудов в год. Выловом красной рыбы здесь занимались немногочисленные рыбаки, которые специализировались на этом виде промысла. Из степной Бейской волости на рыбак приходилось ездить за несколько десятков верст на р. Кантегир. Большую часть улова крестьян Минусинского округа составляла мелкая белая рыба, часть которой они употребляли в свежем виде, часть солили на холодное время года и немного продавали в Минусинске, а также в торговых селах Абаканском и Каратузе.

Исследователь М.А. Жигунова обратила внимание на важную роль рыбы в питании переселенцев, прибывавших в Енисейскую губернию. В числе наиболее употребляемых блюд она назвала рыбные пироги ([Жигунова, 2013: 80](#)).

Так как исследование землепользования и хозяйственного быта населения в северном Енисейском округе не проводилось, то нами была сделана попытка определить роль рыболовства в продовольственном обеспечении коренных народов Енисейского Севера и населения центральной части губернии после складывания в ней рыбной промышленности. С.Л. Чудновский писал, что после начала использования пароходов для вылова и вывоза рыбы в рыбный промысел оказалось втянуто много коренных северян, которые прежде жили за счет охоты и оленеводства. В частности, в последней трети XIX в. на вылов рыбы переключились многие юраки ([Чудновский, 1885: 44](#)), соответственно, выросла роль рыбы в их питании.

По утверждению Н.В. Латкина, из 200000–250000 пудов белой рыбы, которая вылавливались на Енисейском Севере, в конце 80-х гг. XIX в. на продажу в Енисейск вывозилось от 28000 до 40000 пудов, а остальной улов шел на питание местных жителей и прокорм ездовых собак ([Латкин, 1892: 175](#)).

Наиболее подробную статистику вывоза рыбы с Енисейского Севера, в пересчете на тонны, мы обнаружили в изданной в 1928 г. «Экономической географии Сибири». Так, если в 1870-е гг. с Енисейского Севера вывозили в среднем по 460 т рыбы, то в 1884–1889 гг. ее среднегодовой вывоз составил 520 т. В 1903 г. было вывезено 1415 т, в 1907 г. – 2110 т. В период с 1909 г. по 1913 г. ежегодный вывоз рыбы держался на показателе примерно в 2300 т. В 2016 г. он увеличился до максимальной величины в 2600 т, но затем стал падать в связи с началом войны, мобилизацией в армию части рыбаков и падением покупательских возможностей населения ([Экономическая география Сибири, 1928: 255](#)).

Но, несмотря на рост вылова рыбы в Енисейской губернии, вся она, по мнению Н.В. Латкина, на рубеже 80–90 гг. XIX в. уходила на продовольственные потребности населения. Нехватку рыбы по-прежнему приходилось восполнять за счет ее завоза из Западной Сибири в соленом и мороженом виде ([Латкин, 1892: 171](#)).

5. Заключение

Проведенное нами исследование свидетельствует о том, что большинство населения Енисейской губернии, проживавшее в разных климатических зонах и занимавшееся разными видами хозяйственной деятельности, как и жители Байкальского и Обь-Иртышского бассейнов, ловило рыбу для своих собственных нужд в свободное от хозяйственных работ время. Роль рыболовства в продовольственном обеспечении населения возрастала по мере продвижения с юга губернии на север, в районы рискованного земледелия, где специализация на скотоводстве и земледелии не давала гарантированного обеспечения семей продовольствием. Здесь рыба была не только продуктом их питания, но и источником получения денежных средств. Рыба для коренных народов Севера могла быть дополнением к питанию охотников и оленеводов, сезонным или круглогодичным продуктом питания. Количество и качество потребляемой в семьях рыбы зависели от наличия, активности и трудолюбия мужской части крестьянских семей. Бедные семьи и в сельских, и городских поселениях, как правило, использовали для питания малоценную белую рыбу. Семьи с более высокими доходами либо ловили сами, либо покупали рыбу более ценных пород.

Видовой состав потребляемой населением рыбы на всей территории губернии зависел от того, какая рыба водилась в водоемах в районах его проживания, или от того, какие породы доставлялись в эти районы для продажи. Статистические данные по видовому составу улова рыбы в Енисейской губернии удалось уточнить в конце 80-х гг. XIX в. во время исследования хозяйственного быта населения Енисейской губернии. Они дают некоторое представление о видовой структуре вылова рыбы и ее потребления в земледельческо-скотоводческой зоне.

С началом использования пароходов в вылове и транспортировке рыбы в Енисейской губернии примерно на двадцать лет раньше, чем в Обь-Иртышском бассейне, произошло формирование рыбной промышленности, основанной на товарно-денежных отношениях. Но если в Западной Сибири был налажен выпуск рыбных консервов и поставка рыбы в разные регионы страны, то в Енисейской губернии завоз рыбы с Енисейского Севера в Красноярск и населенные пункты Красноярского и Канского округов осуществлялся в соленом и мороженом виде.

В современных условиях, когда исчезла государственная рыбная промышленность, в Сибири и Красноярском крае, как и в императорский период, возрастает роль самостоятельного обеспечения населения, и особенно его северных территорий, рыбой и рыбной продукцией домашнего приготовления.

Литература

- Бочанова, 1978** – Бочанова Г.А. Обработывающая промышленность Западной Сибири. Конец XIX – начало XX вв. Новосибирск, 1978. С. 94-97.
- Гайдин, Бурмакина, 2015** – Гайдин С.Т., Бурмакина Г.А. История охотничьего и рыбного хозяйства Приенисейского региона. Красноярск, 2015. 370 с.
- ГАКК** – Государственный архив Красноярского края.
- Егоров, Клименченко, 1971** – Егоров А.Г., Клименченко М.Д. Очерк истории рыболовства на Байкале и прилежащих водоемах // *Известия Биолого-географического научно-исследовательского института при Иркутском государственном университете им. А.А. Жданова*. Т. XXIV. Иркутск, 1971. С. 193-233.
- Жигунова, 2013** – Жигунова М.А. Российские переселенцы в Сибири: этнокультурный аспект // *Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: История России*. 2013. № 2. С. 75-85.
- Кривошапкин, 1865** – Кривошапкин М.Ф. Енисейский округ и его жизнь. Т. 2. СПб. 1865. 566 с.
- Кытманов, 2016** – Кытманов А.И. Краткая летопись Енисейского уезда и Туруханского края Енисейской губернии 1594–1893 г. Красноярск, 2016. 888 с.
- Латкин, 1892** – Латкин Н.В. Енисейская губерния, ее прошлое и настоящее. СПб. 1892. 468 с.
- Макаренко, 1902** – Макаренко А.А. Промысел красной рыбы на Ангаре. СПб. 1902. 61 с.
- Материалы по исследованию..., 1893** – Материалы по исследованию землепользования и хозяйственного быта сельского населения Иркутской и Енисейской губерний. Енисейская губерния. Т. IV. Вып. 4. Иркутск. 1893. 325 с.
- Миддендорф, 1878** – Миддендорф А.Ф. Путешествие на север и восток Сибири. Часть II. Север и восток Сибири в естественно-историческом отношении. Отдел I. Коренные жители Сибири. СПб. 1878.
- Памятная книжка, 1889** – Туруханский край // *Памятная книжка Енисейской губернии на 1890 г. с адрес-календарем*. Красноярск. 1889. 395 с.
- Пестов, 1833** – Пестов И.С. Записки об Енисейской губернии Восточной Сибири, 1831 года. Москва. 1833.
- Прибыльский, 2008** – Прибыльский Ю.П. Рыбное хозяйство Обь-Иртышья в XX веке: Тобольская биологическая станция РАН. М., 2008. 235 с.
- Санкин, 2008** – Санкин Е.В. Динамика развития и районирование промыслового рыболовства в Западной Сибири в XIX – начале XX вв. // *Вестник Томского государственного университета. Серия: История*, № 2 (3). Томск. 2008. С. 18-30.
- Степанов, 1835** – Степанов А.П. Енисейская губерния: Ч. 1-2. СПб. 1835. 364 с.

Чудновский, 1885 – *Чудновский С.Л.* Енисейская губерния к трехсотлетнему юбилею Сибири. (Статистико-публицистические этюды). Томск. 1885. 197 с.

Экономическая география Сибири, 1928 – Экономическая география Сибири. Новосибирск, 1928. 303 с.

References

Bochanova, 1978 – *Bochanova G.A.* (1978). Obrabatyvayushchaya promyshlennost' Zapadnoi Sibiri. Konets XIX – nachalo XX v. [Processing industry of Western Siberia in the Period from the end of the 19th century to the beginning of the 20th century]. Novosibirsk. pp. 94-97. [in Russian]

Chudnovskii, 1885 – *Chudnovskii S.L.* (1885). Eniseiskaya guberniya k trekhstoletnemu yubileyu Sibiri. (Statistiko-publitsisticheskie etyudy) [Yenisei Province. Dedicated to the 300th anniversary of Siberia (statistic and publicistic notes)]. Tomsk. 197 p. [in Russian]

Egorov, Klimenchenko, 1971 – *Egorov A.G., Klimenchenko M.D.* (1971). Ocherk istorii rybolovstva na Baikale i prilozhashchikh vodoemakh [Brief History of Fishing at the Lake Baikal and Adjacent Waters]. *Izvestiya Biologo-geograficheskogo nauchno-issledovatel'skogo instituta pri Irkutskom gosudarstvennom universitete im. A.A. Zhdanova*. Vol. 24. Irkutsk. pp. 193-233. [in Russian]

Ekonomicheskaya geografiya Sibiri, 1928 – *Ekonomicheskaya geografiya Sibiri* [Economic Geography of Siberia]. Novosibirsk. 1928. 303 p. [in Russian]

Gaidin, Burmakina, 2015 – *Gaidin S.T., Burmakina G.A.* (2015). Istoriya okhotnich'ego i rybnogo khozyaystva Prieniseiskogo regiona [History of hunting and fishing sectors of Yenisei Territory]. Krasnoyarsk. 340 p. [in Russian]

GAKK – Gosudarstvennyi arkhiv Krasnoyarskogo kraia [State archive of Krasnoyarsk Krai].

Krivoshapkin, 1865 – *Krivoshapkin M.F.* (1865). Eniseiskii okrug i ego zhizn' [Yenisei District and its Life]. SPb. 566 p. [in Russian]

Kytmanov, 2016 – *Kytmanov A.I.* (2016). Kratkaya letopis' Eniseiskogo uyezda i Turukhanskogo kraia Eniseiskoi gubernii 1594-1893 g. [Brief Chronicle of Yenisei District and Turukhan Territory of Yenisei Province, 1594–1893]. Krasnoyarsk. 888 p. [in Russian]

Latkin, 1892 – *Latkin N.V.* (1892). Eniseiskaya guberniya, ee proshloe i nastoyashchee [Yenisei Province, its Past and Present]. SPb. 468 p. [in Russian]

Makarenko, 1902 – *Makarenko A.A.* (1902). Promysel krasnoi ryby na Angare [Salmon Fishing at Angara River]. SPb. 61 p. [in Russian]

Materialy po issledovaniyu..., 1893 – *Materialy po issledovaniyu zemlepol'zovaniya i khozyaystvennogo byta sel'skogo naseleniya Irkutskoi i Eniseiskoi gubernii* [Research Materials on Land Management and Household Activities of Irkutsk and Yenisei Province Rural Population]. *Eniseiskaya guberniya*. Vol. 4. No. 4. Irkutsk. 1893. 325 p. [in Russian]

Middendorf, 1878 – *Middendorf A.F.* (1878). Puteshestvie na sever i vostok Sibiri. Chast' II. Sever i vostok Sibiri v estestvenno-istoricheskom otnoshenii. Otdel I. Korennye zhiteli Sibiri [Travelling to the North and East of Siberia. Part 2. North and East of Siberia in Natural and Historical Aspect. Section 1. Indigenous people of Siberia]. SPb. [in Russian]

Pamyatnaya knizhka, 1889 – *Turukhanskii kraia. Pamyatnaya knizhka Eniseiskoi gubernii na 1890 g. s adres-kalendarem* [Turukhansky Territory. Memorandum Book of Yenisei Province as of the year 1890, with reference book]. Krasnoyarsk. 1889. 395 p. [in Russian]

Pestov, 1833 – *Pestov I.S.* (1833). Zapiski ob Eniseiskoi gubernii Vostochnoi Sibiri, 1831 goda [Notes about Yenisei Province, Eastern Siberia, 1831]. M. [in Russian]

Pribyl'skii, 2008 – *Pribyl'skii Yu.P.* (2008). Rybnoe khozyaystvo Ob'-Irtys'h'ya v XX veke. [Fishery of Ob'-Irtys'h District in the 20th century]. *Tobol'skaya biologicheskaya stantsiya RAN*. M. 235 p. [in Russian]

Sankin, 2008 – *Sankin E.V.* (2008). Dinamika razvitiya i raionirovanie promyslovogo rybolovstva v Zapadnoi Sibiri v XIX – nachale XX v. [Dynamics of Development and District Division of Fishery in Western Siberia in the period from the 19th century to the beginning of the 20th century]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Istoriya*. No. 2 (3). Tomsk. pp. 18-30. [in Russian]

Stepanov, 1835 – *Stepanov A.P.* (1835). Eniseiskaya guberniya: Ch. 1-2 [Yenisei Province: Pt. 1-2]. SPb. 364 p. [in Russian]

Zhigunova, 2013 – *Zhigunova M.A.* (2013). Rossiiskie pereselentsy v Sibiri: etnokul'turnyi aspect [Russian Settlers in Siberia]. *Vestnik Rossiiskogo universiteta druzhby narodov. Seriya: Istoriya Rossii*. No. 2. pp. 75-85. [in Russian]

Потребление рыбы разными категориями населения Енисейской губернии в императорский период

Сергей Тихонович Гайдин ^{а, *}, Галина Александровна Бурмакина ^а

^а Красноярский государственный аграрный университет, Российская Федерация

Аннотация. В статье исследована проблема видового вылова рыбы в Енисейской губернии в императорский период ее существования, позволяющая определить роль разных видов рыбы в питании населения губернии. Знакомство с работами ученых, чиновников, предпринимателей, общественных деятелей, живших в рассматриваемый нами период и с исследованиями историков, изучавших это время, свидетельствует, что как в Западной, так и в Восточной Сибири рыба относилась к основным продуктам питания населения. Ее выловом для собственных потребностей в свободное от основной хозяйственной деятельности время занимались скотоводческие племена, крестьяне-землепашцы, оленеводы и охотники из коренных народов Севера. Рыболовство и потребление рыбы могло играть либо вспомогательную, либо основную роль в продовольственном обеспечении семей в зависимости от эффективности основной хозяйственной деятельности в разных природно-климатических зонах губернии. Часть населения губернии, преимущественно городского, употребляла в пищу рыбу, доставляемую с Енисейского Севера, где на основе использования пароходов, как и в других регионах Сибири, сложилась рыбная промышленность, работавшая в системе товарно-денежных отношений. Но в отличие от Западной Сибири в Енисейской губернии, ее рыбная промышленность обслуживала потребности только населения губернии в соленой и мороженой рыбе, так как здесь не была налажена выработка консервов и других видов рыбной продукции.

Ключевые слова: Енисейская губерния, Енисейский Север, модели эксплуатации рыбных ресурсов, видовой состав вылова рыбы, продовольственное потребление рыбы, виды рыбной продукции.

* Корреспондирующий автор

Адреса электронной почты: gaydinsergey@rambler.ru (С.Т. Гайдин),
burmakinagalina@rambler.ru (Г.А. Бурмакина)